

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving Public Works and Government  
Services Canada/Réception des soumissions  
Travaux publics et Services gouvernementaux  
Canada**

**Government of Canada Building**  
**101 - 22nd Street East, Suite 110**

## Saskatoon

**Sask.**

**S7K 0E1**

**Bid Fax: (306) 975-5397**

## Request For a Standing Offer Demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

Canada, as represented by the Minister of Public Works and Government Services Canada, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté par le ministre des Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs identifiés énumérés ci-après.

## 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/Réception  
des soumissions Travaux publics et Services  
gouvernementaux Canada  
Government of Canada Building  
101 - 22nd Street East  
Suite 110  
Saskatoon  
Saskatche  
S7K 0E1

<b>Title - Sujet</b> Meals and Accommodations, LCCNS	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W4295-15C006/A	<b>Date</b> 2015-06-02
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W4295-15C006	<b>GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG</b> PW-\$STN-202-4792
<b>File No. - N° de dossier</b> STN-5-38011 (202)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2015-06-18</b>	<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Central Standard Time CST
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b> See Herein	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Kowal, Meagan	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> stn202
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (306)241-1169 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (306)975-5397
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE 17 WING WINNIPEG STN FORCES P.O.BOX 17000 WINNIPEG Manitoba R3J3Y5 Canada	
<b>Security - Sécurité</b> This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

Solicitation No. - N° de l'invitation

W4295-15C006/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

STN-5-38011

Buyer ID - Id de l'acheteur

stn202

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

W4295-15C006

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

Cette page est laissée intentionnellement vide.

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## TABLE DES MATIÈRES

<b>PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....</b>	<b>3</b>
1.1 INTRODUCTION.....	3
1.2 SOMMAIRE .....	3
1.3 COMPTE RENDU .....	4
<b>PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS.....</b>	<b>5</b>
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES .....	5
2.2 PRÉSENTATION DES OFFRES.....	5
2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE .....	5
2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES .....	6
2.5 LOIS APPLICABLES .....	7
<b>PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....</b>	<b>8</b>
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES .....	8
<b>PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION .....</b>	<b>10</b>
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION .....	10
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION .....	10
<b>PARTIE 5 – ATTESTATIONS .....</b>	<b>11</b>
5.1 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC L'OFFRE.....	11
<b>PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA D'ASSURANCES .....</b>	<b>13</b>
6.1 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE .....	13
<b>PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....</b>	<b>14</b>
<b>A. OFFRE À COMMANDES.....</b>	<b>14</b>
7.1 OFFRE.....	14
7.2 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ .....	14
7.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	14
7.4 DURÉE DE L'OFFRE À COMMANDES .....	15
7.5 RESPONSABLES.....	15
7.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES .....	16
7.7 UTILISATEURS DÉSIGNÉS .....	16
7.8 INSTRUMENT DE COMMANDE .....	16
7.9 LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES .....	16
7.10 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS .....	16
7.11 ATTESTATIONS.....	17
7.12 LOIS APPLICABLES .....	17
<b>B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT .....</b>	<b>18</b>
7.1 ÉNONCÉ DES TRAVAUX.....	18
7.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES .....	18
7.3 DURÉE DU CONTRAT.....	18
7.4 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES .....	18
7.5 PAIEMENT .....	18

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

7.6	INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	19
7.7	EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE .....	19
<b>ANNEXE « A » .....</b>		<b>20</b>
	ÉNONCÉ DES TRAVAUX .....	20
<b>ANNEXE « B » .....</b>		<b>7</b>
	BASE DE PAIEMENT .....	7
<b>ANNEXE « C » .....</b>		<b>9</b>
	EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE .....	9
<b>ANNEXE D.....</b>		<b>11</b>
	CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE OBLIGATOIRES .....	11
<b>ANNEXE « E ».....</b>		<b>13</b>
	RAPPORT D'UTILISATION DE L'OFFRE À COMMANDES.....	13

## **PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

### **1.1 Introduction**

La demande d'offre à commandes (DOC) contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit :

- |          |  |
|----------|--|
| Partie 1 | Renseignements généraux: renferme une description générale du besoin;  |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants : renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC;   |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres: donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés;                                    |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection: décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations: comprend les attestations à fournir;   |
| Partie 6 | Exigences relatives à la d'assurances: comprend des exigences particulières auxquelles les offrants doivent répondre; et   |
| Partie 7 | 7A, Offre à commandes, et 7B, Clauses du contrat subséquent :  |
|          | 7A, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;   |
|          | 7B, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.   |

Les annexes comprennent l'Énoncé des travaux, la Base de paiement, Exigences en matière d'assurance, les critères d'évaluation et le rapport d'utilisation de l'offre à commandes.

### **1.2 Sommaire**

Le ministère de la défense nationale (MDN) a besoin pour une installation pour fournir des repas, l'hébergement et la disponibilité d'une masse d'eau/formation site pour Site nautique du lac Cadet de Chestermere, Alberta conformément à l'annexe A – énoncé des travaux décrites aux présentes. La période de cette offre à commandes sera de la date d'attribution à 30 avril 2016 avec une 1 année d'Option supplémentaire de 1 mai 2016 à 30 avril 2017.

Fournir la totalité de la main-d'œuvre, des matériaux, du matériel, des outils et de la supervision nécessaires pour préparer des feuillets de documentation de profil, transporter et éliminer/détruire des déchets dangereux produits par l'utilisateur au fur et à mesure des besoins pour l'Unité d'entraînement de l'Armée britannique Suffield à la Base des Forces canadiennes Suffield, à Ralston (Alberta), conformément à l'annexe A, Énoncé des travaux, décrites aux présentes. La période de cette offre à commandes sera de la date d'attribution 30 juin, 2016.

Conformément à l'article 01 des instructions uniformisées [2006](#) et [2007](#) des dispositions relatives à l'intégrité, les offrants doivent fournir une liste de tous les propriétaires et(ou) administrateurs et toute

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

autre documentation connexe, au besoin. Consulter la section [4.21](#) du Guide des approvisionnements pour en savoir plus sur les dispositions relatives à l'intégrité.

Pour les besoins de services, les offrants doivent fournir les renseignements demandés, tel que décrit à l'article 2.3 de la Partie 2 de la demande d'offres à commandes, afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à d'anciens fonctionnaires.

Le besoin est limité aux produits et(ou) aux services canadiens.

### **1.3 Compte rendu**

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

## PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

### 2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offres à commandes (DOC) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les offrants qui présentent une offre s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la DOC et acceptent les clauses et les conditions de l'offre à commandes et du ou des contrats subséquents.

Le document [2006](#) (2014-09-25), Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

#### 2.1.1 Clauses du Guide des CCUA

M0019T (2007-05-25), Prix et(ou) taux fermes

### 2.2 Présentation des offres

Les offres doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande d'offres à commandes.

### 2.3 Ancien fonctionnaire

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à des anciens fonctionnaires, les offrants doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'émission d'une offre à commandes. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu les renseignements requis, n'ont pas été fournis par le temps où l'évaluation des offres est complétée, le Canada informera l'offrant du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du Canada et satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra l'offre non recevable.

#### Définitions

Pour les fins de cette clause,

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

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

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La

période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire.

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

### Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire touchant une pension?

Oui ( ) Non ( )

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

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

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

### Directive sur le réaménagement des effectifs

Est-ce que l'offrant est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs?

Oui ( ) Non ( )

Si oui, l'offrant doit fournir l'information suivante :

- le nom de l'ancien fonctionnaire;
- les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- la date de la cessation d'emploi;
- le montant du paiement forfaitaire;
- le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- la période correspondant au paiement forfaitaire, incluant la date du début, d'achèvement et le nombre de semaines;
- nombre et montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réaménagement des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, incluant les taxes applicables.

### 2.4 Demandes de renseignements – demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins sept (7) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes



N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

(DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

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

## **2.5 Lois applicables**

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur Alberta et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les offrants peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur offre ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les offrants acceptent les lois applicables indiquées.

## **PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES**

### **3.1 Instructions pour la préparation des offres**

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

Section I : offre technique (un copie papier)

Section II : offre financière (un copie papier)

Section III: attestations (un copie papier).

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur offre.

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande d'offres à commandes.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants devraient :

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

#### **Section I : Offre technique**

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

#### **Section II : Offre financière**

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

##### **3.1.1 Paiement par carte de crédit**

Le Canada demande que les offrants complètent l'une des suivantes :

- a) ( ) les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) seront acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :

VISA \_\_\_\_\_

Master Card \_\_\_\_\_

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

- b) ( ) les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) ne seront pas acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

L'offrant n'est pas obligé d'accepter les paiements par carte de crédit.

L'acceptation du paiement par carte de crédit des commandes ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

### 3.1.2 Fluctuation du taux de change

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

### Section III: Attestations

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

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

### **4.1 Procédures d'évaluation**

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

#### **4.1.1 Évaluation technique**

##### **4.1.1.1 Critères d'évaluation technique obligatoires**

- a) Capacité d'effectuer l'entière portée des travaux décrits à l'annexe A, Énoncé des travaux;
- b) Fourniture des prix, tel qu'il est indiqué à l'annexe B, Base de paiement;
- c) Réalisation et présentation de l'Annexe D, Critères d'évaluation technique obligatoires.

#### **4.1.2 Évaluation financière**

Le prix évalué pour la présente demande de propositions (DP) sera calculé en additionnant les totaux partiels figurant à l'annexe B – Base de paiement, comme suit :

Total partiel (i) de l'année 1 du marché + total partiel (ii) de l'année optionnelle 1 = prix évalué

### **4.2 Méthode de sélection**

#### **4.2.1 Critères techniques obligatoires seulement**

Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offres à commandes et satisfaire à tous les critères d'évaluation technique obligatoires pour être déclarée recevable. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes.

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## **PARTIE 5 – ATTESTATIONS**

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements connexes exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut à remplir l'une de ses obligations prévues dans le cadre de tous contrats subséquents, s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre peut être déclarée non recevable ou pourrait entraîner la mise de côté de l'offre à commandes ou constituer un manquement aux termes du contrat.

### **5.1 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et attestations exigées avec l'offre**

#### **5.1.1 Attestation préalables à l'émission d'une offre à commandes**

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

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

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité - offre, des instructions uniformisées 2006. Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

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

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

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du PCF au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

### **5.1.2 Attestations exigées avec l'offre**

Les offrants doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur offre.

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

### 5.1.2.1 Attestation du contenu canadien

Cet achat est conditionnellement limité aux services canadiens.

Sous réserve des procédures d'évaluation contenues dans la demande d'offres à commandes, les offrants reconnaissent que seulement les offres accompagnées d'une attestation à l'effet que les services offerts sont des services canadiens, tel qu'il est défini dans la clause [A3050T](#), peuvent être considérées.

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

L'offrant atteste que :

Le soumissionnaire atteste que :

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

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

5.1.2.1.1      Clause du *Guide des CCUA* [A3050T](#) (2014-11-27) Définition du contenu canadien

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## **PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA D'ASSURANCES**

### **6.1 Exigences en matière d'assurance**

L'offrant doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada stipulant que l'offrant peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites à l'annexe C si une offre à commandes lui est émise à la suite de la demande d'offres à commandes.

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

## **PARTIE 7 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

### **A. OFFRE À COMMANDES**

#### **7.1 Offre**

**7.1.1** L'offrant offre d'exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux reproduit à l'annexe « A ».

#### **7.2 Exigences relatives à la sécurité**

**7.2.1** Cette offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

#### **7.3 Clauses et conditions uniformisées**

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et contrat(s) subséquent(s) par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

##### **7.3.1 Conditions générales**

2005 (2014-09-25), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

##### **7.3.2 Offres à commandes - établissement des rapports**

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens, les services ou les deux fournis au gouvernement fédéral en vertu de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre tous les achats, incluant ceux payés au moyen d'une carte d'achat du gouvernement du Canada.

L'offrant doit fournir ces données conformément aux exigences en matière d'établissement de rapports décrites à l'annexe « C ». Si certaines données ne sont pas disponibles, la raison doit être indiquée dans le rapport. Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « néant ».

Les données doivent être présentées tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes.

Voici la répartition des trimestres :

Premier trimestre : du 1er avril au 30 juin;

Deuxième trimestre : du 1er juillet au 30 septembre;

Troisième trimestre : du 1er octobre au 31 décembre;

Quatrième trimestre : du 1er janvier au 31 mars.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les trente (30) jours civils suivant la fin de la période de référence.



N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## **7.4 Durée de l'offre à commandes**

### **7.4.1 Période de l'offre à commandes**

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées et les services être rendus du de la date d'émission au 30 avril 2016 inclusivement.

### **7.4.2 Prolongation de l'offre à commandes**

Si l'utilisation de l'offre à commandes est autorisée au-delà de la période initiale, l'offrant consent à prolonger son offre pour une (1), une (1) an période supplémentaire, à partir du 01 mai 2016 jusqu'au 30 avril 2017, aux mêmes conditions et aux taux ou prix indiqués dans l'offre à commandes, ou aux taux ou prix calculés selon la formule mentionnée dans l'offre à commandes.

L'offrant sera avisé de la décision d'autoriser l'utilisation de l'offre à commandes pour une période prolongée par le responsable de l'offre à commandes 30 jours avant la date d'expiration de celle-ci. Une révision à l'offre à commandes sera émise par le responsable de l'offre à commandes.

## **7.5 Responsables**

### **7.5.1 Responsable de l'offre à commandes**

Le responsable de l'offre à commandes est :

Meagan Kowal  
Supply Specialist  
Public Works and Government Services Canada  
Acquisitions Branch - Western Directorate  
Government of Canada Building  
101 22<sup>nd</sup> Street East, Suite 110  
Saskatoon, SK  
S7K 0E1

Telephone: 306-241-1169

Facsimile: 306-975-5397

E-mail address: meagan.kowal@pwgsc-tpsgc.gc.ca

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

### **7.5.2 Chargé de projet**

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est :

**\*\*\*À être déterminé\*\*\***

Le chargé de projet représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat subséquent.

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

### 7.5.3 Représentant de l'offrant

Nom

Titre

Adresse

Téléphone:

Télécopieur:

Courriel:

### 7.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

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

### 7.7 Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est :  
Regional Cadet Support (Unit) Northwest

### 7.8 Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commande.

### 7.9 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 15,000.00\$ (taxes applicables incluses).

### 7.10 Ordre de priorité des documents

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

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales [2005](#) (2014-09-25), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales [2010C](#) (2014-09-25), Conditions générales - services (complexité moyenne)
- e) l'Annexe « A », Énoncé des travaux;
- f) l'Annexe « B », Base de paiement;
- g) l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance
- h) l'Annexe « E », Rapport d'utilisation de l'offre à commandes
- i) l'offre de l'offrant en date du \_\_\_\_\_ AED

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## **7.11 Attestations**

### **7.11.1 Conformité**

Le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions d'émission de l'offre à commandes (OC). Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant ou à fournir les renseignements connexes, ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour manquement et de mettre de côté l'offre à commandes.

### **7.11.2 Clauses du *Guide des CCUA***

M3060C (2008-05-12), Attestation du contenu canadien

## **7.12 Lois applicables**

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes doivent être interprétés et régis selon les lois en vigueur. Au Saskatchewan, les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

## **B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent et font partie intégrante de tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

### **7.1 Énoncé des travaux**

L'entrepreneur doit exécuter les travaux décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

### **7.2 Clauses et conditions uniformisées**

#### **7.2.1 Conditions générales**

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

L'article 13 Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2010C (2014-09-25), Conditions générales – services (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

### **7.3 Durée du contrat**

#### **7.3.1 Période du contrat**

Les travaux doivent être exécutés conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

### **7.4 Divulcation proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires**

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

### **7.5 Paiement**

#### **7.5.1 Base de paiement – Prix Unitaires Fermes**

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé des prix unitaires fermes précisés dans l'annexe B, selon un montant total de AED \$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

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

#### **7.5.2 Paiement Unique**

Clause du *Guide des CCUA* [H1000C](#) (2008-05-12), Paiement Unique

#### **7.5.3 Clauses du *Guide des CCUA***

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

#### **7.5.4 Paiement par carte de crédit**

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

A être déterminer

## **7.6 Instructions pour la facturation**

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

## **7.7 Exigences en matière d'assurance**

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

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

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

L'entrepreneur doit faire parvenir à l'autorité contractante, dans les dix (10) jours suivant la date d'attribution du contrat, un certificat d'assurance montrant la couverture d'assurance et confirmant que la police d'assurance conforme aux exigences est en vigueur. Pour les soumissionnaires établis au Canada, l'assurance doit être souscrite auprès d'un assureur autorisé à faire affaire au Canada, cependant, pour les soumissionnaires établis à l'étranger, la couverture d'assurance doit être prise avec un assureur détenant une cote A.M. Best d'au moins « A- ». L'entrepreneur doit, à la demande de l'autorité contractante, transmettre au Canada une copie certifiée de toutes les polices d'assurance applicables

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## **ANNEXE « A »**

### **ÉNONCÉ DES TRAVAUX**

#### **Contexte**

En vue de l'instruction de navigation à la voile, le centre nautique pour cadets du lac Chestermere du ministère de la Défense nationale requiert les services d'un établissement pouvant fournir les repas et l'hébergement pendant les fins de semaine (du vendredi au dimanche) Désigné dans le présent document, de la date d'attribution du marché au 30 avril 2016 avec l'option pour les dates supplémentaires à l'été 2016. Ce besoin comprend également l'accès à un plan d'eau/une zone d'entraînement (décrits ci-après), des salles de classe, de l'hébergement et des services d'alimentation, conformément à la ligne directrice sur les exemples de repas des Services d'alimentation des cadets jointe à l'annexe 1, pour un maximum de 46 cadets et 6 officiers surveillants.

#### **Lieu d'instruction**

Le lieu d'instruction doit inclure un plan d'eau dont les vents permettent d'offrir le cours VoileCAN niveau II de Voile Canada, soit un minimum de 8 à 16 km/h ou 4 à 9 nœuds. Ce lieu doit avoir un secteur de navigation à la voile d'une profondeur d'au moins 30 pi, de manière à éviter tout dommage au mât du voilier. Tous les dangers doivent y être clairement indiqués, le trafic maritime doit y être minimal, de manière à assurer un environnement d'instruction sécuritaire, et le plan d'eau être suffisamment large pour contenir 20 voiliers et 3 bateaux de sauvetage. Le lieu d'hébergement doit être situé à 10 km ou moins du plan d'eau/de la zone d'instruction.

Le lieu d'instruction ne peut être situé à plus de 300 km de l'Unité des cadets de la Marine devant bénéficier de ces services (instruction). Calgary, Medicine Hat, Lethbridge et Drumheller (Alberta) sont les lieux à prendre en considération.

Par souci de sécurité, les services 911 doivent être accessibles à partir du lieu d'instruction, ou ce dernier doit être situé à 20 km ou moins d'un centre de soins de santé où l'on trouve en tout temps un médecin d'urgence.

#### **Calendrier et itinéraire**

À chaque fin de semaine d'instruction au calendrier, les cadets et les officiers arriveront le vendredi, après 18 h, et partiront le dimanche, vers 15 h.

<b>Dates requises en 2015 estimée:</b>	<b>Nombre estimée de participants</b>
--	---------------------------------------

11 au 13 septembre 2015	52
18 au 20 septembre 2015	52

**2016 : A être déterminé**

#### **Tâches**

L'entrepreneur doit fournir :

1. Hébergement :
  - a) Hébergement en occupation double pour les cadets, et en occupation simple pour les officiers surveillants. Les dortoirs devront être à l'usage exclusif des cadets. Un lit par personne; les personnes de sexe opposé ne devront pas partager leurs installations

d'hébergement. Le nombre total d'hommes et de femmes sera confirmé 48 heures avant l'arrivée des participants.

Le lieu d'hébergement doit :

- i) être situé à 10 km ou moins du plan d'eau/de la zone d'instruction;
- ii) détenir un permis valide d'occupation des lieux, un permis valide de l'Alberta autorisant l'exploitation d'un établissement de restauration et un permis en matière de salubrité valide délivré par le ministère de la Santé de l'Alberta;
- iii) avoir un minimum de 2 salles de bain/toilettes pour les femmes et de 2 pour les hommes, ainsi que de 2 salles de douche pour les femmes et de 2 pour les hommes;
- iv) avoir une salle à manger/salle de classe/salle d'étude/salle commune pouvant accueillir 46 cadets et 6 membres du personnel adulte, entièrement meublée et comprenant des chaises, des tables et des prises électriques pour permettre l'utilisation d'appareils électroniques appartenant au MDN;
- v) avoir des installations de buanderie, comprenant laveuse et sècheuse;
- vi) avoir un espace de stationnement pour un véhicule;
- vii) donner accès à des téléphones;
- viii) doit être en bon état; les bâtiments et les terrains doivent être propres et bien entretenus avant l'arrivée des cadets chaque fin de semaine d'instruction;
- ix) respecter le Code national du bâtiment et le Code national de prévention des incendies;
- x) des représentants du MDN pourront visiter les installations pour effectuer une inspection avant l'acceptation de la proposition ainsi qu'une inspection annuelle relative à la sécurité incendie et à la sécurité des personnes. En cas de désaccord entre les représentants de la province et ceux du MDN, les représentants du MDN auront préséance, sauf si l'on arrive à une décision faisant consensus.

## 2. Repas

- a) Les repas et les collations doivent être préparés et fournis conformément à la ligne directrice sur les exemples de repas des Services d'alimentation des cadets jointe à l'appendice 1. Un exemple de menu figure ci-dessous. L'entrepreneur doit fournir la vaisselle et les ustensiles nécessaires. Le nombre total de personnes sera confirmé 48 heures avant leur arrivée.

Les repas doivent être servis au plus tard aux heures suivantes :

Déjeuner : 7 h

Dîner : repas à emporter devant être livré le matin avec le déjeuner.

Souper : 17 h 30

Collation : doit être préparée et livrée en même temps que le souper du samedi et à l'arrivée des participants le vendredi soir.

Estimation du nombre de repas requis :

Jour	Déjeuner	Panier-repas	Souper	Collation
<b>Vendredi</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
<b>Samedi</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>
<b>Dimanche</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

Les repas suivants seront servis chaque fin de semaine où l'installation est réservée et conformément à la Ligne directrice sur les exemples de repas des Services d'alimentation des cadets jointe à l'appendice 1.

**Petit déjeuner du samedi et du dimanche :**

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Œufs brouillés  
Bacon  
Saucisses  
Crêpes et sirop  
Café et thé  
Jus  
Lait

**Dîner du samedi et du dimanche :**

Sandwiches (1 avec viande et 1 sans viande), quantité : 2 sandwichs par personne par jour  
Dessert (p. ex., gâteau, biscuits, etc.)  
Fruit de saison au choix  
Jus  
Lait

**Souper du samedi :**

Lasagne (ou un autre repas proposé à l'annexe D)  
Pain grillé à l'ail  
Salade César  
Dessert (p. ex., gâteau, biscuits, etc.)  
Café et thé  
Jus  
Lait

**Collation du vendredi et du samedi soir :**

Chocolat chaud  
Dessert (p. ex., biscuits, gâteau, brioches à la cannelle)

Remarque : Le dessert ne devrait pas être le même pour tous les repas.

**Soutien du Ministère :**

Le ministère de la Défense nationale (MDN) :

Sera responsable du transport des cadets jusqu'au plan d'eau pour l'instruction;  
Fournira les troussees de premiers soins, un véhicule de sécurité et du personnel compétent en premiers soins.

Le MDN veillera à ce que tous les cadets et les participants adultes remettent un formulaire de décharge de responsabilité signé avant le départ. Le Ministère a une couverture d'assurance standard pour l'instruction.

**Annulation**

Politique d'annulation pour une fin de semaine donnée :

Il n'y aura pas de frais d'annulation si l'avis est donné au moins 14 jours à l'avance;  
Des frais d'annulation équivalant au prix du minimum de 52 personnes par fin de semaine seront imposés si l'avis est donné moins de 14 jours à l'avance. Si un autre groupe fait une réservation après l'annulation du MDN, les frais d'annulation ne s'appliqueront pas si cet autre groupe compte au moins 52 personnes. Si l'autre groupe compte moins de 52 personnes, on imposera des frais équivalant au prix du minimum de 52 personnes, moins le nombre de personnes dans l'autre groupe. L'entrepreneur doit aviser le MDN d'une telle réservation en cas d'annulation.



N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## Appendice 1

### La norme alimentaire des cadets

Appendice 1.1 Tableau de composition des repas standards, Services d'alimentation des cadets  
S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets.

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>11</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<hr/>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>1</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Fruits</b>	<b>Salade de fruits 3 autres sortes de fruits frais</b>	Utiliser des aliments frais Varier le choix pendant la semaine et la saison Le terme « frais » signifie qu'aucune méthode de transformation ou de conservation n'a été utilisée (mise en conserve, mise en saumure, déshydratation, congélation, etc.)	Tous
<b>Jus de fruits</b>	<b>3 sortes (2 jus de fruits et 1 jus de légumes)</b>	Jus de fruit pasteurisé à 100 % obtenu à partir du fruit ou du légume désigné sans sucre ajouté, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada et aux spécifications de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA) Varier les choix pendant la semaine	Tous
<b>Plat principal</b>	<b>Œufs au choix</b>  <b>Céréales : 7 sortes de céréales prêtes à manger</b>  <b>1 plat principal</b>	Répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les œufs</a> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> et du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada  Prévoir 2 céréales à grains entiers et 2 céréales sucrées Comme cette norme s'applique principalement aux camps d'été, les céréales chaudes ne sont pas exigées. Si des céréales chaudes sont jugées nécessaires, on peut alors prévoir une céréale chaude et 6 sortes de céréales prêtes à manger  Exemples : crêpes, pain doré, gaufres	Cuits avec peu de gras ou sans gras  Céréales entières Moins de 12 g de sucre par portion recommandée  Faits avec de la farine de blé entier
<b>Viande</b>	<b>1 viande chaude de déjeuner</b>  <b>1 viande froide</b>	Exemples : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande provenant exclusivement d'un <a href="#">établissement inspecté par le gouvernement fédéral</a> et <a href="#">approuvé par l'ACIA</a> . Par exemple du jambon tranché. Conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada ou l'équivalent	Viande maigre

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<b>Fromage</b>	<b>2 sortes de fromage</b>  <b>4 sortes de yogourt</b>	Exemples : fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent.  À faible teneur en gras.	Moins de 2 % de matières grasses  Moins de 2 % de matières grasses
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent de déjeuner</b>	Exemples : fèves au lard, pommes de terre	Aliment préparé avec peu de gras ou sans gras
<b>Légumes</b>	<b>Non exigé</b>		
<b>Produit de boulangerie</b>	<b>1 produit de boulangerie</b>  <b>1 type de produit panifié commercial et 1 sorte de chaque type</b>  <b>3 sortes de pain</b>	Exemples : muffins, croissants, brioches  Exemples : bagels et muffins anglais  Exemples : blé entier, multigrains, blanc, avoine, lin	Muffins à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres, grains entiers  Produits à grains entiers  Produits à grains entiers
<b>Boissons<sup>2</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>  <b>2 types de boissons froides, 3 en cas de produits non laitiers</b>  <b>Boissons lactières (3 sortes)</b>  <b>Boissons aux fruits (4 sortes)</b>  <b>Boissons non lactières (2 sortes) sur demande</b>	Exemples : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud  Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada. Pas de lait au chocolat au déjeuner.  Faite avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada  Produit sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, par exemple lait de soja ou lait de riz	Moins de 2 % de matières grasses  Moins de 2 % de matières grasses  Faible teneur en calories et en sucre

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>11</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Soupes</b>	<b>1 soupe fraîchement préparée</b>		Soupes maison aux légumes Soupes à base de lait ou chaudières préparées avec du lait contenant moins de 2 % de matières grasses
<b>Plat principal</b> <b>Au moins un des choix doit être santé<sup>2</sup> : aliment préparé avec peu de gras ou sans gras. Prévoir un plat protéiné sans viande<sup>3</sup>. Varier les choix par rotation.</b>	<b>1 plat protéiné chaud fraîchement préparé<sup>4</sup> avec accompagnements appropriés</b>  <b>1 plat de pâtes</b>	Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, les recettes utilisées pour les plats principaux doivent faire partie des recettes des FC ou de recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion <sup>5</sup> . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant exclusivement d'un <u>établissement inspecté par le gouvernement fédéral</u> et <u>approuvé par l'ACIA</u>  2 sortes de sauce, dont l'une avec une source de protéines	Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou de sel ajouté. Substituts tels que haricots, lentilles ou tofu.  Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % de matières grasses ou moins, sauce tomate

<b>Condiments</b>	<b>2 types de tartinade</b>  <b>3 sortes de confitures ou de gelées en plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce piquante et sauce à viande</b>	Exemples : beurre d'arachide, tartinade au chocolat et à la noisette, fromage à tartiner	Variétés à faible teneur en gras
-------------------	--	--	----------------------------------

<sup>11</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

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

<sup>3</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage ou plats végétariens contenant par exemple des

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>11</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Plat principal (suite)</b>	<p>1 plat parmi les suivants :</p> <p><b>Pizza</b> <b>Hamburger</b> <b>Hot dog</b> <b>Tacos</b> <b>Burritos et mets semblables</b></p> <p><b>Sandwichs froids</b> <b>3 sortes de garnitures</b></p>	<p>Varier les choix par rotation</p> <p>1 garniture mélangée 2 viandes tranchées</p> <p>3 types de pain (pain mollet, petit pain au lait, pain plat, pain tranché, tortilla, etc.) 3 sortes de pain tranché (blé entier, multigrains, pain blanc, etc.).</p>	<p>Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou de sel ajouté. Burritos sans viande. Pâte et pains faits avec de la farine de blé entier.</p> <p>Saumon avec acide gras oméga 3, thon « dans l'eau ». Tartinades à faible teneur en gras (moutarde, etc.). Viande maigre (jambon, dinde).</p> <p>Produits à grains entiers</p>
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent</b>	Pommes de terre, riz, couscous non frits ou préparés avec peu de matières grasses ou sans matières grasses.	Riz entier ou sauvage, pommes de terre non pelées, préparés avec peu de gras ou sans gras.
<b>Légumes</b>	<b>1 légume cuit</b>	Préparé sans matières grasses ajoutées. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras ou sans gras; ni sucre ni sel ajoutés.

légumineuses, du tofu ou des noix.

<sup>4</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts au menu en plus des plats standards prévus.<sup>5</sup> « Foods for 50 », « Professional Chef » ou les recettes des FC sont des sources approuvées de recettes.

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>11</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Choix de salades selon le menu du buffet à salades	Préparées avec peu de gras ou sans gras.
<b>Fruits</b>	<b>4 sortes de fruits frais. Une sorte de fruit au maximum peut être remplacée par un fruit en conserve.</b>	Le terme « frais » signifie qu'aucune méthode de transformation ou de conservation n'a été utilisée (mise en conserve, séchage, déshydratation, congélation, etc.). Le choix varie selon le jour de la semaine et la saison.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans un jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Desserts</b>	<b>1 dessert préparé</b>  <b>Desserts cuits au four (2 types)</b>  <b>Crème glacée (2 parfums)</b>  <b>Yogourt (4 saveurs)</b>	Exemples : puddings au lait, Jell-O, desserts aux fruits (pavés, croustades), carrés de céréales  Exemples : gâteaux, biscuits, tartes, carrés  Inclure des sortes à faible teneur en gras, ainsi que des sorbets et des parfaits.  Inclure des variétés à faible teneur en gras.	2 % de matières grasses ou moins.  Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers.  2 % de matières grasses ou moins.  2 % de matières grasses ou moins.
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>2 types de pain</b>  <b>3 sortes de pain</b>	Exemples : pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita  Exemples : pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier)	Produits à grains entiers  Produits à grains entiers
<b>Boissons<sup>2</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>  <b>3 types de boissons froides (4 en cas de</b>	Exemples : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud	Moins de 2 % de matières grasses

<sup>2</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Cette norme ne traite ni des boissons isotoniques, énergisantes et désaltérantes, ni de l'eau en bouteille enrichie, aromatisée et pétillante.

N° de l'invitation - Solicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>11</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
	<b>boissons non laitières)</b>  <b>Boissons laitières (4 sortes)</b>  <b>Jus de fruits ou de légumes</b>  <b>Boissons aromatisées aux fruits (2 sortes)</b>	<p>Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> du Canada</p> <p>Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues</u> du Canada et de l'<u>Agence canadienne d'inspection des aliments</u> Varier la sélection tout au long de la semaine</p> <p>Faite avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u></p>	<p>Moins de 2 % de matières grasses</p> <p>Tous</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre</p>
<b>Boissons (suite)</b>	<b>Boissons non laitières (2 sortes) sur demande</b>	Les produits sans lactose (lait de soja et lait de riz) doivent contenir du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache	

<b>SOUPER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>1</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Soupe</b>	<b>Non exigée</b>		

<sup>1</sup> La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

N° de l'invitation - Solicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

SOUPER			
Catégorie	Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas <sup>1</sup>	Définition ou description	Choix santé
<b>Plat principal</b>  <b>Au moins un des choix doit être santé<sup>2</sup> : aliment préparé avec peu de gras ou sans gras. Prévoir un plat protéiné sans viande<sup>3</sup>. Varier les choix par rotation.</b>	<b>2 plats protéinés chauds fraîchement préparés<sup>4</sup> avec accompagnements appropriés.</b>  <b>1 omelette OU</b>  1 plat parmi les suivants : <b>Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et mets semblables</b>	Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, les recettes utilisées pour les plats principaux doivent faire partie des recettes des FC ou de recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion <sup>5</sup> . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant exclusivement d'un <u>établissement inspecté par le gouvernement fédéral</u> et <u>approuvée par l'ACIA</u>  Varier les choix par rotation	Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou de sel ajouté. Substituts tels que haricots, lentilles ou tofu.  Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou de sel ajoutés. Burritos sans viande. Pâtes et pains faits avec de la farine de blé entier
<b>Féculents</b>	<b>1 féculent</b>	Pommes de terre, riz, couscous non frits ou cuits avec peu de matières grasses ou sans matières grasses.	Riz brun ou riz sauvage, pommes de terre avec la peau. Préparés avec peu de gras ou sans gras.

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

<sup>3</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage ou plats végétariens contenant par exemple des légumineuses, du tofu ou des noix.

<sup>4</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts au menu en plus des plats standards prévus.

<sup>5</sup> « Foods for 50 », « Professional Chef » ou les recettes des FC sont des sources approuvées de recettes.

N° de l'invitation - Solicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

<b>SOUPER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas<sup>1</sup></b>	<b>Définition ou description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Légumes</b>	<b>1 légume cuit</b>	Préparé sans matières grasses ajoutées. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras ou sans gras; ni sucre ni sel ajoutés
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Choix de salades selon le menu du buffet à salades	Préparées avec peu de gras ou sans gras.
<b>Fruits</b>	<b>4 sortes de fruits frais. Une sorte de fruit au maximum peut être remplacée par un fruit en conserve.</b>	Le terme « frais » signifie qu'aucune méthode de transformation ou de conservation n'a été utilisée (mise en conserve, mise en saumure, déshydratation, congélation, etc.). Le choix varie selon le jour de la semaine et la saison.	Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans un jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Desserts</b>	<b>1 dessert préparé</b>	Exemples : puddings au lait, Jell-O, desserts aux fruits (pavés, croustades), carrés de céréales	2 % matières grasses ou moins
	<b>Desserts cuits au four (deux types)</b>	Exemples : gâteaux, biscuits, tartes, carrés	Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers.
	<b>Crème glacée (2 parfums)</b>	Inclure des variétés à faible teneur en gras ainsi que des sorbets et des parfaits.	2 % matières grasses ou moins
	<b>Yogourt (4 saveurs)</b>	Prévoir des produits à faible teneur en gras.	
<b>Produit de boulangerie</b>	<b>2 types de pain</b>	Exemples : pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita	Produits à grains entiers
	<b>3 sortes de pain</b>	Exemples : pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier)	Produits à grains entiers



N° de l'invitation - Sollicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

SOUPER			
Catégorie	Norme sur le nombre d'aliments offerts pour le repas <sup>1</sup>	Définition ou description	Choix santé
Boissons <sup>1</sup>	3 types de boissons chaudes	Exemples : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud	Moins de 2 % de matières grasses
	3 types de boissons froides (4 en cas de boissons non laitières)		
	Boissons laitières (4 sortes)	Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada.	Moins de 2 % de matières grasses
	Jus de fruits ou de légumes (2 sortes)	Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué sans sucre ajouté répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments</a> (ACIA). Varier la sélection tout au long de la semaine.	Tous
	Boissons aromatisées aux fruits (2 sortes)	Faite d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison des deux. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues</a> du Canada.	Faible teneur en calories et en sucre
	Boissons non laitières (2 sortes) sur demande	Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soja, lait de riz)	

BAR À SALADE			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition ou description	Choix santé

*Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salades et offrir les choix suivants :*

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Cette norme ne traite ni des boissons isotoniques, énergisantes et désaltérantes, ni de l'eau en bouteille enrichie, aromatisée et pétillante.

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

BAR À SALADE			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition ou description	Choix santé
<b>Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salades et offrir les choix suivants :</b>			
Salade verte	<p>1 salade de verdure prémélangée</p> <p>1 salade verte permettant aux rationnaires de choisir parmi les ingrédients suivants et d'y ajouter une sauce : radis tranchés, rondelles d'oignon, concombres en dés, tomates en dés, poivrons verts en dés</p>	<p>Exemples : salade César, salade à la grecque, etc.</p> <p>Exemples : salade verte, salade d'épinards, etc.</p>	Préparées avec peu de vinaigrette ou une vinaigrette à faible teneur en gras
Légumes crus	4 sortes	Exemples : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomate, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocolis, choux-fleurs, etc. Prévoir une variété à chaque repas.	Tous
Salade de féculents, haricots ou légumes marinés	3 sortes par repas	Exemples : salade de chou, salade de pâtes, salade de légumineuses, salade de légumes marinés, etc. En offrir une variété à chaque repas	Accompagnée d'une petite quantité d'huile ou de sauce à salade
Mets protéiné	Non exigé		
Choix de protéines sans viande	<p>1 choix de protéine sans viande</p> <p>2 types de fromages :</p> <p>1 fromage à pâte ferme</p> <p>1 fromage à pâte molle</p>	<p>Exemples : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots</p> <p>Exemple : cheddar</p> <p>Exemples : brie, fromage à la crème, cottage, etc.</p> <p>Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent</p> <p>Inclure des variétés à faible teneur en gras</p>	<p>Tous si préparés avec peu de gras ou sans gras</p> <p>Moins de 2 % de matières grasses</p>
Légumes marinés	3 sortes de légumes marinés	Exemples : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W4295-15C006/A

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

W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

stn-5-38011

Id de l'acheteur - Buyer ID

stn202

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

BAR À SALADE			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition ou description	Choix santé
<b>Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salades et offrir les choix suivants :</b>			
<b>Condiments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et faible en gras), vinaigre, huile</li> <li>➤ <b>3</b> sortes de sauce à viande</li> <li>➤ <u>Vinaigrettes</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>5</b> sortes de vinaigrette ordinaire</li> <li>• <b>5</b> sortes de vinaigrette à faible teneur en gras</li> </ul> </li> <li>➤ <b>3</b> sortes de craquelins</li> <li>➤ <b>2</b> tartinades</li> <li>➤ <b>3</b> sortes de confitures ou gelées</li> <li>➤ Sel, poivre et autres mélanges d'épices</li> </ul>	<p>Exemples : sauce barbecue, sauce HP</p> <p>Exemples : biscottes Melba, gressins, biscuits</p> <p>Exemples : beurre d'arachides, fromage</p>	

## **Appendice 1.2 – Taille des portions normalisées**

<b>Taille des portions normalisées</b>	
<b><i>Déjeuner</i></b>	
Œufs (gros)	2 par personne
Jambon ou bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (de 40 à 48 tranches par kg avant cuisson)
Saucisses	2 par personne (12 par 500 g, crues)
Crêpes américaines	2 louches de 90 ml de pâte à crêpe
Pain doré	2 tranches
Céréales et lait	
- Chaudes	175 ml (cuites) avec 125 ml de lait
- Froides	Emballage individuel ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 par personne (130 g)
Bagel	1 par personne (110 g)
Croissant	1 par personne (60 g)
Pain grillé	2 tranches (de 35 g chacune)
<b><i>Dîner et Souper</i></b>	
Soupes	250 ml
Steaks et côtelettes (non désossés)	250 g (cru)
Morceaux de poulet (avec os)	275 g (cru)
Biftecks (désossé)	225 g (crus)
Viandes ou volailles désossées	150 g (cuite) ou 180 g (crue)
Poissons (darnes, filets)	150 g (cru)
Poissons (panés)	150 g (cru)
Ragoûts	300 g (cuits) (louche de 250 ml)
Plats en cocotte	300 g (cuits) (louche de 250 ml)
Pâtes avec sauce (plat principal)	150 g de pâtes et 175 ml de sauce
Sandwich à trois étages	1 par personne (90 g de viande au total)
Hamburger	1 par personne (167 g cru)
Hot dog	80 g (deux de 40 g ou un de 80 g par personne)
Pizza	1 pointe (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre), 240 g
Tacos	2 par personne
Burrito	1 par personne (150 g)
Sandwich mixte (15 cm)	1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwich	1 par personne
Garniture – salade	110 g
Garniture de sandwich – viande tranchée	90 g
Assiette de viandes froides	90 g
Aliments féculents – pommes de terre, riz, pâtes	125 g (cuits) (2 louches de 125 ml ou 2 portions d'un quart de tasse par personne)
Légumes	90 g (cuillerée de 125 ml)
Produits pour salades	Bol de 15 cm ou assiette de 20 cm
Fruits en conserve	175 ml
Fruit frais	1 par personne
Raisins, baies ou fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g

Taille des portions normalisées	
Pudding	125 ml
Jell-O	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Gâteau	1 morceau (5 cm × 5 cm × 7 cm)
Tarte	1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm)
Carré	1 morceau (5 cm × 5 cm × 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm diam.)	2 chacun
Biscuits (12,5 cm diam.)	1 chacun
Beignes ou petits pains sucrés	1 chacun
Pain	1 tranche
Petits pains mollets	1 chacun
<b>Boisson</b>	
Jus de fruits	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, chocolat, sans lactose)	250 ml
Boisson aux fruits	250 ml
Soda	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

**COLLATIONS** : Les collations doivent comprendre une boisson et deux aliments solides par personne.

**Boissons** – Du thé et du café doivent être servis ainsi qu'au moins deux des boissons suivantes : lait 2 %, lait au chocolat 2 %, chocolat chaud, jus de fruits ou limonade. Il est à noter que le lait au chocolat doit représenter 25 % du lait servi.

**Nourriture solide** – Au moins trois des aliments suivants doivent être servis : fruits frais, biscuits, gâteaux, carrés, tartes, beignes.

- Nota** : 1. Les normes minimales décrites dans le présent appendice doivent être prises en compte pour constituer une indication minimale raisonnable et efficace des quantités d'aliments applicables dans le cadre de ce contrat.
2. Le menu des officiers doit renfermer des boissons chaudes et froides, des collations et les condiments nécessaires.

**MODÈLE DE MENU DE BOÎTES-REPAS** : (norme minimale)

- a. Le modèle de menu de la boîte-repas est composé de deux sandwichs ou d'un sandwich et d'un plat froid :
- (1) les boîtes-repas doivent contenir une variété de pains (de préférence à grains entiers) et de petits pains de spécialité frais, par exemple, pains complets, pains multigrains, pains de seigle, pumpernickels, petits pains mollets croustillants, pain à sandwichs, petits pains empareur, bagels, pains pita complets, etc.;

- (2) les garnitures pour sandwich doivent être fraîches et les condiments doivent être fournis à part. Une des garnitures doit être de la viande froide tranchée, rôtie en copeaux ou cuite (50 g MINIMUM). La deuxième garniture peut être l'un des éléments suivants : viande froide tranchée, viande en conserve, fromage ou garniture préparée consistant en une salade de viande, de poisson ou d'œufs (50 g MINIMUM); au moins un des deux sandwiches doit contenir de la salade verte (20 g MINIMUM);
- (3) le plat froid doit être composé d'une portion de viandes cuites ou rôties tranchées (50 g MINIMUM) ou d'un quart de poulet rôti servi sur un lit de salade verte (émincée ou en feuilles) dans une cocote en papier d'aluminium. Deux tranches de pain ou deux petits pains doivent être servis à part avec des portions individuelles de beurre ou de margarine (10 g MAXIMUM). Les couverts en plastique doivent être inclus;
- (4) du fromage (20 g MINIMUM) doit être ajouté à l'un des sandwiches un jour sur deux.

Nota : Quelle que soit la journée, chaque sandwich doit contenir du beurre ou de la margarine (10 g MAXIMUM). La tartine doit être molle pour éviter de déchirer le pain ou les petits pains; il doit être possible de l'étaler sur la totalité de la tranche de pain ou du petit pain.

b. Salade

- (1) Un assortiment de légumes doit être fourni, par exemple des radis, des quartiers de tomate, des tranches de concombre, des bâtonnets de céleri, des bâtonnets de carottes, des morceaux de brocoli, des morceaux de chou-fleur, etc. (160 g par boîte-repas MINIMUM).

c. Fruits :

- (1) Par exemple des fruits frais, nettoyés et triés; selon les disponibilités : des pommes, des oranges, du raisin, des bananes mûres, des prunes ou des cerises plus du pudding ou des coupes de fruits préparés.

Nota : Puddings au lait individuels ou coupe de fruits.

d. Produits de boulangerie-pâtisserie :

- (1) Une portion de produits de boulangerie frais tels que des biscuits, des carrés, des tartes, des gâteaux, des pains sucrés, des beignes, etc. (50 g MINIMUM).

e. Collation :

- (1) Un paquet de fromage avec craquelins (32 g) doit être inclus dans chaque boîte-repas.

f. Condiments :

- (1) Des condiments appropriés (par exemple du raifort) et, au besoin, des portions individuelles de beurre ou de margarine doivent être fournis avec le contenu de la boîte-repas.

g. Boissons :

- (1) Une boîte de lait ou de lait au chocolat à 2 % de matière grasse doit être fournie dans les boîtes-repas.
- (2) Des jus de fruits (avec vitamine C ajoutée) peuvent être fournis lorsque la période de conservation non réfrigérée est trop longue pour garder le lait froid (minimum 250 ml).
- (3) La boîte-repas pour déjeuner doit contenir du jus et du lait.

h. Ustensiles :

- (1) Un nécessaire à repas jetable qui convient au contenu du repas doit être fourni.
- (2) La date doit être apposée sur chaque boîte-repas après sa préparation.

**REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (CONTENANT THERMOS)**

1. Chaque repas chaud transporté (contenant thermos) doit être composé à partir des aliments préparés pour le repas qui doit être servi dans la salle à manger au même moment. Il doit comprendre les aliments suivants :

- a. soupe (avec craquelins);
- b. plat principal protéiné (indiqué par un [\*] sur le modèle de menu hebdomadaire);
- c. féculent;
- d. légume (choisi par le cuisinier);
- e. salade verte, salade de chou ou crudités variées;
- f. fruits frais;
- g. un dessert préparé ou cuit au four (au choix du cuisinier);
- h. pain ou petits pains, beurre ou margarine;
- j. deux boissons.
- k. les condiments appropriés.

Nota 1. Le plat principal protéiné et le féculent doivent représenter 10 % du repas transporté.

Nota 2. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la quantité par portion (par exemple : côtelettes de porc – 1, pommes de terre bouillies – 2 morceaux, biscuits – 3).

Nota 3. Les normes relatives aux repas transportés doivent correspondre à la norme et aux modèles de menu quotidien minimaux (sans le repas léger).

## ANNEXE « B »

### BASE DE PAIEMENT

L'offrant doit présenter des prix unitaires tout compris fermes, destination FAB. Toutes les surtaxes (s'il y a lieu) doivent être comprises dans les prix présentés. Les prix doivent être en dollars canadiens et comprendre les droits de douanes canadiennes et les taxes d'accise.

Les prix présentés doivent exclure la TPS. La TPS sera ajoutée aux factures à titre d'article distinct.

La demande prévue (estimée) par année en matière de main-d'œuvre, de pièces et de matériel est indiquée ci-dessous. La quantité prévue est seulement une estimation présentée de bonne foi aux fins d'évaluation. Elle ne suppose pas que toutes les quantités pour cet article seront utilisées et qu'elles peuvent (ou non) être dépassées.

Les quantités estimatives ne feront pas partie de l'offre à commandes qui pourrait être émise.

#### Année 1 - Date d'émission au 30 avril 2016

Élément	Description – Chaque élément doit être fourni conformément à l'annexe A	Estimation du nombre de personnes	Unité de mesure	Prix unitaire	Prix calculé
1	Hébergement en occupation simple – par personne/par nuitée	60	Chaque	\$	\$
2	Hébergement en occupation double – par personne/par nuitée	232	Chaque	\$	\$
3	DÉJEUNER – Rations	520	Chaque	\$	\$
4	DÎNER – Rations	520	Chaque	\$	\$
5	SOUPER – Rations	260	Chaque	\$	\$
6	COLLATION – Rations	520	Chaque	\$	\$
Sous-total (i)					\$



N° de l'invitation - Solicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

**Année optionnelle 1 : 01 mai 2016 au 30 avril 2017**

<b>Élé men t</b>	<b>Description – Chaque élément doit être fourni conformément à l'annexe A</b>	<b>Estimation du nombre de personnes</b>	<b>Unité de mesure</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Prix calculé</b>
1	Hébergement en occupation simple – par personne/par nuitée	60	Chaque	\$	\$
2	Hébergement en occupation double – par personne/par nuitée	232	Chaque	\$	\$
3	DÉJEUNER – Rations	520	Chaque	\$	\$
4	DÎNER – Rations	520	Chaque	\$	\$
5	SOUPER – Rations	260	Chaque	\$	\$
6	COLLATION – Rations	520	Chaque	\$	\$
Total partiel (ii)				\$	\$

## ANNEXE « C »

### Exigences en matière d'assurance

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile commerciale d'un montant équivalant à celui habituellement fixé pour un contrat de cette nature; toutefois, la limite de responsabilité ne doit pas être inférieure à 2 000 000 \$ par accident ou par incident et suivant le total annuel.
2. La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :
  - a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
  - b. Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
  - c. Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.
  - d. Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.
  - e. Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.
  - f. Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.
  - g. Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.
  - h. Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).
  - i. Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.
  - j. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
  - k. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
  - l. Responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couvre les dommages découlant des activités d'un sous-traitant que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
  - m. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la [Loi sur le ministère de la Justice](#), L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de

---

réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

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

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

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

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

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

## ANNEXE D

### Critères d'évaluation technique obligatoires

Il est obligatoire de remplir et de présenter la spécification obligatoire pour que l'offrant soit jugée recevable et admissible à l'étape suivante du processus.

1. Les offrant doivent indiquer si le produit est conforme (OUI) ou non conforme (NON) à chacune des spécifications.
2. Présenter les documents requis pour démontrer la conformité à chacun des critères obligatoires indiqués.

Là où vous avez indiqué « OUI », fournir la documentation d'appui qui démontre comment vous satisfaites au critère et inclure un renvoi précis à la partie de la documentation d'appui pertinente (pièce jointe).

Toute proposition qui ne satisfait pas à l'ensemble des exigences obligatoires sera jugée irrecevable et ne fera l'objet d'aucun examen ultérieur.

Élément	Description	Conforme (oui/non)	Pièce jointe
1	Le lieu d'hébergement doit détenir un permis en matière de salubrité valide délivré par le ministère de la Santé de l'Alberta  <u>Documents d'appui requis pour la soumission :</u> Permis en matière de salubrité valide délivré par le ministère de la Santé de l'Alberta		
2	Le lieu d'hébergement doit détenir permis valide de l'Alberta autorisant l'exploitation d'un établissement de restauration  <u>Documents d'appui requis pour la soumission :</u> Permis autorisant l'exploitation d'un établissement de restauration		
3	Le lieu d'hébergement doit détenir un permis valide d'occupation des lieux  <u>Documents d'appui requis pour la soumission :</u> Permis d'occupation		
4	Le lieu d'hébergement doit être situé à 10 km ou moins du plan d'eau/de la zone d'instruction  <u>Documents d'appui requis pour la soumission :</u>  Adresse du lieu d'hébergement :  _____		
5	Capacité de fournir un hébergement en occupation double (2) pour les cadets, et en occupation simple (1) pour les officiers surveillants. Les dortoirs devront être à l'usage exclusif des cadets. Un lit par personne;		

N° de l'invitation - Solicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

6	Capacité de fournir des services alimentaires conformément à la ligne directrice sur les exemples de repas des Services d'alimentation des cadets jointe à l'appendice 1.		
7	Les immeubles/lieu d'hébergement doivent être conformes au Code de prévention des incendies, au Code national du bâtiment et aux règles du Code national de prévention des incendies de l'Alberta.		

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W4295-15C006/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W4295-15C006

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier

Id de l'acheteur - Buyer ID  
stn202  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## ANNEXE « E »

### RAPPORT D'UTILISATION DE L'OFFRE À COMMANDES

Faire parvenir à:

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Télécopieur: (306) 975-5397  
Courriel: wst-pa-sk@tpsgc-pwgsc.gc.ca

#### Calendrier des rapports trimestriels d'utilisation:

1<sup>er</sup> trimestre: du 1<sup>er</sup> avril au 30 juin. 2<sup>ième</sup> trimestre: du 1<sup>er</sup> juillet au 30 septembre.  
3<sup>ième</sup> trimestre: du 1<sup>er</sup> octobre au 31 décembre. 4<sup>ième</sup> trimestre: du 1<sup>er</sup> janvier au 31 mars.

#### RAPPORT SUR LE VOLUME D'AFFAIRES AVEC LES MINISTÈRES ET ORGANISMES FÉDÉRAUX FOURNISSEUR:

N° DE L'OFFRE À COMMANDES W4295-15C006  
MINISTÈRE OU ORGANISME: MDN

N° d'article	Description de la commande	Valeur de la commande (TPS non inclus)
A) Valeur totale en dollars des commandes pour la période de référence:		
B) Commandes totales accumulées à ce jour:		
(A+B) Commandes totales accumulées:		

**AUCUN RAPPORT:** Nous n'avons pas conclu d'affaires avec le gouvernement du Canada pour cette période [ ]

PRÉSENTÉ PAR: \_\_\_\_\_

SIGNATURE:

DATE: