



RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada
Place Bonaventure, portail Sud-Est
800, rue de La Gauchetière Ouest
7^{ème} étage
Montréal
Québec
H5A 1L6
FAX pour soumissions: (514) 496-3822

SOLICITATION AMENDMENT MODIFICATION DE L'INVITATION

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

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

Comments - Commentaires

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

Issuing Office - Bureau de distribution
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Place Bonaventure, portail Sud-Est
800, rue de La Gauchetière Ouest
7^{ème} étage
Montréal
Québec
H5A 1L6

Title - Sujet Service alimentaire	
Solicitation No. - N° de l'invitation 47022-161768/A	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client 47022-16-1768	Date 2015-11-16
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MTA-525-13506	
File No. - N° de dossier MTA-5-38183 (525)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2015-12-07	
Time Zone Fuseau horaire Heure Normale du l'Est HNE	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Niquette, Caroline	Buyer Id - Id de l'acheteur mta525
Telephone No. - N° de téléphone (514) 496-3730 ()	FAX No. - N° de FAX (514) 496-3822
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

LE DOCUMENT DE DEMANDE DE SOUMISSION CONTIENT DES EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Modification à la demande de proposition :

Une pause-café pour cérémonies a été ajouté à l'Annexe A, Section 8-Événements spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria, e) Pause-café

et à l'Annexe B-Partie 3, Prix pour les services décrit en Section 8-Événements spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria, b) Pause-café.

- 1) **RETIRER :** ANNEXE A-Énoncé des travaux
 INSÉRER : Annexe A-Énoncé des travaux Rev-1
- 2) **RETIRER :** Annexe B-Base de Paiement
 INSÉRER : Annexe B-Base de Paiement Rev-1

Toutes les autres clauses et conditions de la demande de proposition demeurent inchangées

ANNEXE A ÉNONCÉ DES TRAVAUX

1. OBJECTIF

L'entrepreneur doit fournir des services alimentaires pour les clients, les employés et les visiteurs du Collège de l'Agence des services frontaliers du Canada (ASFC) à Rigaud.

2. CONTEXTE

Le Collège de l'ASFC est l'organisme responsable d'assurer la formation et le perfectionnement de tous les employés de l'agence. Il peut aussi offrir ses installations à d'autres organismes fédéraux.

Le Collège est opéré sur une base de 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Avec les 316 chambres, la piscine semi-olympique, les deux champs de tir, le complexe multi-fonction, l'auditorium, les salles de réunion et de conférences, la salle de banquet attenante à un salon licencié, il permet aux participants de demeurer sur place pour toute la durée de leurs activités.

Pour les deux prochaines années, le taux d'occupation est estimé à environ 75%.

3. DESCRIPTION DES SERVICES

L'entrepreneur doit fournir tout le matériel et les fournitures nécessaires ainsi que le personnel pour offrir des services alimentaires, conformément à la Section 4 « TÂCHES DE L'ENTREPRENEUR ». Le contracteur assurera la gestion et la prestation de ces services au nom du Collège de l'ASFC à Rigaud, entre autre :

- a) nombre de repas et des pauses-café à fournir sera basé sur les prévisions tel qu'indiqué à la Section 10 « SUPPORT »;
- b) Les services comprennent le respect d'un horaire des repas établi à l'avance tel qu'indiqué à la Section 6 « HORAIRE DES REPAS »;
- c) Des menus cycliques doivent être planifiés selon un cycle d'environ 5 semaines/7 jours par semaine et ce dernier doit être modifié à chaque saison, soit au 3 mois
- d) L'entrepreneur doit varier les aliments et les rendre disponible tel qu'indiqué à la Section 7 « EXIGENCE MINIMALES POUR LES MENUS »;
- e) L'entrepreneur doit fournir des renseignements sur le contenu nutritionnel de ses menus dans les 30 jours suivant l'adjudication du contrat;
- f) Fournir tout le matériel nécessaire à la gestion d'une cuisine à l'exception des installations décrites à la l'annexe A.1 « MATERIEL ET EQUIPEMENT FOURNIS PAR L'ASFC »;

- g) Suivant l'adjudication du contrat, mettre en place un système de la gestion de la qualité permettant de démontrer que tous les engagements inclus dans ce contrat sont respectés. Des visites surprises du chargé de projet pourraient survenir en tout temps et ce dès le troisième mois après le début du contrat;
- h) L'entrepreneur facturera selon la méthode décrite à l'annexe B.1 « INSTRUCTIONS DE FACTURATION»;
- i) En cas de force majeure, il serait possible que le collège soit dans l'obligation de cesser ses opérations régulières, ce contrat pourrait alors être suspendu le temps que la situation se rétablisse. Durant cette période et seulement si des services de repas doivent être rendus, une entente distincte pourrait être établie. L'entrepreneur en place serait lui aussi appelé à soumissionner sur ce nouveau devis;
- j) Tous les aliments et boissons préparés pour les clients doivent être accessibles à tous les employés, employés contractuels et visiteurs du Collège. Ces ventes doivent être perçues directement par l'entrepreneur et l'ASFC ne participera aucunement à la perception des sommes dues. À titre d'information seulement, les jours ouvrables (lundi au vendredi), environ 25 à 100 personnes pourraient utiliser la salle à manger de la cafétéria, surtout à l'heure du déjeuner et pendant les pauses-café. Une liste de prix complète doit être affichée dans les deux langues officielles afin que ces derniers puissent connaître le coût à déboursier. Le tableau d'affichage devra être fourni par l'entrepreneur;

4. TÂCHES DE L'ENTREPRENEUR

L'entrepreneur doit :

- a) Embaucher, superviser, former et gérer tout le personnel nécessaire à l'exécution de ce contrat :
 - i. L'entrepreneur doit avoir un gérant sur place en tout temps et ayant l'autorité nécessaire pour prendre des décisions;
 - ii. Un remplaçant du gérant ayant la même autorité doit être présent lorsque ce dernier doit s'absenter (maladie, vacances, etc...);
 - iii. Chef(s) cuisinier (s) compétents et expérimentés, en nombre suffisant pour qu'il y ait une présence d'un chef en tout temps selon l'horaire prescrit;
- b) Planifier, à l'aide des prévisions fournies, un nombre suffisant d'employés sur place pour tous les postes de travail en temps nécessaire afin de limiter les files d'attente aux divers comptoirs. Tous les résidents doivent avoir la possibilité de manger en 30 minutes;
- c) Offrir un service courtois et efficient;
- d) Commander, entreposer et préparer la nourriture en quantité suffisante;

-
- e) S'assurer que les aliments sont préparés et cuits le plus près possible du moment où ils seront servis;
 - f) Préparer chaque plat en quantité suffisante de sorte que les derniers clients aient le même choix que les premiers et que ceux désirant une deuxième portion puissent en avoir une et ce, sans frais;
 - g) À la demande du chargé de projet, fournir un service aux chambres aux résidents qui nécessitent un tel service pour des raisons personnelles, religieuses ou médicales;
 - h) À la demande du chargé de projet, fournir des menus adaptés aux résidents qui évitent de consommer certains aliments pour des raisons personnelles, religieuses ou médicales valables;
 - i) À la demande du chargé de projet, fournir des boîtes-repas selon la définition figurant à la Section 7 « EXIGENCE MINIMALES POUR LES MENUS»;
 - j) À la demande du chargé de projet, fournir des services de traiteur pour des événements spéciaux. Le service peut-être de style buffet, service aux tables, canapés, service d'eau/breuvage, pause-café et barbecue tel qu'indiqué à la Section 8 – ÉVÉNEMENT SPÉCIAUX SERVIS À L'EXTÉRIEUR DE LA CAFÉTÉRIA;
 - k) Afficher les choix du jour à chaque poste de service et le menu du jour/semaine sur le tableau d'affichage de la cafétéria prévu à cet effet. Ces affichages doivent inclure:
 - i. le contenu nutritionnel des aliments servis;
 - ii. Indiquer que les clients peuvent s'adresser aux cuisiniers s'ils ont besoin de renseignements sur l'un des produits offerts.
 - l) Fournir des tableaux d'affichage pour les divers postes de service;
 - m) Fournir tout le matériel nécessaire à la gestion d'une cuisine à l'exception des installations décrites à l'annexe A.1 « MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT FOURNIS PAR L'ASFC » :
 - i. Batterie de cuisine;
 - ii. ustensiles de cuisine;
 - iii. détersif à vaisselle et à lave-vaisselle;
 - iv. linges à vaisselle, torchons;
 - v. papier d'aluminium, pellicule autocollante, papier ciré;
 - vi. Ect...
 - n) Fournir tout le matériel nécessaire aux services de repas et de repas pour apporter tel que, mais ne s'y limitant pas :
 - i. vaisselle, couïellerie, tasses et soucoupes, verres à pied, coupes à parfait, verres de 9 et 12 onces et des bols à salade de 8 et 16 onces;

-
- ii. pichets pour l'eau, carafes à vin;
 - iii. glacières portatives, blocs de congélation (style ice-pack), boîtes à lunch, pichets portatifs étanches pour le café et l'eau;
 - iv. serviettes en papier;
 - v. vaisselle RECYCLABLE (jettable) avec couvercle soit en plastique ou en aluminium, coutellerie en plastique, verres à café et boissons froides en carton, petits sacs en papier ect. Tout contenant en styro-mousse est interdit;
 - vi. Ect...
- o) Fournir le matériel et l'installation nécessaire à la gestion administrative du contrat tel que, mais ne se limitant pas :
- i. Mobilier;
 - ii. caisses enregistreuses;
 - iii. fournitures de bureau, calculatrice, papeterie, etc;
 - iv. ordinateurs, imprimantes, photocopieurs, télécopieurs, téléphones ;
 - v. Service Internet (courriel), ligne téléphonique;
 - vi. trousse de premiers soins;
 - vii. Ect...
- p) Fournir tout le matériel nécessaire à la tenue de banquets, cérémonies, conférences, réunions et autres événements spéciaux tel que, mais ne s'y limitant pas :
- i. Nappes en tissu, chemins, centres de table, napperons de papier, bougies, bougeoirs et toute autre décoration de table;
 - ii. serviettes en tissu;
 - iii. plateaux et couvre-plateaux;
 - iv. Réchaud et plat de service;
 - v. Ect...
- À titre d'information, nos tables rectangulaires mesurent 67,5 cm par 1,83 m et nos tables rondes mesurent 1,52 m.
- q) Fournir un distributeur de glace concassée en tout temps dans les aires de services;
- r) Fournir des machines distributrices tels décrit à la Section 9 <<MACHINES DISTRIBUTRICES>>. Le nombre de machines distributrices et leurs emplacements sera déterminé avec le chargé de projet suivant l'émission du contrat;
- s) Signaler par écrit toute défectuosité ou fonctionnement inadéquat de l'équipement fournis par l'ASFC dans les plus brefs délais.

5. OBLIGATIONS

5.1 Mesures d'hygiène et de salubrité concernant la manipulation des aliments et les services alimentaires

-
- a) L'entrepreneur est responsable de la formation de son personnel et il doit s'assurer que tout le personnel manipulant des aliments COMPREND ET respecte les règlements municipaux sur l'hygiène alimentaire, provinciaux (MAPAQ) et fédéraux (Santé Canada et ASFC). L'entrepreneur doit voir à ce que son personnel respecte pleinement ces règlements. Il lui appartient également d'obtenir des copies des directives pertinentes du MAPAQ et de Santé Canada;
 - b) L'entrepreneur doit comprendre et respecter les conseils donnés dans la plus récente version du Code de pratique de la sécurité alimentaire publié par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (ACRSA);
 - c) Échantillons des produits alimentaires sujets à contamination :
L'entrepreneur doit prélever un échantillon de tous les aliments servis pendant le service de chaque repas. Il doit ensuite déposer ces échantillons dans des sacs stérilisés individuels qu'il ferme hermétiquement et range dans une boîte à température de réfrigération de 38°F (3.33°C) pour une période de 72 heures, ce qui permettra, en cas de maladie ou d'intoxication alimentaire, d'instaurer une enquête administrative. Les frais pour les articles de prélèvement seront à la charge de l'entrepreneur;
 - d) L'entrepreneur doit assumer l'entière responsabilité de toute intoxication alimentaire ou maladie découlant de la consommation des aliments préparés et servis par l'entrepreneur. L'entrepreneur doit se conformer aux lignes directrices des autorités sanitaires provinciales et au guide de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires sur la manipulation sécuritaire des aliments;
 - e) L'accès à la cuisine et aux locaux d'entreposage et de préparation des aliments est interdit à tous, sauf au personnel de la cuisine. Un agent de Santé et Bien-Être Canada et de la Commission royale d'enquête sur les produits agricoles, les autorités sanitaires du MAPAQ ainsi que le chargé de projet peuvent se présenter en tout temps dans ces locaux et ce, sans préavis. Les carences seront considérées comme une violation des termes du présent contrat, et pourraient entraîner sa résiliation.

5.2 Gestion des déchets

- a) Éliminer les déchets de la cuisine et des comptoirs de services dès qu'aperçut, ainsi qu'à la fin de chaque période de repas;
- b) Le personnel de l'entrepreneur doit placer les déchets secs dans un sac à ordures, le verre brisé et autre objet tranchant sont mis dans des contenants séparés;
- c) Tous les conteneurs à ordures doivent être fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Ils doivent aussi être nettoyé et aseptisé avec de l'eau et du désinfectant approprié à l'intérieur et à l'extérieur dès qu'aperçut, ainsi qu'à la fin de chaque période de repas. Ces derniers doivent être placés dans un endroit séparé de la

production ou de l'entreposage des aliments. Les rebuts de cuisine doivent être mis dans un réfrigérateur à ordures ou dans un endroit approprié jusqu'à leur élimination;

- d) La gestion des déchets doit se faire selon les normes de l'industrie et du MAPAQ de façon à éliminer tous risques de blessures, toutes odeurs et toutes saletés dans les aires où ils transigent afin d'éviter d'attirer la vermine, les insectes et animaux nuisibles.

5.3 Gestion d'entreposage et de réfrigération des aliments

- a) Respecter les règles du MAPAQ régissant les services et l'entreposage alimentaires. Les aliments qui ne nécessitent pas une réfrigération ou une congélation doivent être entreposés :
- i. Dans un endroit propre et ventilé;
 - ii. Sur des rayons ou des bancs au moins six pouces au-dessus du plancher pour faciliter le nettoyage et la lutte contre les insectes et animaux nuisibles;
 - iii. Dans des emballages fermés ou des contenants scellés afin d'éviter l'infestation d'insectes et d'animaux nuisibles;
 - iv. Toutes les surfaces intérieures et extérieures doivent être propres, tout comme les aires derrière et sous chaque appareil;
 - v. La température doit être lue et enregistrée chaque jour et le respect des normes du MAPAQ doit être assuré.
- b) Les règles rigoureuses suivantes, pour l'utilisation des appareils de réfrigération (réfrigérateurs, congélateurs, tables frigorifiques, armoires vitrées réfrigérées pour sandwiches, rayons, plateaux, etc.) doivent être suivies :
- i. Toutes les surfaces intérieures et extérieures doivent être propres, tout comme les aires derrière et sous chaque appareil;
 - ii. La température doit être lue et enregistrée chaque jour dans un registre et le respect des normes du MAPAQ doit être assuré.

5.4 Gestion de la salubrité

- a) L'entrepreneur doit nettoyer efficacement toutes les installations, équipements et mobilier situés dans tous les locaux et espaces qui lui sont attribués selon les normes de salubrité requise dans le domaine de l'alimentation. Le nettoyage sous la responsabilité de l'entrepreneur doit être fait du plafond au plancher en incluant les murs et tout ce qui s'y retrouve;
- b) Certaines exclusions pourraient être définies lors de la mise en place du contrat comme par exemple les cicleurs, les tuaux de gaz;

- c) Une vérification quotidienne de la propreté doit être effectuée par l'entrepreneur afin de s'assurer de la propreté et la salubrité des lieux sous sa responsabilité, toute non-conformité doit être corrigée immédiatement;
- d) Les planchers ou autre surface doivent être propres en tout temps surtout lors des heures de services;
- e) Deux (2) fois par année, les planchers doivent subir un nettoyage professionnel en profondeur;
- f) Les produits ne doivent pas endommager l'équipement ou les appareils appartenant au Collège;
- g) L'entrepreneur sera responsable de tous dommages directement ou indirectement causés par les produits de nettoyage.

5.5 Le personnel de l'entrepreneur

- a) L'entrepreneur est responsable de la santé et de la sécurité de ses employés lorsqu'ils sont dans les locaux du Collège;
- b) L'entrepreneur doit fournir et renouveler les uniformes de ses employés annuellement afin que ceux-ci projettent une image propre, soignée et professionnelle en tout temps; Le port du jeans est interdit. Le nom de l'employé et le nom ou le symbole de l'entreprise doivent être visibles sur les uniformes. L'uniforme doit être porté en tout temps;
- c) Le temps accordé pour la pause-repas et la pause-café des employés de l'entrepreneur ne doit pas être pris lors des périodes d'affluence;
- d) Sécurité, apparences et confidentialité :
 - i. Les employés de l'entrepreneur doivent respecter les règles/politiques/directives du Collège en tout temps. Tant pour, mais ne se limitant pas à, la politique d'accès, les consignes de sécurité, la divulgation de renseignements personnels, le code de valeur et éthique et les besoins alimentaires spéciaux. Dans le cas de non-respect, le chargé de projet en avise le gérant de la cafétéria par écrit. Ce dernier doit alors procéder aux mesures correctives appropriées sans tarder. Ces mesures pourraient aller jusqu'au retrait de l'employé en question;
 - ii. Le port de la carte d'identité émise par l'ASFC est obligatoire. Le personnel de la cuisine doit s'inscrire dans le registre de contrôle des contractuels au moment de son entrée au travail et de son départ et ce, au poste de sécurité;
 - iii. Les contacts établis entre les employés de l'entrepreneur et les clients doivent se limiter aux services à rendre et ne pas dépasser le niveau professionnel. Aucune familiarité ne sera tolérée.

5.6 Plan de mesure d'urgence

L'entrepreneur doit, dans les 2 heures suivants l'avis verbal du chargé de projet, fournir les articles suivants en cas d'urgence (par exemple une grève, une panne d'électricité/d'eau, une pandémie, etc.):

- 2 variétés de sandwich
- 2 variétés de salades
- 1 dessert
- eau embouteillée individuelle
- lait déshydraté
- variété de fruits séchés
- pain-craquelins
- craquelins
- pommes de terre ou autres légumes-racines
- soupes en conserve
- viandes en conserve
- poissons en conserve
- fruits/jus/légumes en conserve
- céréales prêtes à manger
- beurre d'arachides
- confitures
- variété de noix
- blé
- huiles végétales
- légumes secs
- pois et lentilles secs
- café instantané
- thé
- épices
- 2 variétés de pâtes
- riz
- autres produits alimentaires déshydratés et ingrédients secs

5.7 Autres obligations de l'entrepreneur

Obtenir l'approbation au préalable du chargé de projet pour les items ou services suivant, mais ne se limitant pas qu'à ceux-ci :

- i. Tous les menus, comme par exemple le menu cyclique de 5 semaines, le contenu des boîtes à lunch, ect...;
- ii. La vaisselle, la coutellerie, les palettes de couleurs des nappes, chemins de table, centres de table, les serviettes en tissu, les bougies et les bougeoirs décoratifs qui doivent être assortis au décor;
- iii. Les contenants de repas pour apporter et les boîtes à lunch;

- iv. Toutes affiches ou toutes publicités devant être installée dans l'étalage de l'entrepreneur;
- v. Toutes modifications de l'inventaire du matériel/équipements fournis par l'ASFC, voir l'annexe A.1 « MATERIEL ET EQUIPEMENT FOURNIS PAR L'ASFC »;
- vi. Le nombre, le type et l'emplacement des diverses machines distributrices;
- vii. Journaux et revues fournies dans les machines distributrices;
- viii. Tout service supplémentaire que l'entrepreneur veut fournir dans son étalage.

Défrayer tous les frais de promotion incluant les impressions, photocopies ainsi que les autres frais administratifs relatif à la gestion du présent contrat;

L'entrepreneur doit fournir, dans un délai raisonnable suivant l'adjudication du contrat, une preuve écrite qu'il a une entente signée avec au moins deux (2) traiteurs en cas de :

non-respect des exigences minimales des menus;
advenant une grève de son personnel;
toutes autres situations compromettant l'exécution de ce contrat.

6. HORAIRE DES REPAS

	Jours	Horaire Régulier	Ajout les jours de semaine lors des formations de soir
Petit Déjeuner	Lundi au Vendredi	05h00 - 9h45	9h45 - 16h00 à la carte
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	<i>07h00 - 11h00</i>	-
Pause-Café du matin	Lundi au Vendredi	9h00 - 10h30	-
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	-	-
Déjeuner	Lundi au Vendredi	10h45 - 13h30	-
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	<i>11h00 - 13h30</i>	-
Grill/collation/sandwich/pizza/desserts	Lundi au Vendredi	11h00 - 20h00	20h00 - 02h00
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	<i>11h00 - 21h00</i>	
Pause-Café de l'après-midi	Lundi au Vendredi	13h45 - 15h30	-

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	-	-
Diner	Lundi au Vendredi	17h00 - 20h00	-
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	17h00 - 21h00	-
Pause-Café en soirée	Lundi au Vendredi	-	21h30 - 22h30
	<i>Samedi - Dimanche jours fériés</i>	-	-

Note: la cafétéria est complètement fermé pour nettoyage approfondi entre 10h30 - 10h45, 13h30 - 13h45 et 16h30 - 17h00

7. EXIGENCES MINIMALES POUR LES MENUS

Ces choix varieront et seront augmentés selon les prévisions du volume d'affaires hebdomadaire.

PETIT DÉJEUNER	
Céréales et fruits frais (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix d'au moins quatre céréales de petit-déjeuner, y compris une céréale à grains entiers ➤ Un choix d'au moins trois types de gruau chaud (ex : pommes et sirop d'érable...) ➤ Jus de tomates et de légumes ➤ Noix et raisins ➤ Salade de fruits frais (sans sucre) ➤ Plats de fruits tranchés ➤ Cinq saveurs de yogourt, dont deux doivent indiquer clairement qu'ils ont une faible teneur en gras et en sucre ➤ Quatre fromages durs (cottage, cheddar, suisse, Monterey Jack, Havarti)
Comptoir de pain (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Au moins deux brioches chaudes (cannelle et raisin) ➤ Au moins quatre genres de pain (blanc, à blé entier, 12 grains, faible teneur en gras/sucre) ➤ Deux genres de muffins anglais ➤ Deux genres de bagels ➤ Portions individuelles de beurre, margarine, variété de confitures, sirop d'érable, miel, marmelade, beurre d'arachide, fromage à la crème
Pâtisseries (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deux genres de croissants (beurre, amandes, chocolat)

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Quatre genres de muffins (ordinaires, aux fruits, aux carottes, à faible teneur en gras/sucre) ➤ Trois genres de biscuits (raisins et avoine, chocolat, faible teneur en gras/sucre)
Petit déjeuner à l'européenne (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Deux genres de crêpes; ➤ Deux genres de gaufres; ➤ Pain doré fraîchement préparé avec coulis aux fruits frais et sirop ➤ Quatre genres d'omelettes (jambon, asperges, fromage, etc.) – sur demande
Œufs et viande (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ À la carte, divers genres d'œufs ➤ Variété d'accompagnement : <ul style="list-style-type: none"> ○ bacon ○ jambon ○ saucisses ○ fèves au lard ○ pommes de terre rôties
Boissons (Tous les jours)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Thé et un choix de six tisanes ➤ Un choix de six cafés (y compris le café décaféiné) ➤ Chocolat chaud ➤ Lait à 2 % ➤ Lait au chocolat à 2 % ➤ Lait écrémé ➤ Lait de soya ➤ Lait sans lactose ➤ Cinq jus à la fontaine, y compris le jus d'oranges
Petit déjeuner de lève-tôt – 8 h 30 à 9 h (fins de semaine)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Variété de céréales ➤ Fruits frais ➤ Pain ➤ Variété de confitures ➤ Jus ➤ Café
DÉJEUNER ET DÎNER	
Menu principal Cycle de cinq semaines	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de deux mets principaux fraîchement préparés (un met copieux de viande et un met léger de viande) doit être offert au déjeuner et au dîner. Pour varier le menu, le deuxième plat peut être remplacé par un plat au poisson ou végétarien. Un des plats offerts au déjeuner doit être différent de ceux offerts au dîner. ➤ Du rôti de bœuf, des crustacés et du poisson doivent être servis au moins une fois par semaine (lundi au jeudi). ➤ Des frites et un autre supplément de pommes de terre OU du riz, du couscous ou des pâtes alimentaires doivent accompagner chaque repas.

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de deux légumes (frais en saison et congelés en hiver). Un choix différent doit être offert chaque jour. ➤ Il doit y avoir assez de suppléments de légumes chauds pour approvisionner tous les postes de service.
Comptoir des aliments grillés et des collations Menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de poulet, saucisses, poisson et bœuf (grillades) doit être offert à chaque repas ➤ Un choix de burgers au bœuf, burgers végétariens, de burgers au poulet, de hot-dogs et de hot-dogs végétariens doit être offert à chaque repas ➤ Un choix de sandwiches (fromage fondu, viande fumée, western et club) doit être offert à chaque repas ➤ Des frites et de la poutine doivent être offertes à chaque repas.
Pizza et pâtes alimentaires Menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de deux plats de pâtes alimentaires fraîches, dont un végétarien, doit être offert à chaque repas. Les plats de pâtes alimentaires servis au dîner ne peuvent être les mêmes que ceux servis au déjeuner et ils doivent changer chaque jour. ➤ Une pizza à garnitures de votre choix et trois genres ordinaires (toute garnie, pepperoni-fromage, etc.) préparées à l'avance.
Cuisine végétarienne Menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Des plats végétariens doivent être offerts à chaque repas ➤ Le menu du déjeuner doit être différent de celui du dîner
Pain et sandwiches Menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ À chaque repas, l'entrepreneur doit offrir : ➤ Dix variétés de pains ➤ Cinq variétés de viandes froides ➤ Quatre variétés de fromages ➤ Au moins huit condiments. ➤ Les clients doivent pouvoir commander des sandwiches fraîchement préparés sur le pain de leur choix chaque jour. ➤ Des sandwiches préemballés doivent être présentés de façon attrayante et la date à laquelle elles ont été préparées et la date d'expiration doivent être imprimées sur l'emballage.

<p>Buffet à salades, pain et soupe</p> <p>Un menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs) est requis pour le poste de la soupe et des salades.</p> <p>Un menu d'une semaine est requis pour le pain les craquelins et les condiments</p>	<p><u>Salades</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six salades doit être offert pour le déjeuner et le dîner. ➤ Deux doivent contenir de la viande (poulet, porc, dinde, bœuf, etc...) ➤ Quatre doivent être végétariennes. ➤ Les salades servies au dîner doivent être différentes de celles servies au déjeuner. ➤ Des bols de 8 et 16 onces doivent être disponibles. ➤ Les vinaigrettes doivent être servies séparément. <p>Garnitures requises : Cornichons, olives noires, tomates séchées, betteraves marinées, croûtons, fromage parmesan, fromage cottage, fromage râpé, œufs durs, bacon haché, concombre, oignon, carottes, bâtonnets de céleri, tranches de concombre, tomates en quartiers, poivrons rouges et verts coupés en dés...</p> <p><u>Vinaigrettes</u> - Quatre choix populaires (bouteilles de 8 ou 16 onces ou des sachets individuels), plus du vinaigre balsamique et de l'huile d'olive.</p> <p><u>Sachets de condiment</u> – Moutarde, mayonnaise, relish, ketchup, vinaigre, sauce soya.</p> <p>Sauce HP et sauce chili</p> <p><u>Pain</u> – Deux genres de petits pains</p> <p><u>Soupe</u> – Une soupe maison différente à chaque repas</p> <p><u>Craquelins</u> – Deux genres à chaque repas, exemple : biscuits soda, biscottes melba</p>
<p>BREUVAGES</p>	
<p>Les breuvages</p> <p>Les boissons et les fruits énumérés ici doivent être disponibles à chaque repas. Un menu d'un cycle d'une semaine n'est pas requis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six cafés (y compris le café décaféiné) ➤ Un choix de six tisanes ➤ Thé ➤ Chocolat chaud ➤ Lait à 3,25 % ➤ Lait à 2 % ➤ Lait au chocolat à 2 % ➤ Lait écrémé ➤ Lait de soya ➤ Lait sans lactose

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Thé glacé ➤ Fontaine de jus d'oranges, de jus de pommes, d'autres jus de fruits et de limonade ➤ Jus de tomates ➤ Jus de légumes ➤ Un choix de cinq marques connues de boissons gazeuses (ordinaires et diète) à la fontaine
FRUITS FRAIS	
Les fruits frais Les fruits énumérés ici doivent être disponibles à chaque repas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six fruits frais. Par exemple, pommes, oranges, poires, raisins, prunes, cerises, pêches, nectarines, bananes mûres, kiwis, cantaloup, melon miel, pastèques, fraises, ananas ou autres fruits en saison ➤ Plats de fruits tranchés
DESSERTS	
Les desserts Un menu d'un cycle d'une semaine (sept jours consécutifs) est requis au poste des desserts.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six desserts froids doit être offert (divers genres de gâteaux, tartelettes, poudings crémeux, pâtisseries françaises, salades de fruits frais). Le choix doit être différent à tous les deux jours. ➤ Trois arômes de crème glacée (chocolat, vanille et autre).
PAUSE- CAFÉ À LA CAFÉTÉRIA	
Du matin Boissons (verres de 9 et 12 onces)	Boissons <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six cafés (y compris le café décaféiné) ➤ Un choix de six tisanes ➤ Thé ➤ Chocolat chaud ➤ Lait de 3,25 % ➤ Lait de 2 % ➤ Chocolat au lait de 2 % ➤ Lait écrémé ➤ Lait de soya ➤ Lait sans lactose ➤ Thé glacé ➤ Jus d'oranges, jus de pommes, autres jus de fruits, limonade ➤ Jus de tomates ➤ Jus de légumes ➤ Un choix de cinq boissons gazeuses de marques connues (ordinaires et diète)

	<p>Pâtisseries</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Deux genres de croissants (au beurre, aux amandes, au chocolat) ➤ Quatre genres de muffins (ordinaires, aux fruits, aux carottes, à faible teneur en gras/sucre) ➤ Deux genres de viennoiseries (pâtisseries aux fruits, pâtisseries palmier) ➤ Trois genres de biscuits (aux raisins et à l'avoine, au chocolat, à faible teneur en gras/sucre) <p>Fruits frais</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Un choix de six fruits (entiers) ➤ Un choix de quatre fruits (tranchés) <p>Produits laitiers (protéine)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cinq saveurs de yogourt, dont deux doivent indiquer clairement qu'ils ont une faible teneur en gras et en sucre
De l'après-midi et en soirée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trois genres de biscuits (aux raisins et à l'avoine, au chocolat, à faible teneur en gras/sucre) ➤ Variété de légumes tranchés (au moins quatre genres) ➤ Deux genres de trempettes, y compris une à faible teneur en gras ➤ Un choix de six fruits (entiers) ➤ Un choix de quatre fruits (tranchés) <p>Produits laitiers (protéine)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cinq saveurs de yogourt, dont deux doivent indiquer clairement qu'ils ont une faible teneur en gras et en sucre
De l'ouverture à la fermeture de la cafétéria	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Thé et café
BOITE À LUNCH	
Boite à Lunch Sur demande seulement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Boutielle d'eau ➤ 1 ou 2 sandwich de protéine (viande-90g, salade poisson-110g) ➤ Salade de légumes ➤ Fruits frais ➤ Désert ➤ 2 breuvages (250ml) ➤ Un supplément pour approter (ex : barre tendre, noix...) ➤ Condiments si demandé

8. ÉVÈNEMENT SPÉCIAUX SERVIS À L'EXTÉRIEUR DE LA CAFÉTÉRIA

Pour des occasions spéciales et à la demande du chargé de projet, l'entrepreneur devra fournir des services spéciaux à l'extérieur de la cafétéria. Ces événements pourraient être, mais ne se limitent pas à cette liste : des banquets, des cérémonies, des réunions, des présentations, des graduations ou toutes autres événements requis par les clients de l'ASFC.

Ces services sont habituellement fournis dans la salle à manger Vaudreuil, mais le chargé de projet peuvent parfois choisir un autre endroit (par exemple : à l'extérieur dans une tente, dans le hangar, le gymnase, une salle, une suite, un bureau, etc...).

Lors de ces services l'entrepreneur doit fournir tout les aliments, l'équipement et le personnel nécessaire pour entreposer, manipuler, cuire, transporter et servir nonobstant le nombre de personnes à servir. Le nettoyage des lieux après le service doit aussi être inclus.

Dans le but de confirmer les modalités des services à offrir, l'entrepreneur et le chargé de projet signeront une Autorisation de Tâches tel que fournis en annexe F.

Les clients qui assistent à des événements spéciaux ne prendront pas leur repas normal à la cafétéria, l'entrepreneur doit donc en tenir compte dans ses prévisions de service et de facturation voir l'annexe B.1 « INSTRUCTIONS DE FACTURATION ».

a) Services de traiteur style buffet

Les 7 choix de menus doivent être établis par l'entrepreneur au moment de la soumission un seul peut être froid. Les entrées et les desserts doivent être interchangeable peu importe le menu choisi. À l'octroi du contrat, les menus proposés devront être approuvés par le chargé de projet. Par la suite, ils devront être modifiés et faire l'objet d'approbation à toutes les saisons.

b) Services de traiteur incluant le service à la table

Les 9 choix de menus doivent être établis par l'entrepreneur au moment de la soumission. Les entrées et les desserts doivent être interchangeable peu importe le menu choisi. À l'octroi du contrat, les menus proposés devront être approuvés par le chargé de projet. Par la suite, ils devront être modifiés et faire l'objet d'approbation à toutes les saisons.

c) Canapés

Les 24 choix de canapés chauds et 24 choix de canapés froids doivent être établis par l'entrepreneur au moment de la soumission. À l'octroi du contrat les canapés proposés devront être approuvés par le chargé de projet. Par la suite et seulement la demande du chargé de projet, ils devront être modifiés et faire l'objet d'une nouvelle approbation.

d) Service d'eau / breuvage

L'entrepreneur doit fournir des services d'eau glacée, breuvage chaud et froid à l'extérieur de la cafétéria sur demande du chargé de projet ou ses représentants. Tel que :

1	Café, thé et eau potable en pichets
2	Café, thé, jus de fruits et eau potable en pichets

Note : L'eau embouteillée pourrait être requise en remplacement de l'eau potable en pichets.

e) Pause-café

L'entrepreneur doit fournir des services de pause-café sur demande du chargé de projet ou ses représentants. Tel que :

1	Pause du matin: Café, thé, jus de fruits, eau potable en pichets, 3 variétés de bismuits, 3 variétés de pâtisserie, 6 variétés de fruits coupés, 3 variété de fromage, 2 variété de crackelins, 4 variété de légumes coupés et 2 variété de trempette
2	Pause de l'après-midi: Café, thé, jus de fruits, eau potable en pichets, 2 variétés de bismuits, 4 variétés de légumes coupés et 2 variété de trempette.
3	Pause pour cérémonie : Café, thé, jus de fruits, eau potable en pichets, gâteau vanille ou chocolat ou marbré ou petit gâteau (cupcake)

Note : L'eau embouteillée pourrait être requise en remplacement de l'eau potable en pichets.

f) Barbecue

L'entrepreneur doit être en mesure de servir les choix suivant dans le délai prescrit lors de la signature de l'autorisation de tâches, voir annexe F «AUTORISATION DE TÂCHES» :

	ALIMENTS POUR BARBECUE
1.	Contre-filet de 4 onces
2.	Contre-filet de 8 onces
3.	Contre-filet de 12 onces
4.	Filet mignon de 4 onces
5.	Filet mignon de 6 onces
6.	Filet mignon de 8 onces
7.	Poitrine de poulet de 6 onces
8.	Poitrine de poulet de 8 onces
9.	Poitrine de poulet de 12 onces
10.	Cuisse de poulet
11.	Filet de saumon de 6 onces
12.	Filet de saumon de 8 onces

13.	Filet de saumon de 12 onces
14.	Hot-dogs et hot-dogs végétariens
15.	Burgers au bœuf et burgers végétariens

Les articles 1 à 13 doivent être accompagnés de ce qui suit :

- i. Deux salades (une salade verte avec légumes et une salade de pâtes alimentaires avec légumes);
- ii. Boissons (boissons gazeuses et jus de fruits de marques connues);
- iii. Pommes de terre cuites au four, riz ou frites (au choix du client);
- iv. Pain croûté frais (non du pain tranché d'avance) et beurre;
- v. Deux desserts (variété de pâtisseries françaises et un plateau de fruits frais);
- vi. Couverts, verres et assiettes RECYCLABLES jetables (chaque article en double par personne).

Les articles 14 et 15 doivent être accompagnés de ce qui suit :

- i. Deux salades (une salade verte avec légumes et une salade de pâtes alimentaires avec légumes);
- ii. Boissons (boissons gazeuses et jus de fruits de marques connues);
- iii. Condiments (ketchup, moutarde, relish, oignons, salade de chou, piments de Cayenne, etc.);
- iv. Frites;
- v. Deux desserts, (variété de pâtisseries françaises et un plat de fruits frais);
- vi. Couverts, verres et assiettes RECYCLABLES jetables (chaque article en double par personne).

9. MACHINES DISTRIBUTRICES

- a) L'entrepreneur doit fournir tout le matériel, l'équipement et les provisions pour gérer la distribution de denrée via des machines distributrices;
- b) Des distributeurs automatiques qui doivent être remplis et vérifiés chaque jour;
- c) Le chargé de projet peut vérifier les stocks de l'entrepreneur en tout temps;
- d) L'entrepreneur doit aussi afficher un panneau expliquant la marche à suivre en cas de mauvais fonctionnement dans les deux langues officielles;
- e) L'entrepreneur doit offrir ce qui suit en TOUT TEMPS :
 - Des produits d'hygiène personnelle et des produits de nettoyage domestiques;
 - Des journaux et des revues;
 - Des grignotines (barres-santé, fruits séchés, noix, jus froids, chocolat, croustilles, gomme à mâcher);
 - Boisson gazeuses, boisson énergétique, eau embouteillée;

-
- Boissons chaudes tel que thé, café, eau chaude et autres;
 - Des enveloppes de diverses dimensions;
 - Des timbres canadiens;
 - Un matériel et des marchandises en bon état;
 - Des distributeurs de monnaie près des distributeurs automatiques;
 - D'autres produits déterminés par le chargé de projet;
 - Et tout autre item pouvant avoir fait l'objet d'une évaluation entre l'entrepreneur et le chargé de projet.

10. SUPPORT

Le Canada mettra à la disposition de l'entrepreneur :

- a) Le dernier jour ouvrable de la semaine, habituellement le vendredi, le chargé de projet fourniront les prévisions du nombre de clients pour la semaine à venir, autant pour la clientèle de jour que de soir;
- b) Trois fois par jour l'ASFC fournira une liste de numéro de chambre occupé par les résidents, donc l'entrepreneur aura le nombre de résidents réels pour chacun des repas (petit déjeuner, déjeuner et dîner);
- c) Dès que connu, l'ASFC fournira la liste des repas (coupons-repas) que les non-résidents consommeront. Des mises à jour pourraient survenir jusqu'à la date du service;
- d) Les installations techniques ce qui inclut le chauffage, l'éclairage, l'électricité, la plomberie, le gaz et la climatisation qui sont requis dans les installations actuelles; l'ASFC sera responsable de tous les frais connexes à la condition que les activités liées à la prestation des services alimentaires respectent les mesures d'économie d'énergie;
- e) Les barbecues au charbon et le charbon;
- f) Le chargé de projet informeront l'entrepreneur des exigences relatives aux repas pour occasions spéciales 48 heures avant l'événement et confirmeront aussi le nombre de résidents et non-résidents la veille de l'évènement. Voir l'annexe F « AUTORISATION DE TÂCHES»;
- g) Le nombre de clients pourrait être modifié à la hausse comme à la baisse en tout temps selon le taux d'occupation;
- h) Un inventaire détaillé du matériel/équipements, voir l'annexe A.1 « MATERIEL ET EQUIPEMENT FOURNIS PAR L'ASFC », sera signé par le chargé de projet et l'entrepreneur au début du contrat. Voir aussi la Section 5 « OBLIGATIONS » pour les mises à jour de cette liste en cours de contrat.

11. GLOSSAIRE

N° de l'invitation - Solicitation No.
47022-167768/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA525
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Clients :	Tous les résidents et non-résidents tel que décrit dans ce document.
Résidents:	Toutes personnes qui occupent une chambre au collège de l'ASFC et dont tous les repas et pause-café seront payés en vertu de ce contrat.
Non-résidents:	Toutes personnes qui n'occupent pas de chambre au collège de l'ASFC et que seulement certains repas et pause-café pourraient être payés en vertu de ce contrat.
Journée/repas :	Unité de calcul servant à évaluer le nombre de résidents à se présenté à la cafétéria pour chacun des services fournis ainsi que les montants à être facturé. La journée/repas débute au diner et se termine à la pause-café de l'après-midi le lendemain.
Coupons-Repas :	Unité de calcul servant à évaluer le nombre de non-résidents à se présenté à la cafétéria et pour quel services, ainsi que les montants à être facturé. Les repas et pause-café seront identifiés individuellement.
Chargé de projet :	Principal interlocuteur par rapport au bon fonctionnement de ce contrat. Il peut toutefois être représenté et/ou remplacer en tout temps, selon les besoin opérationnels;
Cas de force majeur :	Événement hors du contrôle de l'ASFC et pouvant être décrit comme sans se limiter à : Crise du verglas, désastre naturel, tremblements de terre, etc...

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

**ANNEXE B
 BASE DE PAIEMENT- Rév 1**

**PRIX POUR LES DEUX PREMIÈRES ANNÉES DU CONTRAT
 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017**

Partie 1 – Prix pour les services décrit en Section 7. Exigences minimales pour les menus

a) Prix pour les résidents (journée/repas) et les non/résidents (coupon/repas)

	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017	Prix fixe tout compris coupon/repas	Prix fixe tout compris journée/repas
1	Petit déjeuner	\$ par personne	
2	Pause-café du matin	\$ par personne	
3	Déjeuner	\$ par personne	
4	Pause-café de l'après-midi	\$ par personne	
5	Dîner	\$ par personne	
	Prix total des coupons/repas = la journée / repas :		\$ par personne

b) Prix en formation de soir :

1	Supplément pour les résidents	\$ par personne
---	-------------------------------	-----------------

Partie 2 – Prix pour les services lors de la mise en place du plan de mesure d'urgence, tel que décrit au point 5.6 Plan de mesure d'urgence

1	Menu d'urgence	\$ par personne
---	----------------	-----------------

Partie 3 – Prix pour les services décrit en Section 8. Événements spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria

a) Service d'eau /breuvage

	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017	Prix fixe tout compris par personne				
		Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Eau potable en pichet	\$	\$	\$	\$	\$
2	Eau en pichet, café, thé	\$	\$	\$	\$	\$
3	Eau en pichet, café, thé, jus, boissons gazeuses	\$	\$	\$	\$	\$

b) Pause-café

	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017	Prix fixe tout compris par personne				
		Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Pause-café du matin	\$	\$	\$	\$	\$
2	Pause-café de l'après-midi et en soirée	\$	\$	\$	\$	\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

3	Pause pour cérémonie	\$	\$	\$	\$	\$
Note pour a et b un prix supplémentaire si de l'eau embouteillée est demandé						
Prix fixe par personne						
Eau embouteillée (\$ extra au service a)1-2-3 ou b) 1-2)	\$	\$	\$	\$	\$	\$

c) Services de traiteur style buffet

No	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017	a) Prix à facturer pour un résident c) -b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	14.00 \$
2		\$	\$	16.00 \$
3		\$	\$	18.00 \$
4		\$	\$	20.00 \$
5		\$	\$	22.00 \$
6		\$	\$	24.00 \$
7		\$	\$	26.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

d) Services de traiteur incluant le service à la table

No	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017	a) Prix à facturer pour un résident c) -b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	18.00 \$
2		\$	\$	21.00 \$
3		\$	\$	24.00 \$
4		\$	\$	27.00 \$
5		\$	\$	30.00 \$
6		\$	\$	33.00 \$
7		\$	\$	36.00 \$
8		\$	\$	39.00 \$
9		\$	\$	42.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

e) Services de traiteur Canapés

No	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017 Canapés chauds	Prix fixe tout inclus	No	Canapés froids	Prix fixe tout inclus
1		\$	25		\$
2		\$	26		\$
3		\$	27		\$
4		\$	28		\$
5		\$	29		\$
6		\$	30		\$
7		\$	31		\$
8		\$	32		\$
9		\$	33		\$
10		\$	34		\$
11		\$	35		\$
12		\$	36		\$
13		\$	37		\$
14		\$	38		\$
15		\$	39		\$
16		\$	40		\$
17		\$	41		\$
18		\$	42		\$
19		\$	43		\$
20		\$	44		\$
21		\$	45		\$
22		\$	46		\$
23		\$	47		\$
24		\$	48		\$

f) Barbecue

No	Période : 21 décembre 2015 au 20 décembre 2017 Aliments pour Barbecue	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1	Contre-filet de 4 onces	\$	\$	\$
2	Contre-filet de 8 onces	\$	\$	\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.

 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

3	Contre-filet de 12 onces	\$	\$	\$
4	Filet mignon de 4 onces	\$	\$	\$
5	Filet mignon de 6 onces	\$	\$	\$
6	Filet mignon de 8 onces	\$	\$	\$
7	Poitrine de poulet de 6 onces	\$	\$	\$
8	Poitrine de poulet de 8 onces	\$	\$	\$
9	Poitrine de poulet de 12 onces	\$	\$	\$
10	Cuisse de poulet	\$	\$	\$
11	Filet de saumon de 6 onces	\$	\$	\$
12	Filet de saumon de 8 onces	\$	\$	\$
13	Filet de saumon de 12 onces	\$	\$	\$
14	Hot-dogs et hot-dogs végétariens	\$	\$	\$
15	Burgers au bœuf et burgers végétariens	\$	\$	\$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

PRIX POUR LA PREMIÈRE ANNÉE D'OPTION
21 décembre 2017 au 20 décembre 2018

Partie 1 – Prix pour les services décrit en Section 7. Exigences minimales pour les menus

a) Prix pour les résidents (journée/repas) et les non/résidents (coupon/repas)

	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	Prix fixe tout compris coupon/repas	Prix fixe tout compris journée/repas
1	Petit déjeuner	\$ par personne	
2	Pause-café du matin	\$ par personne	
3	Déjeuner	\$ par personne	
4	Pause-café de l'après-midi	\$ par personne	
5	Dîner	\$ par personne	
	Prix total des coupons/repas = la journée / repas :		\$ par personne

b) Prix en formation de soir

1	Supplément pour les résidents	\$ par personne
---	-------------------------------	-----------------

Partie 2 – Prix pour les services lors de la mise en place du plan de mesure d'urgence, tel que décrit au point 5.6 Plan de mesure d'urgence

1	Menu d'urgence	\$ par personne
---	----------------	-----------------

Partie 3 – Prix pour les services décrit en Section 8. Événements spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria

a) Service d'eau /breuvage

		Prix fixe tout compris par personne				
	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

1	Eau potable en pichet	\$	\$	\$	\$	\$
2	Eau en pichet, café, thé	\$	\$	\$	\$	\$
3	Eau en pichet, café, thé, jus, boissons gazeuses	\$	\$	\$	\$	\$

b) Pause-café

		Prix fixe tout compris par personne				
	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Pause-café du matin	\$	\$	\$	\$	\$
2	Pause-café de l'après-midi et en soirée	\$	\$	\$	\$	\$
3	Pause pour cérémonie	\$	\$	\$	\$	\$
Note pour a et b un prix supplémentaire si de l'eau embouteillée est demandé						
Prix fixe par personne						
	Eau embouteillée (\$ extra au service a)1-2-3 ou b) 1-2)	\$	\$	\$	\$	\$

c) Services de traiteur style buffet

No	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	14.00 \$
2		\$	\$	16.00 \$
3		\$	\$	18.00 \$
4		\$	\$	20.00 \$
5		\$	\$	22.00 \$
6		\$	\$	24.00 \$
7		\$	\$	26.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

d) Services de traiteur incluant le service à la table

No	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	18.00 \$
2		\$	\$	21.00 \$
3		\$	\$	24.00 \$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

4		\$	\$	27.00 \$
5		\$	\$	30.00 \$
6		\$	\$	33.00 \$
7		\$	\$	36.00 \$
8		\$	\$	39.00 \$
9		\$	\$	42.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

e) Services de traiteur Canapés

No	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018 Canapés chauds	Prix fixe tout inclus	No	Canapés froids	Prix fixe tout inclus
1		\$	25		\$
2		\$	26		\$
3		\$	27		\$
4		\$	28		\$
5		\$	29		\$
6		\$	30		\$
7		\$	31		\$
8		\$	32		\$
9		\$	33		\$
10		\$	34		\$
11		\$	35		\$
12		\$	36		\$
13		\$	37		\$
14		\$	38		\$
15		\$	39		\$
16		\$	40		\$
17		\$	41		\$
18		\$	42		\$
19		\$	43		\$
20		\$	44		\$
21		\$	45		\$
22		\$	46		\$
23		\$	47		\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

24		\$	48		\$
----	--	----	----	--	----

f) Barbecue

No	Période : 21 décembre 2017 au 20 décembre 2018	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1	Contre-filet de 4 onces	\$	\$	\$
2	Contre-filet de 8 onces	\$	\$	\$
3	Contre-filet de 12 onces	\$	\$	\$
4	Filet mignon de 4 onces	\$	\$	\$
5	Filet mignon de 6 onces	\$	\$	\$
6	Filet mignon de 8 onces	\$	\$	\$
7	Poitrine de poulet de 6 onces	\$	\$	\$
8	Poitrine de poulet de 8 onces	\$	\$	\$
9	Poitrine de poulet de 12 onces	\$	\$	\$
10	Cuisse de poulet	\$	\$	\$
11	Filet de saumon de 6 onces	\$	\$	\$
12	Filet de saumon de 8 onces	\$	\$	\$
13	Filet de saumon de 12 onces	\$	\$	\$
14	Hot-dogs et hot-dogs végétariens	\$	\$	\$
15	Burgers au bœuf et burgers végétariens	\$	\$	\$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

PRIX POUR LA DEUXIÈME ANNÉE D'OPTION
21 décembre 2018 au 20 décembre 2019

Partie 1 – Prix pour les services décrit en Section 7. Exigences minimales pour les menus

a) Prix pour les résidents (journée/repas) et les non/résidents (coupon/repas)

	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	Prix fixe tout compris coupon/repas	Prix fixe tout compris journée/repas
1	Petit déjeuner	\$ par personne	
2	Pause-café du matin	\$ par personne	
3	Déjeuner	\$ par personne	
4	Pause-café de l'après-midi	\$ par personne	
5	Dîner	\$ par personne	
	Prix total des coupons/repas = la journée / repas :		\$ par personne

b) Prix en formation de soir

1	Supplément pour les résidents	\$ par personne
---	-------------------------------	-----------------

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Partie 2 – Prix pour les services lors de la mise en place du plan de mesure d'urgence, tel que décrit au point 5.6 Plan de mesure d'urgence

1	Menu d'urgence	\$	par personne
---	----------------	----	--------------

Partie 3 – Prix pour les services décrit en Section 8. Événements spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria

a) Service d'eau /breuvage

		Prix fixe tout compris par personne				
	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Eau potable en pichet	\$	\$	\$	\$	\$
2	Eau en pichet, café, thé	\$	\$	\$	\$	\$
3	Eau en pichet, café, thé, jus, boissons gazeuses	\$	\$	\$	\$	\$

b) Pause-café

		Prix fixe tout compris par personne				
	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Pause-café du matin	\$	\$	\$	\$	\$
2	Pause-café de l'après-midi et en soirée	\$	\$	\$	\$	\$
3	Pause pour cérémonie	\$	\$	\$	\$	\$
Note pour a et b un prix supplémentaire si de l'eau embouteillée est demandé						
Prix fixe par personne						
	Eau embouteillée (\$ extra au service a)1-2-3 ou b) 1-2)	\$	\$	\$	\$	\$

c) Services de traiteur style buffet

No	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	a) Prix à facturer pour un résident c) – b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	14.00 \$
2		\$	\$	16.00 \$
3		\$	\$	18.00 \$
4		\$	\$	20.00 \$
5		\$	\$	22.00 \$
6		\$	\$	24.00 \$
7		\$	\$	26.00 \$

N° de l'invitation - Solicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

d) Services de traiteur incluant le service à la table

No	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	18.00 \$
2		\$	\$	21.00 \$
3		\$	\$	24.00 \$
4		\$	\$	27.00 \$
5		\$	\$	30.00 \$
6		\$	\$	33.00 \$
7		\$	\$	36.00 \$
8		\$	\$	39.00 \$
9		\$	\$	42.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

e) Services de traiteur Canapés

No	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019	Prix fixe tout inclus	No	Prix fixe tout inclus
	Canapés chauds			Canapés froids
1		\$	25	\$
2		\$	26	\$
3		\$	27	\$
4		\$	28	\$
5		\$	29	\$
6		\$	30	\$
7		\$	31	\$
8		\$	32	\$
9		\$	33	\$
10		\$	34	\$
11		\$	35	\$
12		\$	36	\$
13		\$	37	\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

14		\$	38		\$
15		\$	39		\$
16		\$	40		\$
17		\$	41		\$
18		\$	42		\$
19		\$	43		\$
20		\$	44		\$
21		\$	45		\$
22		\$	46		\$
23		\$	47		\$
24		\$	48		\$

f) Barbecue

No	Période : 21 décembre 2018 au 20 décembre 2019 Aliments pour Barbecue	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1	Contre-filet de 4 onces	\$	\$	\$
2	Contre-filet de 8 onces	\$	\$	\$
3	Contre-filet de 12 onces	\$	\$	\$
4	Filet mignon de 4 onces	\$	\$	\$
5	Filet mignon de 6 onces	\$	\$	\$
6	Filet mignon de 8 onces	\$	\$	\$
7	Poitrine de poulet de 6 onces	\$	\$	\$
8	Poitrine de poulet de 8 onces	\$	\$	\$
9	Poitrine de poulet de 12 onces	\$	\$	\$
10	Cuisse de poulet	\$	\$	\$
11	Filet de saumon de 6 onces	\$	\$	\$
12	Filet de saumon de 8 onces	\$	\$	\$
13	Filet de saumon de 12 onces	\$	\$	\$
14	Hot-dogs et hot-dogs végétariens	\$	\$	\$
15	Burgers au bœuf et burgers végétariens	\$	\$	\$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

**PRIX POUR LA TROISIÈME ANNÉE D'OPTION
 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020**

Partie 1 – Prix pour les services décrit en Section 7. Exigences minimales pour les menus

a) Prix pour les résidents (journée/repas) et les non/résidents (coupon/repas)

	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020	Prix fixe tout compris coupon/repas	Prix fixe tout compris journée/repas
1	Petit déjeuner	\$ par personne	
2	Pause-café du matin	\$ par personne	
3	Déjeuner	\$ par personne	
4	Pause-café de l'après-midi	\$ par personne	
5	Dîner	\$ par personne	
	Prix total des coupons/repas = la journée / repas :		\$ par personne

b) Prix en formation de soir

1	Supplément pour les résidents	\$ par personne
---	-------------------------------	-----------------

Partie 2 – Prix pour les services lors de la mise en place du plan de mesure d'urgence, tel que décrit au point 5.6 Plan de mesure d'urgence

1	Menu d'urgence	\$ par personne
---	----------------	-----------------

Partie 3 – Prix pour les services décrit en Section 8. Événement spéciaux servis à l'extérieur de la cafétéria

a) Service d'eau /breuvage

	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020	Prix fixe tout compris par personne				
		Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Eau potable en pichet	\$	\$	\$	\$	\$
2	Eau en pichet, café, thé	\$	\$	\$	\$	\$
3	Eau en pichet, café, thé, jus, boissons gazeuses	\$	\$	\$	\$	\$

b) Pause-café

	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020	Prix fixe tout compris par personne				
		Entre 1-10 personnes	Entre 11-30 personnes	Entre 31-75 personnes	Entre 75-150 personnes	150 personnes et +
1	Pause-café du matin	\$	\$	\$	\$	\$
2	Pause-café de l'après-midi et en soirée	\$	\$	\$	\$	\$
3	Pause pour cérémonie	\$	\$	\$	\$	\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Note pour a et b un prix supplémentaire si de l'eau embouteillée est demandé					
Prix fixe par personne					
Eau embouteillée (\$ extra au service a)1-2-3 ou b) 1-2)	\$	\$	\$	\$	\$

c) Services de traiteur style buffet

No	Description des choix de menu	a) Prix à facturer pour un résident c) -b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	14.00 \$
2		\$	\$	16.00 \$
3		\$	\$	18.00 \$
4		\$	\$	20.00 \$
5		\$	\$	22.00 \$
6		\$	\$	24.00 \$
7		\$	\$	26.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

d) Services de traiteur incluant le service à la table

No	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020	a) Prix à facturer pour un résident c) -b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1		\$	\$	18.00 \$
2		\$	\$	21.00 \$
3		\$	\$	24.00 \$
4		\$	\$	27.00 \$
5		\$	\$	30.00 \$
6		\$	\$	33.00 \$
7		\$	\$	36.00 \$
8		\$	\$	39.00 \$
9		\$	\$	42.00 \$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
 N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.
 File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

e) Services de traiteur Canapés

No	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020 Canapés chauds	Prix fixe tout inclus	No	Canapés froids	Prix fixe tout inclus
1		\$	25		\$
2		\$	26		\$
3		\$	27		\$
4		\$	28		\$
5		\$	29		\$
6		\$	30		\$
7		\$	31		\$
8		\$	32		\$
9		\$	33		\$
10		\$	34		\$
11		\$	35		\$
12		\$	36		\$
13		\$	37		\$
14		\$	38		\$
15		\$	39		\$
16		\$	40		\$
17		\$	41		\$
18		\$	42		\$
19		\$	43		\$
20		\$	44		\$
21		\$	45		\$
22		\$	46		\$
23		\$	47		\$
24		\$	48		\$

f) Barbecue

No	Période : 21 décembre 2019 au 20 décembre 2020 Aliments pour Barbecue	a) Prix à facturer pour un résident c) - b) = a)	b) Prix inclus dans le prix du jour-repas (déjeuner)	c) Valeur totale*
1	Contre-filet de 4 onces	\$	\$	\$
2	Contre-filet de 8 onces	\$	\$	\$

N° de l'invitation - Sollicitation No.
47022-167768/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
47022-16-7768

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier
MTA-5-38183

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA-525
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

3	Contre-filet de 12 onces	\$	\$	\$
4	Filet mignon de 4 onces	\$	\$	\$
5	Filet mignon de 6 onces	\$	\$	\$
6	Filet mignon de 8 onces	\$	\$	\$
7	Poitrine de poulet de 6 onces	\$	\$	\$
8	Poitrine de poulet de 8 onces	\$	\$	\$
9	Poitrine de poulet de 12 onces	\$	\$	\$
10	Cuisse de poulet	\$	\$	\$
11	Filet de saumon de 6 onces	\$	\$	\$
12	Filet de saumon de 8 onces	\$	\$	\$
13	Filet de saumon de 12 onces	\$	\$	\$
14	Hot-dogs et hot-dogs végétariens	\$	\$	\$
15	Burgers au bœuf et burgers végétariens	\$	\$	\$

* Valeur totale = Prix pour un non-résident