



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

**Bid Receiving  
PWGSC  
33 City Centre Drive  
Suite 480C  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5  
Bid Fax: (905) 615-2095**

**REQUEST FOR PROPOSAL  
DEMANDE DE PROPOSITION**

**Proposal To: Public Works and Government  
Services Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

**Proposition aux: Travaux Publics et Services  
Gouvernementaux Canada**

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

**Comments - Commentaires**

**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  
Ontario Region  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5

|  |  |
|--|--|
| <b>Title - Sujet</b><br>Services de traiteur pour le centre  |  |
| <b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b><br>W3935-15SS07/A   | <b>Date</b><br>2016-03-29  |
| <b>Client Reference No. - N° de référence du client</b><br>W3935-15SS07  |  |
| <b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b><br>PW-\$TOR-031-7089   |  |
| <b>File No. - N° de dossier</b><br>TOR-5-38204 (031)   | <b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>   |
| <b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b><br><b>at - à 02:00 PM</b><br><b>on - le 2016-05-09</b>   | <b>Time Zone</b><br><b>Fuseau horaire</b><br>Eastern Daylight Saving<br>Time EDT |
| <b>F.O.B. - F.A.B.</b><br><b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>  |  |
| <b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b><br>Schmidt, Jeff   | <b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b><br>tor031                                     |
| <b>Telephone No. - N° de téléphone</b><br>(905) 615-2058 ( )   | <b>FAX No. - N° de FAX</b><br>(905) 615-2060                                     |
| <b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b><br><b>Destination - des biens, services et construction:</b><br>DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE<br>Reg. Cadet Support Unit (Central)<br>51 Maple Drive - Bldg. A-74<br>Borden<br>Ontario<br>L0M1C0<br>Canada |  |

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

**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 SOUMISSIONNAIRES.....</b>  | <b>5</b>  |
| 2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES .....  | 5         |
| 2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS .....  | 5         |
| 2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE .....  | 5         |
| 2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION .....   | 7         |
| 2.5 LOIS APPLICABLES.....   | 7         |
| 2.6 VISITE FACULTATIVE DES LIEUX.....   | 7         |
| <b>PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....</b>   | <b>8</b>  |
| 3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS .....  | 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 - NOTE COMBINÉE LA PLUS HAUTE SUR LE PLAN DU MÉRITE TECHNIQUE ET DU PRIX 10  |           |
| <b>PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....</b>  | <b>12</b> |
| 5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION .....   | 12        |
| 5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .  | 12        |
| <b>PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....</b>  | <b>14</b> |
| 6.1 ÉNONCÉ DES TRAVAUX .....  | 14        |
| 6.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES .....  | 14        |
| 6.3 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....  | 14        |
| 6.4 DURÉE DU CONTRAT.....   | 14        |
| 6.5 RESPONSABLES .....  | 14        |
| 6.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES .....  | 15        |
| 6.7 PAIEMENT .....  | 15        |
| 6.8 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION .....   | 16        |
| A. UNE COPIE DU DOCUMENT DE SORTIE ET DE TOUT AUTRE DOCUMENT TEL QU'IL EST SPECIFIÉ AU CONTRAT; 16  |           |
| 2. LES FACTURES DOIVENT ÊTRE DISTRIBUÉES COMME SUIT : .....   | 17        |
| A. 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. .... | 17        |
| B. UN (1) EXEMPLAIRE DOIT ÊTRE ENVOYÉ À L'AUTORITÉ CONTRACTANTE IDENTIFIÉE SOUS L'ARTICLE INTITULÉ « RESPONSABLES » DU CONTRAT.....           | 17        |
| 6.9 ATTESTATIONS .....  | 17        |
| 6.10 LOIS APPLICABLES .....   | 17        |
| 6.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS .....  | 17        |
| 6.12 CONTRAT DE DÉFENSE .....   | 17        |
| 6.13 CLAUSE DU GUIDE DES CCUA .....   | 17        |
| 6.14 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE .....   | 18        |
| 6.15 CAUTIONNEMENT D'EXECUTION .....  | 18        |
| 6.16 CAUTIONNEMENT POUR LE PAIEMENT DE LA MAIN-D'OEUVRE ET DES MATÉRIAUX .....  | 18        |
| <b>ANNEXE « A » .....</b>   | <b>20</b> |
| ÉNONCÉ DES TRAVAUX .....  | 20        |

---

|  |            |
|--|------------|
| <b>ANNEXE « B » .....</b>  | <b>127</b> |
| BASE DE PAIEMENT .....   | 127        |
| <b>ANNEXE B-1 .....</b>  | <b>130</b> |
| ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ENTREPRENEUR .....                                      | 130        |
| <b>ANNEXE B-2 .....</b>  | <b>132</b> |
| ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION DU RENDEMENT DES SERVICES ALIMENTAIRES DE BLACKDOWN .....      | 132        |
| <b>ANNEXE « 1 » DE LA PARTIE 5 – DEMANDE DE SOUMISSIONS .....</b>                    | <b>135</b> |
| PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI – ATTESTATION ..... | 135        |
| <b>ANNEXE « C » .....</b>  | <b>137</b> |
| EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE .....   | 137        |
| <b>ANNEXE « E » .....</b>  | <b>140</b> |
| ATTESTATIONS ADDITIONNELLE .....   | 140        |
| <b>ANNEXE « E » .....</b>  | <b>141</b> |
| ÉVALUATION TECHNIQUE .....   | 141        |

## **PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

### **1.1 Introduction**

La demande de soumissions contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

|          |   |
|----------|---|
| Partie 1 | Renseignements généraux : renferme une description générale du besoin;  |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des soumissionnaires : renferme les instructions, clauses et conditions relatives à la demande de soumissions;   |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des soumissions : donne aux soumissionnaires les instructions pour préparer leur soumission;   |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation et présente les critères d'évaluation auxquels on doit répondre dans la soumission, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations : comprend les attestations à fournir;   |
| Partie 6 | Exigences relatives à la sécurité, exigences financières et autres exigences : comprend des exigences particulières auxquelles les soumissionnaires doivent répondre; et  |
| Partie 7 | Clauses du contrat subséquent: contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat subséquent.   |

Les annexes comprennent l'Énoncé des travaux, la Base de paiement, le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation, les exigences en matière d'assurance, l'Évaluation et toute autre annexe.

### **1.2 Sommaire**

La Base des Forces canadiennes Borden (BFC Borden) du ministère de la Défense nationale (MDN) a besoin de services de traiteur pour ses activités d'instruction des cadets au Centre d'instruction des cadets (CIC) Blackdown à Borden, en Ontario, pendant une période ferme de deux ans avec trois années d'option. Le camp d'instruction des cadets accueille approximativement 3 000 cadets, officiers et autres membres du personnel du MDN chaque année. Le camp a lieu en été, du 15 juin au 31 août environ.

Le besoin comprend la préparation et la distribution d'un petit déjeuner, d'un dîner, d'un souper, de repas tardifs et de repas transportés, conformément à toutes les exigences de l'annexe A, Énoncé des travaux. L'entrepreneur devra utiliser l'installation de Blackdown du MDN pour la prestation des services d'alimentation. De plus amples renseignements pourront être obtenus lors de la visite des lieux.

Les cadets et le personnel du CIC Blackdown suivent un entraînement rigoureux et exigeant, dès 6 h le matin, tous les jours, qui prend fin à 20 h par la pratique de sports récréatifs. De plus, les cadets participeront à des formations de nuit dans des lieux en dehors du CIC Blackdown. Celles-ci exigeront des repas transportés. Pour les aider à maintenir le niveau requis d'activités, l'équipe des Services d'alimentation doit offrir des aliments de qualité et en quantité suffisante pour leur permettre de conserver leur énergie.

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur les marchés publics de l'Organisation mondiale du commerce (AMP-OMC), de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA) et de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).

A Cautionnement d'exécution et Cautionnement pour le paiement de la main-d'oeuvre et des matériaux doit représenter 25 p. 100 du prix contractuel dans les 15 jours civils après la date d'attribution du contrat.

Il est obligatoire que le soumissionnaire ou un représentant de ce dernier visite les lieux où seront réalisés les travaux. Des dispositions ont été prises pour la visite des lieux, qui se tiendra au CTC Blackdown, 51 Rue Blackdown, BFC Borden, Borden, ON, le 20 avril 2016. La visite des lieux débutera à 11 :00 h HNE et se tiendra édifice BP83, salle 111.

Les soumissionnaires doivent communiquer avec l'autorité contractante au plus tard le 19 avril 2016 à 17:00 h pour confirmer leur présence et fournir le nom de la ou des personnes qui assisteront à la visite.

Le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi s'applique au présent besoin; veuillez vous référer à la Partie 5 – Attestations, la Partie 7 – Clauses du contrat subséquent et l'annexe intitulée Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation.

### **1.3 Compte rendu**

Les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

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

### 2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

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

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003, (2015-07-03) Instructions uniformisées – biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document 2003, Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours

Insérer : 90 jours

### 2.2 Présentation des soumissions

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

En raison du caractère de la demande de soumissions, les soumissions transmises par télécopieur à l'intention de TPSGC ne seront pas acceptées.

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

#### Définition

Aux fins de cette clause,

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

- a. un individu;

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

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

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

#### Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire touchant une pension? **Oui ( ) Non ( )**

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

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

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

#### Directive sur le réaménagement des effectifs

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? **Oui ( ) Non ( )**

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante :

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

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins 10 jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

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

## **2.5 Lois applicables**

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

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

## **2.6 Visite obligatoire des lieux**

Il est obligatoire que le soumissionnaire ou un représentant de ce dernier visite les lieux où seront réalisés les travaux. Des dispositions ont été prises pour la visite des lieux, qui se tiendra au CTC Blackdown, 51 Rue Blackdown, BFC Borden, Borden, ON, le 20 avril 2016. La visite des lieux débutera à 11 :00 h HNE et se tiendra édifice BP83, salle 111.

Les soumissionnaires doivent communiquer avec l'autorité contractante au plus tard le 19 avril 2016 à 17:00 h pour confirmer leur présence et fournir le nom de la ou des personnes qui assisteront à la visite. Les soumissionnaires devront signer une feuille de présence. Les soumissionnaires devraient confirmer dans leur soumission qu'ils ont assisté à la visite. Aucun autre rendez-vous ne sera accordé aux soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite des lieux obligatoire ou qui n'envoieront pas de représentant, et leur soumission sera déclarée non recevable. Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la visite des lieux sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification.



---

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

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

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

Section I: Soumission technique (3 copies papier)

Section II: Soumission financière (1 copie papier)

Section III: Attestations (1 copie papier)

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

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur soumission :

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions:

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les 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) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>).

Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les soumissionnaires devraient :

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

#### **Section I : Soumission technique**

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient démontrer leur compréhension des exigences contenues dans la demande de soumissions et expliquer comment ils répondront à ces exigences. Les soumissionnaires devraient démontrer leur capacité et décrire l'approche qu'ils prendront de façon complète, concise et claire pour effectuer les travaux.

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

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

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

**3.1.2 Fluctuation du taux de change**

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

**3.1.3 Clauses du *Guide des CCUA***

**Section III : Attestations**

Les soumissionnaires 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 soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

#### **4.1.1 Évaluation technique**

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

#### **4.1.2 Évaluation financière**

##### **4.1.2.1 Critères financiers obligatoires**

1. Les soumissionnaires doivent présenter leurs prix conformément à l'annexe B, Base de paiement, avec leur soumission à la date de clôture.
2. Le prix total évalué correspondra à la somme des prix calculés, qui se calculent en multipliant le nombre estimatif de repas par le prix unitaire ferme de l'article 1, Repas en salle à manger, et de l'article 2, Repas transportés, pour les années fermes et les années d'option.
3. Clause du *Guide des CCUA* [A0220T](#) (2014-06-26), Évaluation du prix

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

1. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :
  - a. respecter toutes les exigences de la demande de soumissions; et
  - b. satisfaire à tous les critères obligatoires; et
  - c. obtenir le nombre minimal de 72 points exigés pour l'ensemble des critères d'évaluation techniques cotés.

L'échelle de cotation compte 144 points.

2. Les soumissions qui ne répondent pas aux exigences a) ou b) ou c) seront déclarées non recevables.
3. La sélection sera faite en fonction du meilleur résultat global sur le plan du mérite technique et du prix. Une proportion de 60 % sera accordée au mérite technique et une proportion de 40 % sera accordée au prix.
4. Afin de déterminer la note pour le mérite technique, la note technique globale de chaque soumission recevable sera calculée comme suit : le nombre total de points obtenus sera divisé par le nombre total de points pouvant être accordés, puis multiplié par 60 %.
5. Afin de déterminer la note pour le prix, chaque soumission recevable sera évaluée proportionnellement au prix évalué le plus bas et selon le ratio de 40 %.

6. Pour chaque soumission recevable, la cotation du mérite technique et la cotation du prix seront ajoutées pour déterminer la note combinée.
7. La soumission recevable ayant obtenu le plus de points ou celle ayant le prix évalué le plus bas ne sera pas nécessairement choisie. La soumission recevable qui obtiendra la note combinée la plus élevée pour le mérite technique et le prix sera recommandée pour l'attribution du contrat.

[Le tableau ci-dessous présente un exemple où les trois soumissions sont recevables et où la sélection de l'entrepreneur se fait en fonction d'un ratio de 60/40 à l'égard du mérite technique et du prix, respectivement.] Le nombre total de points pouvant être accordé est de 135, et le prix évalué le plus bas est de 45 000,00 \$ (45).

#### Basis of Selection - Highest Combined Rating Technical Merit (60%) and Price (40%)

|                         |                       | Bidder 1                    | Bidder 2                   | Bidder 3                   |
|-------------------------|-----------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Overall Technical Score |                       | 115/135                     | 89/135                     | 92/135                     |
| Bid Evaluated Price     |                       | \$55,000.00                 | \$50,000.00                | \$45,000.00                |
| Calculations            | Technical Merit Score | $115/135 \times 60 = 51.11$ | $89/135 \times 60 = 39.56$ | $92/135 \times 60 = 40.89$ |
|                         | Pricing Score         | $45/55 \times 40 = 32.73$   | $45/50 \times 40 = 36.00$  | $45/45 \times 40 = 40.00$  |
| Combined Rating         |                       | 83.84                       | 75.56                      | 80.89                      |
| Overall Rating          |                       | 1 <sup>st</sup>             | 3 <sup>rd</sup>            | 2 <sup>nd</sup>            |

## **PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES**

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

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

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

### **5.1 Attestations exigées avec la soumission**

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

#### **5.1.1 Déclaration de condamnation à une infraction**

Conformément au paragraphe Déclaration de condamnation à une infraction de l'article 01 des instructions uniformisées, le soumissionnaire doit, selon le cas, présenter avec sa soumission le Formulaire de déclaration (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/formulaire-form-fra.html>) dûment rempli afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

### **5.2 Attestations préalables à l'attribution du contrat et renseignements supplémentaires**

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec la soumission mais ils peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, l'autorité contractante informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de fournir les attestations ou les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous dans le délai prévu, la soumission sera déclarée non recevable.

#### **5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – liste de noms**

Les soumissionnaires constitués en personne morale, y compris ceux qui présentent une soumission à titre de coentreprise, doivent transmettre une liste complète des noms de tous les administrateurs.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission en tant que propriétaire unique, incluant ceux présentant une soumission comme coentreprise, doivent fournir le nom du ou des propriétaire(s).

Les soumissionnaires qui présentent une soumission à titre de société, d'entreprise ou d'association de personnes n'ont pas à soumettre une liste de noms.

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

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la

liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » ([http://www.travail.gc.ca/fra/normes\\_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml)) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail.

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

Le Canada aura aussi le droit de résilier le contrat pour manquement si l'entrepreneur, ou tout membre de la coentreprise si l'entrepreneur est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du PCF pendant la durée du contrat.

Le soumissionnaire doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation remplie avant l'attribution du contrat. Si le soumissionnaire est une coentreprise, il doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation remplie pour chaque membre de la coentreprise.

## **5.2.3 Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat**

### **5.2.3.2 Statut et disponibilité du personnel**

Clause du *Guide des CCUA* A3005T (2010-08-16) Statut et disponibilité du personnel

### **5.2.3.4 Études et expérience**

**5.2.3.4.1** Clause du *Guide des CCUA* A3010T (2010-08-16), Études et expérience

## PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

### 6.1 Énoncé des travaux

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

### 6.2 Clauses et conditions uniformisées

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

#### 6.2.1 Conditions générales

2035 (2015-07-03) Conditions générales – besoins plus complexes de services, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

### 6.3 Exigences relatives à la sécurité

6.3.1 Ce contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

### 6.4 Durée du contrat

#### 6.4.1 Période du contrat

La période du contrat est du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_ inclusivement. *(à remplir au moment de l'attribution du contrat)*

#### 6.4.2 Option de prolongation du contrat

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour au plus trois (3) périodes supplémentaires de une (1) années chacune, selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.

Le Canada peut exercer cette option à n'importe quel moment, en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur au moins 15 jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

### 6.5 Responsables

#### 6.5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

Nom : Jeff Schmidt

Titre : Spécialiste en approvisionnements

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada  
Direction générale des approvisionnements  
Adresse : 33, rue City Centre  
Mississauga (Ontario) L5B 2N5

Téléphone : 905-615-2058

Télécopieur : 905-615-2060

Courriel : [jeff.schmidt@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:jeff.schmidt@tpsgc-pwgsc.gc.ca)

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

### 6.5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est :

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

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

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

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

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

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

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

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés en vertu du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le chargé de projet; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. De tels changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

### 6.5.3 Représentant de l'entrepreneur

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

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

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

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

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

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

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

## 6.6 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.

## 6.7 Paiement

### 6.7.1 Base de paiement - Limitation des dépenses



L'entrepreneur sera remboursé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, établis conformément à la base de paiement à l'annexe B, B-1 et B-2, jusqu'à une limitation des dépenses de \_\_\_\_\_ \$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

## **6.7.2 Limitation des dépenses**

6.7.2.1 La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de \_\_\_\_\_ \$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

6.7.2.2 Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux. L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme :

- a. lorsque 75 p. 100 de la somme est engagée, ou
- b. quatre (4) mois avant la date d'expiration du contrat, ou
- c. dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,

selon la première de ces conditions à se présenter.

6.7.2.3 Lorsqu'il informe l'autorité contractante que les fonds du contrat sont insuffisants, l'entrepreneur doit lui fournir par écrit une estimation des fonds additionnels requis. La présentation de cette information par l'entrepreneur n'augmente pas la responsabilité du Canada à son égard.

## **6.7.3 T1204 - demande directe du ministère client**

Clause de guide des CCUA A9117C (2007-11-30) T1204 - demande directe du ministère client.

## **6.7.4 Paiement mensuel**

Clause de guide des CCUA H1008C (2008-05-12), Paiement mensuel

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

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

Chaque facture doit être appuyée par:

- a. une copie du document de sortie et de tout autre document tel qu'il est spécifié au contrat;
- b. le nombre de convives et de repas servis durant la période visée.

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.

## 6.9 Attestations

### 6.9.1 Conformité

Le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires sont des conditions du contrat. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou à fournir les renseignements supplémentaires, ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

### 6.9.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Manquement de la part de l'entrepreneur

Lorsqu'un Accord pour la mise en oeuvre de l'équité en matière d'emploi a été conclu avec Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail, l'entrepreneur reconnaît et s'engage, à ce que cet accord demeure valide pendant toute la durée du contrat. Si l'Accord pour la mise en oeuvre de l'équité en matière d'emploi devient invalide, le nom de l'entrepreneur sera ajouté à la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du PCF. L'imposition d'une telle sanction par EDSC fera en sorte que l'entrepreneur sera considéré non conforme aux modalités du contrat.

### 6.10 Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur \_\_\_\_\_ et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

### 6.11 Ordre de priorité des documents

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

- a) les articles de la convention;
- b) les conditions générales - 2035 (2015-07-03) Conditions générales – besoins plus complexes de services;
- c) l'Annexe « A », Énoncé des travaux;
- d) l'Annexe « B », Base de paiement;
- e) l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance;
- i) la soumission de l'entrepreneur datée du \_\_\_\_\_

### 6.12 Contrat de défense

Clause du *Guide des CCUA* A9006C (2012-07-16), Contrat de défense

### 6.13 Clause du guide des CCUA

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

Clause du *Guide des CCUA* A9062C (2011-05-16) Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes

Clause du *Guide des CCUA* B6802C (2007-11-30) Biens de l'État

Clause du *Guide des CCUA* A0075C (2014-11-27) Législation du travail de l'Ontario - contrat

#### 6.14 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 quinze (15) 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.

#### 6.15 Cautionnement d'exécution

Afin de garantir la disponibilité des fonds pour compléter les travaux conformément aux conditions du contrat, l'entrepreneur doit, dans les 15 jours civils après la date d'attribution du contrat, fournir à l'autorité contractante un cautionnement d'exécution dûment signé PWGSC-TPSGC 505. Le cautionnement d'exécution doit représenter 25 p. 100 du prix contractuel et doit être accepté à titre de garantie par une des compagnies de cautionnement énumérées à *Politique sur les marchés du Conseil du Trésor, l'appendice L*, Compagnies de cautionnement reconnues, de la *Politique sur les marchés du Conseil du Trésor*.

Si le Canada ne reçoit pas le cautionnement d'exécution dans le délai requis, le Canada peut résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat.

#### 6.16 Cautionnement pour le paiement de la main-d'oeuvre et des matériaux

1. Afin de garantir la disponibilité des fonds pour la main-d'oeuvre, les services et les matériaux, l'entrepreneur doit, dans les 15 jours civils après la date d'attribution du contrat, fournir à l'autorité contractante un cautionnement pour le paiement de la main-d'oeuvre et des matériaux dûment signé formulaire PWGSC-TPSGC 506. Le cautionnement pour le paiement de la main-d'oeuvre et des matériaux doit représenter 25 p. 100 du prix contractuel et doit être accepté à titre de garantie par une des compagnies de cautionnement énumérées à l'*Appendice L, Compagnies de cautionnement reconnues, de la Politique sur les marchés du Conseil du Trésor*.
2. L'entrepreneur doit afficher une copie du cautionnement dans un endroit bien en évidence à chaque endroit où les travaux sont exécutés.
3. Si le Canada ne reçoit pas le cautionnement exigé dans le délai requis, le Canada peut résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat.

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

**ANNEXE « A »****ÉNONCÉ DES TRAVAUX****SERVICES DE TRAITEUR POUR LE CENTRE D'INSTRUCTION DES CADETS BLACKDOWN****TABLE DES MATIÈRES**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SECTION 1 – INTRODUCTION.....</b>   | <b>22</b> |
| 1.1 DÉFINITIONS.....   | 22        |
| 1.2 CONTEXTE.....  | 24        |
| 1.3 BUT.....   | 24        |
| 1.4 OBJECTIFS DES SERVICES D'ALIMENTATION.....   | 24        |
| 1.5 ATTENTES.....  | 24        |
| 1.6 DESCRIPTION DU CIC BLACKDOWN ET DE SES SERVICES D'ALIMENTATION.....                    | 25        |
| 1.7 INSTALLATIONS.....   | 25        |
| 1.8 UTILISATION DES CUISINES PAR UN ENTREPRENEUR.....                                      | 25        |
| <b>SECTION 2 – TABLEAU DES EXIGENCES ET DES TÂCHES.....</b>                                | <b>26</b> |
| <b>SECTION 3 – PORTÉE DES TRAVAUX.....</b>   | <b>27</b> |
| 3.1 PERSONNEL CLÉ.....   | 27        |
| 3.2 AFFECTATION DU PERSONNEL.....  | 27        |
| 3.3 ORIENTATION ET FORMATION INTERNE.....  | 28        |
| 3.4 SERVICES DE TRAITEUR.....  | 28        |
| 3.5 HEURES DES REPAS.....  | 28        |
| 3.6 STOCKS.....  | 29        |
| 3.7 EXIGENCES MÉDICALES.....   | 29        |
| 3.8 RÈGLEMENTS.....  | 29        |
| 3.9 REPAS DU PERSONNEL DE L'ENTREPRENEUR.....  | 29        |
| 3.10 UTILISATION DES INSTALLATIONS DU MDN.....   | 29        |
| 3.11 UNIFORMES ET ÉQUIPEMENT DE SÉCURITÉ POUR LE PERSONNEL.....                            | 30        |
| 3.12 RETOUR DES INSTALLATIONS DU MDN.....  | 30        |
| 3.13 TÉLÉCOMMUNICATIONS.....   | 30        |
| 3.14 PRODUITS CHIMIQUES ET SAVONS.....   | 30        |
| 3.15 RECETTES.....   | 30        |
| <b>SECTION 4 – TYPES DE SERVICES DE REPAS ET CYCLE DE MENUS SUR TROIS SEMAINES.....</b>    | <b>32</b> |
| <b>TYPES DE SERVICES DE REPAS.....</b>   | <b>32</b> |
| 4.1 SERVICES DE REPAS AUX SALLES À MANGER.....   | 32        |
| 4.2 BUFFET À SALADES.....  | 34        |
| 4.3 CONDIMENTS.....  | 34        |
| 4.4 REPAS TRANSPORTÉS CHAUDS.....  | 35        |
| 4.5 BOÎTES-REPAS.....  | 36        |
| 4.6 COLLATIONS CHAUDES DU SOIR (SUR LE TERRAIN SEULEMENT).....                             | 36        |
| 4.7 BARBECUE DE GROUPE/COMPAGNIE.....  | 36        |
| 4.8 BARBECUE DU MESS DES OFFICIERS ET DU MESS DES ADJUDANTS ET DES MILITAIRES DU RANG..... | 37        |
| 4.9 SUPPLÉMENT DE REPAS TARDIF.....  | 37        |
| 4.10 ÉLÉMENTS SUPPLÉMENTAIRES DE LA CONFORMITÉ DES ALIMENTS.....                           | 38        |
| <b>SECTION 5 – CYCLE DE MENUS.....</b>   | <b>39</b> |
| 5.1 CUISINE PRINCIPALE.....  | 39        |

|  |  |            |
|--|--|------------|
| 5.2  | COMPTOIR À SANDWICHES DE LA CUISINE PRINCIPALE .....   | 54         |
| 5.3  | REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS .....                         | 57         |
| 5.4  | MENU – CYCLE DE BOÎTES-REPAS.....                      | 71         |
| <b>SECTION 6 – TABLEAU DES NORMES D’ALIMENTS DISPONIBLES AU REPAS .....</b>  |  | <b>74</b>  |
| 6.1  | PETIT DÉJEUNER.....                                    | 74         |
| 6.2  | DÎNER.....   | 77         |
| 6.3  | SOUPER.....  | 79         |
| 6.4  | BUFFET À SALADES .....                                 | 81         |
| <b>SECTION 7 – MODÈLE DE REPAS STANDARD ADMISSIBLE .....</b>   |  | <b>83</b>  |
| 7.1  | MODÈLE DE REPAS ORDINAIRE.....                         | 83         |
| 7.2  | MODÈLE DE REPAS TRANSPORTÉ .....                       | 84         |
| 7.3  | REPAS FROIDS (Y COMPRIS LES BOÎTES REPAS DE VOL) ..... | 84         |
| <b>SECTION 8 – PORTIONS STANDARDS.....</b>   |  | <b>85</b>  |
| <b>SECTION 9 – PRÉVISIONS CONCERNANT LES DATES D’OUVERTURE ET DE CLÔTURE, ET LES SOUPERS.....</b>  |  | <b>87</b>  |
| <b>SECTION 10 – LISTE DE L’ÉQUIPEMENT .....</b>  |  | <b>90</b>  |
| <b>SECTION 11 – TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES À LA COLLATION DU SOIR.....</b>   |  | <b>98</b>  |
| <b>SECTION 12 – NORME DE QUALITÉ DES ALIMENTS .....</b>  |  | <b>99</b>  |
| <b>SECTION 13 – CARACTÉRISTIQUES DE L’HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ DES SERVICES ALIMENTAIRES ET INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER DE L’ÉQUIPEMENT DE BASE .....</b> |  | <b>104</b> |
| <b>SECTION 14 – PRÉVISION DE REPAS QUOTIDIENS .....</b>  |  | <b>111</b> |
| <b>SECTION 15 – FORMULAIRES .....</b>  |  | <b>114</b> |

## SECTION 1 – Introduction

### 1.1 DÉFINITIONS.

Les définitions ci-dessous s'appliquent au contenu du présent Énoncé de travail (EDT) :

- a. **SERVICE DE CAFÉTÉRIA** – Types de services de repas selon lesquels :
  - i. les rationnaires se servent au comptoir de service;
  - ii. les tables sont équipées des condiments et accessoires nécessaires (salières et poivrières, sucriers et distributeurs de serviettes), mais pas de coutellerie, vaisselle ou verres/tasses;
  - iii. les rationnaires, après avoir mangé, déposent leur coutellerie, leur vaisselle et leur verre/tasse à un endroit précis.
- b. **COMMANDANT DU CENTRE D'INSTRUCTION (cmdt)** – L'officier chargé de commander le centre d'instruction.
- c. **RESPONSABLE/GESTIONNAIRE DU CENTRE D'INSTRUCTION** – Le commandant du Centre d'instruction des cadets (CIC) Blackdown est chargé de coordonner et d'administrer le marché.
- d. **AUTORITÉ CONTRACTANTE (AC)** – La Direction de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) est l'autorité contractante pour ce marché.
- e. **RESPONSABLE DES ACHATS (RA)** – Le responsable des achats (RA) pour ce marché est le commandant (cmdt) du Centre d'instruction des cadets Blackdown. Il effectue un suivi du contrat pour s'assurer :
  - i. d'éviter des coûts additionnels, des retards inutiles ou des effets négatifs sur d'autres projets ou activités;
  - ii. d'obtenir l'approbation de fonds supplémentaires, au besoin;
  - iii. que l'État reçoive des biens ou services à la hauteur de ce qu'il a payé;
  - iv. que l'État respecte ses obligations envers l'entrepreneur.
- f. **OFFICIER DES SERVICES D'ALIMENTATION (O Svc Alim)/SURVEILLANT DU RENDEMENT (SR) DU CENTRE D'INSTRUCTION** – L'officier/le militaire du rang (MR) nommé par le cmdt pour assurer la liaison avec l'entrepreneur. Le surveillant du rendement a pour responsabilité d'assurer au nom de l'autorité contractante la supervision quotidienne des activités liées au contrat pour services d'alimentation. Cette personne est en fait l'officier des services d'alimentation du CIC Blackdown, qui se trouve sur place pendant la durée du marché. Le surveillant du rendement est responsable de fournir à l'entrepreneur la prévision des repas quotidiens et d'agir comme agent de liaison avec l'entrepreneur en ce qui concerne l'administration quotidienne du marché.

- 
- g. MILITAIRE DU RANG DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CENTRE D'INSTRUCTION (MR Svc Alim C)** – Le premier militaire du rang (MR) nommé par le cmdt pour aider l'O Svc Alim.
- h. ENTREPRENEUR** – L'entreprise avec laquelle le marché est conclu.
- i. PERSONNEL DE L'ENTREPRENEUR** – Les employés de l'employeur affectés à l'exécution du travail.
- j. MDN** – Ministère de la Défense nationale.
- k. NOMBRE DE RATIONNAIRES** – Nombre total de personnes autorisées à recevoir des repas aux frais de l'État.
- l. REPAS TRANSPORTÉS** – Repas chauds ou froids, servis dans des boîtes-repas individuelles ou collectives ou dans des contenants isolants collectifs, à consommer à l'extérieur des salles à manger.
- m. ÉTABLISSEMENT** – Base, centre d'instruction, unité ou autre organisation où le travail est effectué.
- n. MARCHÉ D'ALIMENTATION ET DE SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN** – La fourniture de repas lorsqu'un traiteur fournit les produits alimentaires, le personnel des services d'alimentation et les services de gestion, et qu'il utilise les installations et l'équipement du MDN.
- o. RAPPORT D'INCIDENT EN MATIÈRE DE RENDEMENT** – Formulaire présentant les lacunes de l'entrepreneur en matière de rendement face à ses obligations contractuelles.
- p. REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU MARCHÉ DE SERVICES D'ALIMENTATION** – Registre dans lequel le représentant des services d'alimentation du centre d'instruction ou le superviseur de marché consigne les lacunes de l'entrepreneur et confirme que des mesures correctives satisfaisantes ont été prises par l'entrepreneur dans les 48 heures suivant l'incident.
- q. REPAS PRÊTS À CONSOMMER (RPC)** – Repas non périssables à préparer/à réchauffer par le rationnaire. Les RPC sont fournis par le MDN et, lorsqu'ils sont servis, le nombre de repas que doit fournir l'entrepreneur est réduit;
- r. JOUR-REPAS** – Correspond à trois repas fournis à une personne autorisée dans une période de 24 heures.
- s. LIBRE-SERVICE** – Type de service selon lequel les rationnaires peuvent choisir la variété et la quantité d'aliments à partir de toute une gamme de produits alimentaires figurant au menu d'un repas donné.
- t. BASE DE SOUTIEN** – La base (par l'intermédiaire de TPSGC) qui fournit le soutien logistique au Centre d'instruction des cadets.
- u. CONSEILLER TECHNIQUE OU EXPERT EN LA MATIÈRE (EM)** – L'officier responsable des marchés de la Région du centre, ou son représentant (ou sa représentante), supervise les aspects techniques du marché pour le compte du gestionnaire de marchés. L'expert en la matière (EM) conseille l'autorité contractante (AC) et son personnel afin de veiller à ce que la demande d'établissement de marché contienne tous les renseignements nécessaires (énoncé de travail [EDT], modalités et conditions) pour



répondre aux besoins du projet. L'EM ou son représentant (ou sa représentante) peut aussi être appelé à agir à titre d'autorité technique (AT) dans le cadre du marché. À ce titre, il ou elle veille à ce que les exigences de l'EDT soient respectées et offre des conseils spécialisés et de l'aide à l'entrepreneur et à l'autorité contractante (AC). L'EM, lorsqu'il agit à titre d'AT, est également responsable des visites périodiques à l'emplacement du marché. **À titre d'officier responsable des marchés de la Région, il ou elle agit comme agent (ou agente) de liaison entre TPSGC et les parties prenantes du marché. Par conséquent, toutes les modifications à inclure, notamment les changements au menu, aux quantités, etc., lui seront acheminées pour qu'il ou elle mette en œuvre les modifications et demandes requises.**

- v. **REPAS PRÉVUS** – Nombre projeté donné à l'entrepreneur; ce nombre NE SERA PAS considéré comme le nombre définitif utilisé.
- w. **NOMBRES PRÉVUS** – Prévision de repas quotidiens, ce qui comprend les repas transportés à préparer suivant une demande présentée vingt-quatre (24) heures à l'avance. Il s'agit d'une prévision qui ne doit pas tenir lieu de donnée certifiée; la prévision fait état du minimum de repas garantis pour le lendemain.

## 1.2 CONTEXTE

Depuis plus de 20 ans, un traiteur à contrat se sert des installations du MDN pour assurer des services d'alimentation au CIC Blackdown.

## 1.3 BUT

Le but du présent Énoncé de travail est de décrire les tâches et activités que l'entrepreneur doit offrir en vertu du marché pour la fourniture d'aliments et de services d'alimentation pour le CIC Blackdown durant la période du marché, cela inclura trois phases de services des repas : 1) exigences d'avant-camp du Centre d'instruction des cadets, 2) exigences du camp principal du Centre d'instruction des cadets, et 3) exigences de réduction des activités du Centre d'instruction des cadets.

## 1.4 OBJECTIFS DES SERVICES D'ALIMENTATION

Les cadets et le personnel du CIC Blackdown suivent un entraînement rigoureux et exigeant, dès 6 h le matin, tous les jours, qui prend fin à 20 h par la pratique de sports récréatifs. De plus, les cadets participeront à des formations de nuit dans des lieux en dehors du CIC Blackdown. Celles-ci exigeront des repas transportés. Pour les aider à maintenir le niveau requis d'activités, l'équipe des Services d'alimentation doit offrir des aliments de qualité et en quantité suffisante pour leur permettre de conserver leur énergie.

## 1.5 ATTENTES

Les Services d'alimentation du CIC Blackdown doivent répondre aux attentes suivantes :

être axé sur le service sur la clientèle, laquelle est constituée essentiellement de cadets âgés de 12 à 18 ans et du personnel adulte, qui compte environ 495 personnes;

- b. être prêt à réagir, à court préavis, à des changements au plan d'alimentation prévu, principalement en cas d'avertissements météorologiques;
- c. se doter d'employés sûrs d'eux, compétents et disposés à côtoyer des jeunes.

---

## **1.6 DESCRIPTION DU CIC BLACKDOWN ET DE SES SERVICES D'ALIMENTATION**

Les exigences de soutien des Services d'alimentation du CIC Blackdown sont décrites dans le tableau des exigences des travaux et dans ses APPENDICES.

## **1.7 INSTALLATIONS**

L'installation de la cuisine et de la salle à manger du CIC Blackdown consiste en un bâtiment permanent climatisé et chauffé qui abrite la cuisine et d'autres services. La zone de service de la salle à manger est une structure recouverte et fermée, et qui comprend la cuisine. Cette dernière peut être verrouillée à des fins de sécurité et les plans d'étage seront fournis à l'attribution du contrat.

## **1.8 UTILISATION DES CUISINES PAR UN ENTREPRENEUR**

L'entrepreneur doit utiliser les installations ou les équipements fournis par le MDN uniquement en soutien aux activités sanctionnées par le MDN ou par le chargé de projet. L'entrepreneur doit informer immédiatement le MDN de tout problème en lien avec les installations ou les équipements desquels le MDN est responsable (p. ex. chauffage, électricité, plomberie, égouts, contrôle des parasites, élimination des déchets). Le MDN doit fournir et entretenir la cuisine et la salle à manger existantes de manière à ce qu'elles conservent leur état actuel. Le MDN doit entretenir tous les terrains autour de ces structures.

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

## **SECTION 2 – TABLEAU DES EXIGENCES ET DES TÂCHES**

(Reportez-vous à l'annexe B-2, Base de paiement)

## SECTION 3 – PORTÉE DES TRAVAUX

### 3.1 Personnel clé

L'entrepreneur doit affecter le personnel suivant sur place pour la durée du contrat :

- i. Un gestionnaire résident expérimenté : le gestionnaire résident doit avoir un diplôme ou un niveau de scolarité d'une institution d'enseignement reconnue en gestion de services d'alimentation, en plus de (4) années d'expérience récente dans la gestion des activités des services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples; ou encore, il doit avoir accumulé dix (10) années d'expérience récente en matière de gestion des activités de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples. Il doit également posséder des compétences informatiques de base dans l'utilisation de logiciels tels que ceux de la suite Microsoft Office, notamment Word, Excel et le logiciel de messagerie électronique.
- ii. Un chef de cuisine et gestionnaire de la production expérimenté : le chef de cuisine et gestionnaire de la production doit avoir suivi une formation d'apprenti cuisinier, détenir la certification Sceau rouge, et cinq (5) années d'expérience récente à mener des activités de services d'alimentation à haut volume.
- iii. Un superviseur de la cuisine et de la production : le superviseur de la cuisine et de la production doit avoir suivi une formation d'apprenti cuisinier, détenir la certification Sceau rouge reconnue et posséder au moins cinq (5) années d'expérience de gestion récente des activités de services d'alimentation à volume élevé.
- iii. Des cuisiniers expérimentés pour superviser chaque quart, incluant le quart de nuit; les superviseurs de quart, incluant le quart de nuit, doivent avoir suivi une formation d'apprenti cuisinier, détenir la certification Sceau Rouge, et posséder au moins cinq (5) années d'expérience dans la supervision de quarts.
- iv. Un superviseur de salle à manger d'expérience. Le superviseur de salle à manger doit avoir reçu une formation en gestion d'une salle à manger ou posséder cinq (5) années d'expérience en gestion récente.
- v. Tous les premiers cuisiniers doivent détenir la certification Sceau Rouge.
- vi. Il est nécessaire de fournir un curriculum vitae détaillé pour chaque personne proposée ci-dessus, et qui précise les études, l'expérience professionnelle et d'autres renseignements pertinents montrant clairement que les personnes satisfont aux exigences.

Ces personnes superviseront le personnel de l'entrepreneur. À l'exception des superviseurs de quart et du superviseur de salle à manger, ces personnes **NE PARTICIPERONT PAS** à la production ni au service des repas proprement dits, sans l'approbation au préalable de l'officier des Services d'alimentation du Centre d'instruction. De plus, le superviseur de la salle à manger **DOIT** rester en tout temps, pendant les heures de repas, dans la salle à manger.

### 3.2 Affectation du personnel

L'entrepreneur doit affecter suffisamment de gestionnaires et d'employés pour assurer l'exécution efficiente du contrat des services d'alimentation. Tous les employés de l'entrepreneur âgés de 18 ans et

plus **DOIVENT** se soumettre à une vérification du casier judiciaire, afin de respecter les directives du QGDN/Groupe national de soutien aux cadets et aux Rangers juniors canadiens. L'entrepreneur a la responsabilité d'assumer tous les coûts connexes.

### 3.3 Orientation et formation interne

L'entrepreneur doit fournir une formation d'orientation à tous ses employés avant le début du service de repas. Cette formation doit porter sur la sécurité et l'hygiène, les risques en milieu de travail, la prévention incendie, les pratiques de manipulation des aliments, la présentation et la manière de servir des repas, en conformité avec section 7, Modèle de repas standard admissible.

### 3.4 Services de traiteur

Le mess des officiers et celui des MR tiendront un barbecue les mercredis soirs. Le nombre de participants sera fourni à l'entrepreneur 48 heures à l'avance. Le menu doit être conforme à celui présenté à l'appendice 1 de l'annexe A. Cette activité remplacera le repas habituel pour les participants. Des cartes de repas seront distribuées à des fins de contrôle.

### 3.5 Heures des repas

3.5.1 Les heures régulières des repas du Centre d'instruction des cadets, pendant la période de pointe au cours de laquelle tous les cadets sont présents, seront les suivantes :

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Du lundi au samedi |                   |
| Petit déjeuner     | 6 h 00 – 8 h 30   |
| Dîner              | 11 h 30 – 13 h 30 |
| Souper             | 16 h 30 – 18 h 30 |
| Dimanche           |                   |
| Petit déjeuner     | 7 h 30 – 10 h 00  |
| Dîner              | 11 h 30 – 13 h 30 |
| Souper             | 16 h 30 – 18 h 30 |

3.5.2 Les exceptions à cet horaire sont les suivantes (les exigences relatives à ces cas seront transmises au - au moins 24 heures à l'avance) :

- 1) les jours d'arrivée, où les heures de service sont prolongées, au besoin;
- 2) les jours d'entraînement, où les heures des repas pourraient devoir être prolongées, à la dernière minute;
- 3) les jours de départ, où le petit déjeuner pourrait devoir être servi plus tôt;
- 4) ces heures de repas peuvent être raccourcies pendant la période d'avant-camp et lors de la fermeture du camp, à la discrétion du gestionnaire du contrat.

3.5.3 L'horaire de service de repas doit être respecté au moins 95 % du temps. Un début de service de repas retardé de façon importante (plus de 15 minutes) ne sera toléré que lorsque ce retard découle de circonstances qui échappent au contrôle de l'entrepreneur. Des retards mineurs (moins de 10 minutes) ne doivent pas survenir à plus de trois occasions pendant une période de sept jours. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

3.5.4 Le taux de service doit être atteint 95 % du temps lors des périodes de pointe, et 100 % du temps en dehors des périodes de pointe. Les niveaux de service minimums sont les suivants : chaque dîneur est servi dans les dix minutes suivant son arrivée dans la salle aux périodes de pointe du repas, et en cinq minutes en dehors des périodes de pointe. Lorsque le service de repas comprend des aliments devant être cuits sur commande, le dîneur ne devrait pas attendre plus de cinq minutes entre le moment de son arrivée au comptoir de

service et celui où il reçoit le plat commandé. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

- 3.5.5 Contingence des services alimentaires - L'entrepreneur doit s'assurer de la continuité des services alimentaires, sans exception, en dehors des heures de travail ou à des points de services différents en cas d'urgence. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

### 3.6 Stocks

- 3.6.1 L'entrepreneur doit acheter **des aliments, des boissons et des fournitures non alimentaires** et les conserver en stock, à ses frais, en son nom et de la manière appropriée, selon les besoins, pour assurer le bon fonctionnement des services d'alimentation. Cela inclut le matériel d'emballage pour les boîtes-repas, les assiettes de carton, etc., pour les repas chauds transportés, les agents nettoyants et désinfectants et les petits appareils. Pour certains équipements, un type précis de détergent est requis, dans le cadre du marché d'entretien ou encore, pour assurer le bon fonctionnement de ces équipements. C'est entre autres le cas des brosseuses et des fours Rational. L'officier des Services d'alimentation du CIC Blackdown sait où ces articles peuvent être achetés.
- 3.6.2 Les aliments « importants » du menu ne doivent pas être en rupture de stock plus de 5 % du temps entre les livraisons. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.
- 3.6.3 L'entrepreneur doit également examiner et résoudre les problèmes de commandes incomplètes ou de facturation inexacte, et ce, dans les trois (3) jours ouvrables afin de minimiser les répercussions sur la production des repas et de gérer les dépenses alimentaires. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

### 3.7 Exigences médicales

Pour des raisons de santé et de sécurité, l'entrepreneur doit retirer de son poste tout employé travaillant dans la cuisine qui peut présenter un risque pour la santé des cadets et du personnel (s'il est atteint d'une maladie transmissible). L'entrepreneur doit assumer le coût des examens médicaux, y compris de toutes les procédures médicales nécessaires, et doit prendre les dispositions nécessaires à cette fin.

Tous les travailleurs doivent être certifiés médicalement qu'ils sont exempts à 100 % de maladies contagieuses qui peuvent causer des maladies d'origine alimentaire. Les certificats doivent être fournis au MDN sur demande.

### 3.8 Règlements

L'entrepreneur doit se conformer à tous les règlements en matière de sécurité et d'hygiène du CIC Blackdown, conformément à l'appendice 9 de l'annexe A, et au Code de pratique de la sécurité alimentaire (Restaurants Canada) pour le secteur canadien des services d'alimentation.

### 3.9 Repas du personnel de l'entrepreneur

**Les repas du personnel ne sont pas consommés pendant les heures de repas prévues pour les cadets.** L'entrepreneur est responsable des repas de ses employés et de leur coût.

### 3.10 Utilisation des installations du MDN

L'entrepreneur doit signer pour tous les équipements et toutes les installations (appendice 6 de l'annexe A – Liste de l'équipement) qui lui sont confiés pour utilisation, pour la durée du marché, avant que le premier repas soit servi. Les directives d'utilisation de l'équipement et les manuels de fonctionnement doivent être accessibles par le personnel dans le milieu de travail en tout temps. L'équipement et les dispositifs de sécurité doivent être utilisés en tout temps. L'entrepreneur est responsable de tenir tous les secteurs de la cuisine, des aires de service et de repas de la cuisine, y compris les murs, fenêtres (intérieur seulement) et pièces d'équipement, dans un état propre et salubre. *L'entrepreneur doit informer rapidement l'officier des Services d'alimentation du Centre d'instruction des cadets de toute défaillance des équipements, problème de réfrigération, problème de chauffage, d'électricité, de plomberie, d'égout, d'élimination des déchets, etc., dont le MDN est responsable.* L'entrepreneur est responsable du transport, jusqu'à la zone de collecte désignée par l'officier des Services d'alimentation du CIC, des déchets mis en sac et des articles destinés au recyclage découlant des services d'alimentation. Il est responsable de la propreté et de l'aspect soigné des bureaux/zones de travail qui lui sont attribués. Le MDN est responsable de la propreté des zones d'habillage de personnel et des installations sanitaires du personnel.

### **3.11 Uniformes et équipement de sécurité pour le personnel**

L'entrepreneur doit fournir à tous ses employés des uniformes propres et adéquats en quantité suffisante, ce qui comprend les couvre-chefs, pour leur permettre de changer d'uniforme tous les jours. L'entrepreneur est responsable du nettoyage des uniformes de ses employés. Par souci d'hygiène et de salubrité, les employés ne seront pas autorisés à se rendre au travail ou à domicile vêtus de leurs uniformes de travail. Ils devront revêtir un uniforme propre à leur arrivée. Ils devront également recevoir de l'équipement de protection individuel y compris, mais non de façon limitative, des gants jetables et des tabliers.

### **3.12 Retour des installations du MDN**

L'entrepreneur est responsable de la remise des lieux et des équipements du MDN, dans les cinq (5) jours suivant le dernier repas dans la cuisine, dans les mêmes conditions et dans le même état de propreté qu'ils l'étaient avant que leur responsabilité lui incombe. L'entrepreneur n'est pas responsable des changements de conditions ou de quantités d'équipements ou de bâtiments découlant de l'utilisation et de l'usure normales et raisonnables ou d'actes ou événements échappant à son contrôle. L'entrepreneur remboursera au MDN, à la fin du marché, le coût des pièces d'équipement égarées ou endommagées, sous réserve de la phrase qui précède. Plus particulièrement, l'entrepreneur sera financièrement responsable de tout défaut de vaissellerie considéré par le commandant du Centre d'instruction des cadets comme attribuable aux actes ou à la négligence de l'entrepreneur. L'entrepreneur procède à une vérification du stock de tout le matériel fourni par le MDN avec l'officier des Services d'alimentation du camp ou le détenteur de l'Autorité du Ministère (AM). Les lacunes doivent être consignées, des mesures correctives, prises et un avis de non-responsabilité, écrit concernant tout manquement ultérieur, avant le départ de l'entrepreneur.

### **3.13 Télécommunications**

L'entrepreneur est responsable de tous les coûts de télécommunications (par exemple, téléphones et appels interurbains) à l'exploitation des services d'alimentation ou engagés par son personnel.

### **3.14 Produits chimiques et savons**

L'entrepreneur doit utiliser la même marque de produits chimiques et de savons que ceux contenus dans les distributeurs installés d'emblée aux équipements. L'officier des Services d'alimentation du CIC Blackdown sait où ces articles peuvent être achetés.

### **3.15 Recettes**

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

L'entrepreneur doit adhérer aux recettes standards de l'industrie alimentaire (p. ex., *Food for 50*, *Joy of Cooking*, *The Professional Chef*) et aux recettes de l'entrepreneur.



## SECTION 4 – TYPES DE SERVICES DE REPAS ET CYCLE DE MENUS SUR TROIS SEMAINES

### Types de services de repas

#### 4.1 Services de repas aux salles à manger.

Le menu ci-joint, établi selon un cycle de trois semaines, précise les denrées à offrir à chaque repas, pour une journée donnée. Ce menu rotatif se fonde sur le plan/modèle de menu suivant :

##### 4.1.1 Petit déjeuner

1. Trois types de fruits frais et une salade de fruits, ainsi que trois types jus de fruits/légumes purs à 100 % (en alternance chaque jour).
2. Céréales : un choix de céréale cuite instantanée en portion individuelle et six choix de céréales prêtes à manger en emballages individuels, la moitié consistant en des céréales sucrées (p. ex. Froot Loops, Sugar Pops, Frosted Flakes).
3. Œufs au choix et un plat de petit déjeuner (p. ex. crêpes, pain doré, gaufres) avec sirop.
4. Un choix de viande pour petit déjeuner (bacon, jambon ou saucisse) et une viande froide ou une viande à tartiner et deux sortes de fromage fondu en format individuel.
5. Deux féculents (p. ex. fèves au lard, pommes de terre frites).
6. Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais (muffins ou danoises).
7. Trois types de pain (dont un pain blanc et un pain de blé entier), ainsi que deux types de pain commercial (p. ex. bagels, muffins anglais).
8. Trois types de boissons chaudes et deux types de boissons froides, y compris quatre variétés de boissons aux fruits et trois variétés de boissons laitières (une d'entre elles étant une boisson non laitière). (Le chocolat chaud est un liquide prémélangé de marque **VITALITY**.)
9. Deux sortes de fromage et quatre sortes de yogourt à saveur de fruits.
10. Condiments : voir le paragraphe 3 ci-après.

##### 4.1.2 Dîner

1. Soupe avec croûtons, craquelins, biscottes Melba et gressins.
2. Un plat protéiné chaud fraîchement préparé suivant les techniques de préparation adéquates (c.-à-d. griller les produits à griller, sauter et non cuire au four les aliments à sauter) et les accompagnements appropriés.
3. Un plat de pâtes avec deux sortes de sauces, l'une contenant une source de protéines et l'autre ne contenant pas de viande.
4. Un choix parmi les plats au menu rotatif (p. ex. tacos, pizza, burritos, saucisse Bratwurst, burger de poulet).

5. Choix de trois sandwiches froids selon le modèle de menu des sandwiches ci-dessous.
6. Un féculent (deux si l'un est un produit frit).
7. Un plat chaud de légumes.
8. Choix de salades suivant le modèle de menu ci-après.
9. Choix de desserts suivant le modèle de menu quotidien ci-après. La crème glacée vient en complément et ne constitue PAS un choix.
10. Quatre sortes de fruits, dont un qui n'est pas un fruit en conserve.
11. Pain et petits pains : deux types, dont un commercial, et trois pains (blanc, blé entier, grains entiers, etc.)
12. Trois types de boissons chaudes et trois types de boissons froides, y compris quatre variétés de boissons aux fruits, trois variétés de jus de fruits/légumes (100 %) et trois boissons laitières (une d'entre elles étant une boisson non laitière). (Le chocolat chaud est un liquide prémélangé de marque **VITALITY**.)
13. Condiments conformément au paragraphe 3 ci-après.

#### 4.1.3 Souper

1. Deux plats protéinés chauds fraîchement préparés suivant les techniques de préparation adéquates (c.-à-d. griller les produits à griller, sauter et non cuire au four les aliments à sauter) et les accompagnements appropriés : au moins un plat doit comporter une pièce de viande, de poisson ou de volaille (p. ex. rôti, escalope, bifteck, côtelette et filet). Le poulet cordon-bleu, Kiev ou au parmesan comportera de la viande de poitrine de poulet véritable et **NON** du poulet haché.
2. Un plat protéiné végétarien.
3. Un féculent (deux si l'un est un produit frit).
4. Un plat de légumes cuits.
5. Salades au choix suivant le modèle de menu du buffet à salades ci-après.
6. Choix de desserts suivant le modèle de menu quotidien ci-après. La crème glacée vient en complément et ne constitue PAS un choix.
7. Pain et petits pains (trois sortes).
8. Trois types de boissons chaudes et trois types de boissons froides, y compris quatre variétés de boissons aux fruits, trois variétés de jus de fruits/légumes (100 %) et trois boissons laitières (une d'entre elles étant une boisson non laitière). (Le chocolat chaud est un liquide prémélangé de marque **VITALITY**.)
9. Condiments conformément au paragraphe 3 ci-après.

**REMARQUE 1 :** Étant donné qu'il est reconnu que les rationnaires ne prennent pas tous toute la nourriture à laquelle ils ont droit, ceux qui souhaitent une deuxième assiette pourront se servir de nouveau, et ce, sans supplément pour le MDN.

**REMARQUE 2 :** La composition des assiettes végétariennes pourrait différer quelque peu de ce qui précède quant au nombre d'éléments choisis.

#### 4.2 Buffet à salades

Outre les articles qui font partie du menu rotatif, l'entrepreneur doit offrir une variété de salades et de produits apparentés au buffet à salades libre-service, pour le dîner et le souper, suivant le **modèle de menu du buffet à salades** :

- a. viande froide : varier le mélange d'un repas à l'autre. Exemples : morceaux de bœuf, porc et poulet, salami, simili poulet, mortadelle, pain de viande aux piments et aux cornichons, poisson, œufs à la coque, etc. (trois choix au dîner et trois choix au souper).
- b. Salade de chou : varier le mélange d'un repas à l'autre, en changeant les ingrédients ajoutés au chou, comme des raisins secs, des pommes, des carottes.
- c. Salade verte : varier le mélange d'un repas à l'autre. Exemples d'ingrédients : laitue, épinards frais, radis tranchés, rondelles d'oignon, concombres tranchés, quartiers de tomate et poivrons verts en dés, etc. La vinaigrette doit être servie séparément.
- b. Salade pré-mélangée : César, Grecque, etc.
- c. Salade de pâtes : un choix de salade de pâtes, qui varie à chaque repas.
- e. Légumes : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, tranches de concombre, quartiers de tomate, champignons, tranches de courgette, ou tomates en conserve refroidies (dans des bols à dessert), etc. Quatre choix doivent être offerts par repas.
- f. Salade aux haricots ou contenant un féculent : une par repas.
- g. Marinades : assortiment de cornichons, olives et betteraves marinés. Au moins trois sortes par repas.
- h. Fromages : deux types par repas, l'un à pâte dure, l'autre à pâte molle (y compris au petit déjeuner), variant d'un jour à l'autre. **Remarque** : Le fromage qui fait partie de plats cuisinés, même dans un hamburger au fromage, ne constitue pas un choix de fromage.
- i. Vinaigrette : cinq choix populaires et cinq choix faibles en calories.
- j. Craquelins : trois sortes à chaque repas (p. ex. biscuits soda, biscottes Melba, Ritz, gressins et autres craquelins commerciaux courants).

#### 4.3 Condiments

**Tous les repas, y compris les repas transportés, comprendront les condiments suivants** : relish, ketchup, moutarde, mayonnaise, raifort, sauce HP, sauce A-1, sauce 57, sauce au fruit, chutney, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, un choix de sauces piquantes pour rehausser l'expérience culinaire en fonction de la diversité culturelle du CIC Blackdown : asiatique, jamaïcaine, indienne orientale, etc.; confitures de fraises et de framboises en portions individuelles, gelée de pommes en format individuel, miel en format individuel, beurre d'arachides en format individuel, marmelade en format individuel,

beurre, margarine, mayonnaise, fromage cottage, fromage à la crème en format individuel, tartinade de fromage en format individuel, etc., seront offerts.

#### 4.4 Repas transportés chauds

Le menu rotatif de trois semaines des repas chauds transportés ci-joint a été élaboré afin d'utiliser, dans la mesure du possible, les plats provenant du menu du service de repas aux salles à manger qui voyagent bien et dont la température se maintient pour une durée raisonnable. Le modèle qui suit décrit la composition d'un repas chaud transporté :

1. Plat principal.
2. Pommes de terre ou substitut.
3. Légume.
4. Salade verte, salade de choux ou crudités.
5. Fruits frais.
6. Un dessert cuit;
7. Pain ou petit pain avec beurre ou margarine
8. Condiments appropriés.
9. Deux boissons.

#### Remarque :

1. Dans le cas des repas transportés, la taille des portions du plat principal et du choix de féculent doit être supérieure de **10 %** à celle des repas réguliers.
2. L'entrepreneur doit fournir des couteaux, fourchettes, cuillères en plastique, ainsi que des assiettes de type CHINET, des gobelets en papier et des serviettes.
3. L'entrepreneur est responsable du nettoyage et de la désinfection de toutes les plaquettes, de tous les chaudrons et des contenants isolés utilisés dans la prestation des repas chauds et des collations.
4. Chaque repas chaud transporté doit être accompagné d'une carte indiquant la quantité de pièces servies (p. ex. côtelettes de porc – deux; pommes de terre à l'anglaise – deux; biscuits – trois). Ces cartes doivent être remises à chaque représentant de la compagnie par le personnel du service de transport de repas (Meals on Wheels).
5. En tout temps, la température de conservation au moment de la collecte doit être conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.
6. Les repas demandés doivent être prêts à l'heure de collecte convenue, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 24 heures. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

#### 4.5 Boîtes-repas

Le menu des boîtes-repas ci-joint suit un cycle de trois semaines et repose sur le modèle suivant :

- a. Un sandwich garni de viande tranchée et un sandwich avec garniture mélangée, ou assiette froide contenant une pièce de viande et deux petits pains;  
**Remarque** : Il faut utiliser une variété de pains frais.

- b. Salade d'accompagnement ou assortiment de légumes crus

- c. Condiments appropriés pour les sandwiches et la salade;

- d. Fruits frais ou en conserve;

- e. Un dessert cuit;

- f. Deux boissons.

**Remarque:**

1. Une quantité appropriée de repas doit être offerte à l'heure de collecte convenue, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 24 heures. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.
2. Chaque boîte-repas doit être horodatée et porter la mention en anglais et en français « Consumption must be within four hours unless refrigerated » et « Doit être consommé dans les quatre heures, sauf si réfrigéré ». Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.
3. Tous les éléments des boîtes-repas doivent être emballés individuellement. Les sandwiches doivent être conservés séparément dans un récipient de table à vapeur, avec tous les autres éléments. Ces récipients seront ensuite placés à l'intérieur d'un contenant isotherme à nourriture et conservés sous réfrigération jusqu'à la collecte. Au moment de la collecte, l'entrepreneur sera responsable de placer un bloc réfrigérant à l'intérieur du contenant isotherme. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

#### 4.6 Collations chaudes du soir (sur le terrain seulement)

- a. chocolat chaud, choix de boissons froides (lait blanc ou lait au chocolat ou boissons aux fruits sans sucre avec vitamine C ajoutée);
- b. soupe et biscuits soda;
- c. pain, tartinades (beurre d'arachide, caramel, chocolat, fromage à tartiner, confiture, etc.);
- d. fruits frais (pommes, oranges, bananes, poires, etc.);
- e. pâtisseries (diverses pâtisseries cuites, p. ex. tartes, carrés, gâteaux).

#### 4.7 Barbecue de groupe/compagnie

comprendra ce qui suit et remplacera le repas à la cuisine :

- a. hot-dogs et hamburgers **précuits** froids avec pains (1 de chaque);
- b. salade de macaroni et salade de pommes de terre;
- c. relish, moutarde, ketchup, sauce HP, sel et poivre (portions individuelles);
- d. tranches de tomates, oignons hachés et fromage en tranche;
- e. croustilles;
- f. dessert (dessert cuit adéquat);
- g. boissons froides en vrac (2 types);
- h. assiettes de carton, gobelets en papier, serviettes, couteaux, fourchettes et cuillères en plastique;
- i. pinces de barbecue et plateaux de service en métal.

#### **4.8 Barbecue du mess des officiers et du mess des adjudants et des militaires du rang**

Comprendra ce qui suit et remplacera le repas du souper du mercredi, en cuisine :

1. bifteck de contre-filet (220 g) (75 %);
2. quarts de poulet précuits (275 g crus) (25 %);
3. pommes de terre au four avec crème sure;
4. jardinière de petits pois et de carottes;
5. salade César et salade de chou;
6. tomates et concombres en tranches;
7. assortiment de cornichons et de fromages;
8. assortiment de desserts cuits;
9. assortiment de sauces à bifteck, dont une sauce barbecue;
10. petits pains et beurre;
11. boissons aux fruits (portion ind.)

#### **4.9 Supplément de repas tardif**

Un supplément de repas tardif sera servi après la cérémonie du crépuscule, dans la salle à manger et dans la cantine des cadets, pour les cadets-cadres et les cadets, comprenant uniquement ce qui suit :

- a. pizza ¼ d'une pizza de 12 po ou 1/6 d'une pizza de 16 po;

---

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| b. Pommes de terre frites | 125 g  |
| c. Boissons aux fruits    | 250 ml |

**REMARQUE :** Des ustensiles en plastique et en papier seront utilisés et seront fournis par le MDN.

#### **4.10 Éléments supplémentaires de la conformité des aliments**

- 4.10.1 L'entrepreneur doit s'assurer que, 95 % du temps, une quantité adéquate de chaque aliment est offerte du début à la fin du repas.
- 4.10.2 Tous les repas doivent être conformes au menu approuvé et au Modèle de repas standard admissible, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 24 heures.
- 4.10.3 L'entrepreneur doit s'assurer que les techniques de cuisson appropriées sont respectées à 95 %.
- 4.10.4 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les modifications du menu quotidien aient été approuvées au préalable par l'officier des Services d'alimentation de Blackdown, et à ce que les recettes utilisées soient disponibles sur demande.
- 4.10.5 L'entrepreneur doit mettre en place un mécanisme qui permet de déterminer les aliments les moins populaires sur le menu et suggérer d'autres choix de qualité et valeur semblables à l'officier des Services d'alimentation de Blackdown aux fins d'approbation.
- 4.10.6 L'entrepreneur doit fournir en tout temps des aliments et des repas adaptés aux besoins alimentaires particuliers découlant de croyances religieuses du personnel de Blackdown, à la demande et sur autorisation de l'officier des Services d'alimentation ou du commandant de Blackdown. Cela sera déterminé à l'aide de fiches de rendement de l'annexe B-2 de l'annexe B, Base de paiement.

SECTION 5 – CYCLE DE MENUS

5.1 Cuisine principale

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - PETIT DÉJEUNER SEMAINE 1

| NORME                  | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                                     | JEUDI                                   | VENDREDI  | SAMEDI                                       | DIMANCHE                                  |
|------------------------|--|---|--|---|---|--|---|
| FRUITS                 | Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits, dont des agrumes – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation)   |   |  |   |   |  |   |
| JUS [pur à 100 %]      | Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine.  |   |  |   |   |  |   |
| CÉRÉALES [INDIV]       | Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales instantanées.  |   |  |   |   |  |   |
| ŒUFS                   | Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs  |   |  |   |   |  |   |
| PLAT DU PETIT DÉJ.     | Crêpes   | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                  | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                    |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ. | Du bacon<br>Une viande froide (variété)  | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété) | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété)   |
| FÉCULENTS              | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées         | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées    | Fèves cuites<br>Pommes de terre O'Brian | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées         | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées    | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées |
| FROMAGE YOGOURTS       | Deux variétés de fromage fondu, p. ex. fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |   |  |   |   |  |   |
| PRODUITS PANIFIÉS      | Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc.<br>Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |   |  |   |   |  |   |
| BOISSONS               | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au petit déjeuner)<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Deux variétés de boissons non laitières, p. ex. lait de soja |   |  |   |   |  |   |
| CONDIMENTS             | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.          |   |  |   |   |  |   |



MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - DÎNER SEMAINE 1

| NORME                  | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI   | DIMANCHE   |
|------------------------|---|--|---|--|---|--|--|
| PLAT PRINC. N° 1       | Quart de poulet au four, à l'italienne  | Côtelette de porc grillée avec sauce aux pommes  | Pâté au poulet avec sauce au jus de viande  | Bifteck Salisbury Sauce à l'oignon   | Sole panée à la sauce tartare et avec quartiers de citron   | Boulettes de viande à la sauce aigre-douce sur des pâtes fettucine   | Escalope de veau viennoise à la sauce chasseur   |
| PLAT PRINCIPAL N° 2    | Wrap au burger mexicain avec tortilla aux tomates et au basilic   | Sandwich chaud au bœuf   | Burritos au bœuf  | Saucisses italiennes sur pain panini   | Hot-dog garni de chili  | Burger au poulet   | Pizzas pochettes   |
| PÂTES avec deux sauces | Pennes avec sauce au fromage ou à la viande   | Nouilles au thon ou casserole de légumes   | Lasagne à la bolognaise ou lasagne au fromage   | Rigatonis avec sauce au fromage ou à la viande   | Linguinis à la sauce blanche aux palourdes ou à la sauce tomate   | Fettuccinis aux tomates et aux légumes ou aux fruits de mer, à la sauce Alfredo  | Spaghettis à la sauce marinera ou à la viande  |
| CHOIX DE FÉCULENTS     | Riz basmati   | Purée de pommes de terre à l'ail   | Riz noir mexicain   | Croustilles géantes  | Pommes mousseline à la crème  | Pommes de terre frites coupées en spirale  | Spätzle  |
| LÉGUMES                | Courge musquée coupée en dés  | Mini-carottes  | Haricots verts entiers  | Maïs en grains à la mexicaine  | Pois verts  | Mélange de légumes   | Poivron rouge rôti   |
| BUFFET A SALADES       | Voir le menu du buffet à salades  |  |   |  |   |  |  |
| DESSERTS               | Gâteau aux bananes glacé<br>Biscuits aux brisures de chocolat<br>Pouding au pain avec sauce aux raisins<br>Poires en conserve<br>Jell-o à la lime | Gâteau sablé aux fraises<br>Carrés aux dattes<br>Pouding au chocolat<br>Salade de fruits.<br>Jell-o à la framboise | Gâteau au chocolat glacé<br>Biscuits au beurre d'arachide<br>Trifle aux fruits<br>Jell-o, orange ou équivalent<br>Jell-o à l'ananas | Tarte aux raisins<br>Gâteau marbré glacé<br>Pouding au tapioca<br>Ananas en tranches<br>Jell-o à la fraise | Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage<br>Tarte aux pacanes<br>Pudding à la vanille<br>Macédoine de fruits<br>Jell-o au citron | Gâteau au fromage garni de bleuets<br>Beignes à la gelée<br>Pouding à la crème d'abricot<br>Demi-poires<br>Jell-o à l'orange | Barres Nanaimo<br>Chausson aux pommes<br>Pouding au caramel au beurre<br>Salade de fruits.<br>Jell-o à la cerise |

|                   |   |
|-------------------|---|
| PRODUITS PANIFIÉS | Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.   |
| FRUITS FRAIS      | 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.   |
| CONDIMENTS        | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |
| BOISSONS          | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja  |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper  
REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

**MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - SOUPER SEMAINE 1**

| NORME                 | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI                                  | JEUDI  | VENDREDI   | SAMEDI   | DIMANCHE                                   |
|-----------------------|---|--|---|--|--|--|--|
| PLAT PRINC. N°<br>1   | Boeuf braisé à la jamaïcaine avec salsa au melon  | Escalope de veau avec sauce Marcella                   | Cuisse de porc rôtie avec farce et sauce  | Soirée chinoise (côte levée sucrée ou sûre, boulettes de poulet, chow mein et pâtes impériaux) | Côtelette de porc grillée sur charbon de bois avec sauce aux champignons | Poulet barbecue  | Jambon glacé au four avec sauce aux ananas |
| PLAT PRINC. N°<br>2   | Sauté de fruits de mer  | Filet de sole avec sauce tartare et quartier de citron | Hamburger chaud                           |  | Pizza au pepperoni et au fromage   | Hamburger au fromage deluxe                            | Brochettes de poulet                       |
| CHOIX SANS<br>VIANDE  | Enchilada aux haricots noirs et fromage   | Sauté de légumes et tofu                               | Haricots et riz des Caraïbes              | Casserole de chili de haricots   | Pizza végétarienne   | Burger végétarien                                      | Omelette au fromage                        |
| CHOIX DE<br>FÉCULENTS | Quartiers de pommes de terre assaisonnés  | Riz pilaf  | Pommes mousseline à la crème              | Nouilles chinoises   | Riz au cari  | Frites   | Pommes de terre à la daupinoise            |
| LÉGUMES               | Courge zucchini sautée  | Légumes d'hiver rôtis                                  | Pois verts                                | Légumes orientaux  | Tiges de brocoli   | Haricots verts à la française                          | Mini-carottes                              |
| BUFFET A<br>SALADES   | Voir le menu du buffet à salades  |  |   |  |  |  |  |
| DESSERTS              | Croustade aux pommes  | Carrés au chocolat glacé                               | Gâteau renversé aux pêches                | Gâteau forêt-noire   | Carrés aux Rice Krispies   | Carrés aux dattes                                      | Gâteau au citron avec glaçage à l'orange   |
|                       | Carré aux fruits Pudding à la vanille   | Tarte à la noix de coco Pouding à la banane            | Beigne glacé Pouding au caramel au beurre | Tarte aux cerises Cobbler aux fraises  | Tartes au citron Pouding au pain avec sauce aux raisins                  | Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat | Beigne glacé au miel                       |
|                       | Fraises fraîches avec crème   | Moitiés de pêches                                      | Poires en conserve                        | Salade de fruits frais   | Moitiés de pêches  | Ananas en tranches                                     | Trifle aux fruits                          |
|                       | Jell-o à la lime  | Jell-o à la framboise                                  | Jell-o à l'ananas                         | Jell-o à la fraise   | Jell-o au citron   | Jell-o à l'orange                                      | Banane à la crème fraîche                  |
| PRODUITS<br>PANIFIÉS  | Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.                                   |  |   |  |  |  |  |
| FRUITS FRAIS          | Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |   |  |  |  |  |
|                       | 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts. |  |   |  |  |  |  |

|            |   |
|------------|---|
| CONDIMENTS | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |
| BOISSONS   | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja  |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper  
REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - PETIT DÉJEUNER SEMAINE 2

| NORME                           | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI                                  | JEUDI   | VENDREDI                                     | SAMEDI                                    | DIMANCHE  |
|---------------------------------|--|--|---|---|--|---|---|
| FRUITS                          | Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison.<br>Un aliment frais est un aliment qui n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation   |  |   |   |  |   |   |
| JUS [pur à 100 %]               | Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine.  |  |   |   |  |   |   |
| CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE] | Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales instantanées.  |  |   |   |  |   |   |
| ŒUFS                            | Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs  |  |   |   |  |   |   |
| PLAT DU PETIT DÉJ.              | Pain doré  | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                    | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                    | Pain doré   |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ.          | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété)  | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété)   | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété)   | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) |
| FÉCULENTS                       | Fèves cuites<br>Pommes de terre O'Brian  | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées    | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées         | Fèves cuites<br>Pommes de terre O'Brian      | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées         |
| FROMAGE YOGOURTS                | Deux variétés de fromage fondu, p. ex. fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |  |   |   |  |   |   |
| PRODUITS PANIFIÉS               | Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc.<br>Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |   |   |  |   |   |
| BOISSONS                        | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au petit déjeuner)<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Deux variétés de boissons non laitières, p. ex. lait de soja |  |   |   |  |   |   |
| CONDIMENTS                      | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.          |  |   |   |  |   |   |

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - DÎNER SEMAINE 2

| NORME                        | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI   | DIMANCHE  |
|------------------------------|--|--|---|--|---|--|---|
| PLAT PRINC.<br>N° 1          | Pâté de viande nappé de sauce brune  | Saumon au cari avec quartiers de citron et sauce tartare   | Bifteck à la suisse   | Boulettes de viande suédoises et pâtes   | Morue au cari avec quartiers de citron et sauce tartare   | Pâté chinois   | Poulet Tandoori   |
| PLAT PRINC.<br>N° 2          | Burger au poisson avec mayonnaise à l'ail  | Ailes de poulet épicées  | Bratwurst sur petit pain  | Sous-marin chaud au jambon, dinde et mozzarella  | Sandwich roulé César au poulet  | Burritos à la sauce salsa  | Burger au mozzarella  |
| PÂTES<br>avec<br>deux sauces | Manicotti farci au fromage à la crème et à la viande de bœuf avec sauce tomate aux champignons       | Pennes à la sauce tomate ou aux saucisses italiennes   | Ravioli au fromage ou au bœuf à la sauce marinera   | Fettuccinis Alfredo ou fettuccinis Alfredo au poulet   | Casserole radiatore Mexicali ou sauce napolitaine   | Casserole de nouilles aux légumes ou au jambon   | Cannellonis à la viande / au fromage au four  |
| CHOIX DE FÉCULENTS           | Purée de pommes de terre   | Riz sauvage  | Croustilles géantes   | Pilaf de riz brun, haricots Pinto et poivre  | Pommes de terre frites à l'Allemande  | Riz à l'Espagnole  | Frites  |
| LÉGUMES                      | Haricots verts entiers   | Haricots verts du jardin   | Chou nappa sauté  | Brocoli avec sauce au fromage  | Carottes et navet coupés en dés   | Chou-fleur rôti  | Mais à grains entiers   |
| BUFFET A SALADES             | Voir le menu des salades   |  |   |  |   |  |   |
| DESSERTS                     | Gâteau Boston<br>Biscuits Oreo<br>Pouding à la banane<br>Ananas en tranches<br>Jell-o au melon d'eau | Carrés aux pêches<br>Chausson aux bleuets<br>Pouding au pain avec sauce aux raisins<br>Demi-poires | Gâteau au citron avec glaçage à l'orange<br>Tarte à la noix de coco<br>Pouding au caramel au beurre<br>Macédoine de | Croustade aux bleuets avec garniture fouettée<br>Tartelette au beurre<br>Pouding au riz<br>Cantaloup en tranches | Pouding chômeur avec crème fraîche<br>Beigne à la gelée<br>Trifle aux fruits<br>Salade de fruits.<br>Jell-o au citron | Rouleau de neige glacé<br>Tarte aux cerises<br>Pouding au chocolat<br>Mielat en tranches<br>Jell-o à la fraise | Tarte aux raisins<br>Biscuits au beurre d'arachide<br>Pudding à la vanille<br>Melon d'eau en tranches<br>Jell-o à la cerise |

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|                              |   | Jell-o à la pêche | fruits<br>Jell-o à la lime | Jell-o à la<br>framboise |  |  |
|------------------------------|---|-------------------|----------------------------|--------------------------|--|--|
| <b>PRODUITS<br/>PANIFIÉS</b> | Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.   |                   |                            |                          |  |  |
| <b>FRUITS FRAIS</b>          | 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.   |                   |                            |                          |  |  |
| <b>CONDIMENTS</b>            | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |                   |                            |                          |  |  |
| <b>BOISSONS</b>              | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja  |                   |                            |                          |  |  |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

**MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE – SOUPER SEMAINE 2**

| NORME   | LUNDI                                     | MARDI   | MERCREDI                            | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI   | DIMANCHE  |
|---|---|---|-------------------------------------|--|---|--|---|
| PLAT PRINC. N° 1  | Rôti de bœuf avec sauce                   | Bœuf bourguignon sur nouilles aux œufs                    | Longe de porc à l'érable et à l'ail | Soirée des Indes orientales (Poulet tikka, bœuf biryani) | Côtes Jamaican Jerk   | Poulet épicé au romarin, piments chili et sauce aux prunes | Dinde rôtie servie avec farce, sauce et canneberges |
| PLAT PRINC. N° 2  | Hachis de bœuf salé aux œufs poêlés       | Côtelette de dinde au citron avec sauce moutarde crémeuse | Paella                              |  | Bœuf barbecue sur petit pain                                  | Porc piquant avec sauce brune                              | Calzone   |
| CHOIX SANS VIANDE   | Soupe miso au tofu Burger aux champignons | Chou farci végétarien                                     | Samosas aux légumes                 | Hopping John végétarien avec pain à l'ail                | Légumes sautés avec tofu                                      | Burritos aux légumes à la sauce salsa                      | Fajitas au fromage et aux légumes                   |
| CHOIX DE FÉCULENTS  | Riz pilaf                                 | Pommes de terre Rizzoli                                   | Pommes mousseline à la crème        | Riz basmati  | Pommes de terre au four servies avec crème sure et ciboulette | Riz avec brocoli et cheddar                                | Purée de pommes de terre à l'ail                    |
| LÉGUMES   | Chou de Bruxelles                         | Pointes d'asperge   | Haricots verts à la française       | Aloo Gobi  | Macédoine de légumes florentine                               | Haricots jaunes  | Mélange rôti méditerranéen                          |
| BUFFET À SALADES  | Voir le menu des salades                  |   |                                     |  |   |  |   |
| DESSERTS  | Gâteau au fromage garni de bleuets        | Tarte aux fraises et à la rhubarbe                        | Gâteau sablé aux fraises            | Carrés au chocolat glacés                                | Gâteau blanc glacé  | Tarte aux pacanes  | Gâteau forêt-noire                                  |
|   | Carrés aux Rice Krispies                  | Biscuits à la gelée de fruits                             | Biscuits sablés                     | Beigne glacé au miel                                     | Tarte à la crème aux bananes                                  | Chaussons aux pommes                                       | Croustade aux bleuets                               |
| PRODUITS PANIFIÉS   | Tarte au citron                           | Pouding au chocolat                                       | Pouding à la banane                 | Pudding à la vanille                                     | Pouding au tapioca  | Pouding au caramel au beurre                               | Feuilleté danois aux fraises                        |
|   | Salade de fruits frais                    | Banane à la crème fraîche                                 | Demi-poires                         | Fraises fraîches avec crème                              | Jello, orange ou équivalent                                   | Macédoine de fruits  | Poires en conserve                                  |
| FRUITS FRAIS  | Jell-o au melon d'eau                     | Jell-o à la pêche   | Jell-o à la lime                    | Jell-o à la framboise                                    | Jell-o au citron  | Jell-o à la fraise   | Jell-o à la cerise                                  |
| Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.                                   |   |   |                                     |  |   |  |   |
| Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |   |   |                                     |  |   |  |   |
| 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts. |   |   |                                     |  |   |  |   |



N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>CONDIMENTS</b> | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |
| <b>BOISSONS</b>   | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja  |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - PETIT DÉJEUNER SEMAINE 3

| NORME                           | LUNDI  | MARDI                                   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI                                  | SAMEDI  | DIMANCHE                                     |
|---------------------------------|--|---|---|--|---|---|--|
| FRUITS                          | Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison.<br>(Un aliment frais est un aliment qui n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation)   |   |   |  |   |   |  |
| JUS [pur à 100 %]               | Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine.  |   |   |  |   |   |  |
| CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE] | Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales instantanées.  |   |   |  |   |   |  |
| ŒUFS                            | Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs  |   |   |  |   |   |  |
| PLAT DU PETIT DÉJ.              | Gaufres Eggo   | Crêpes                                  | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                    | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ.          | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété)   | Du bacon<br>Une viande froide (variété) | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété)   | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) |
| FÉCULENTS                       | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites<br>Pommes de terre O'Brian | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées         | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées    | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées | Fèves cuites<br>Pommes de terre O'Brian           | Fèves cuites<br>Pommes de terre rissolées    |
| FROMAGE YOGOURTS                | Deux variétés de fromage fondu, p. ex. fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |   |   |  |   |   |  |
| PRODUITS PANIFIÉS               | Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc.<br>Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |   |   |  |   |   |  |
| BOISSONS                        | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au petit déjeuner)<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Deux variétés de boissons non laitières, p. ex. lait de soja |   |   |  |   |   |  |
| CONDIMENTS                      | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.          |   |   |  |   |   |  |

## MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - DÎNER SEMAINE 3

| NORME                        | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI   | DIMANCHE   |
|------------------------------|---|--|--|--|---|--|--|
| PLAT PRINC.<br>N° 1          | Bœuf Stroganoff<br>avec nouilles aux<br>œufs  | Bifteck Salisbury<br>avec sauce et<br>oignons  | Sandwich chaud à<br>la dinde avec<br>sauce   | Poitrines de poulet<br>balsamique avec<br>sauce  | Tilapia poêlé à<br>l'orange et au<br>poivron jaune  | Brochette de<br>poulet   | Bifteck minute au<br>poivre  |
| PLAT PRINC.<br>N° 2          | Kebab de porc   | Jambon grillé et<br>fromage  | Sandwich roulé au<br>bœuf et aux<br>champignons à<br>l'asiatique   | Hot Dog Deluxe   | Sous-marin aux<br>boulettes de<br>viande  | Burger au<br>fromage   | Filets de poitrines<br>de poulet<br>assaisonnés et<br>panés  |
| PÂTES<br>avec<br>deux sauces | Tortellini au<br>fromage/viande<br>avec sauce pesto<br>à l'ail  | Coquillages servis<br>avec sauce<br>Primavera ou à la<br>viande  | Rigatonis au<br>fromage ou à la<br>sauce tomate aux<br>sauceisses<br>italiennes                              | Pennes avec<br>poulet crémeux au<br>basilic ou à la<br>sauce marinera  | Spaghettis avec<br>boulettes de<br>viande ou à la<br>sauce carbonara  | Fusellis à la sauce<br>au fromage ou<br>aux palourdes  | Noeuds papillons<br>à la sauce tomate,<br>aux légumes ou à<br>la Bolognaise  |
| CHOIX DE<br>FÉCULENTS        | Croquettes de<br>pommes de terre<br>en bûchettes<br>Pommes de terre<br>pelées   | Pommes de terre<br>Biarritz pelées   | Riz basmati aux<br>champignons   | Pommes de terre<br>Biarritz en purée   | Riz pilaf   | Frites frisées /<br>Couscous   | Riz frit   |
| LÉGUMES                      | Brocolis amandine   | Haricots verts   | Sauté aux trois<br>poivres   | Carottes glacées<br>au gingembre et au<br>miel   | Macédoine de<br>Californie  | Purée de navets  | Jardinière de<br>petits pois et de<br>carottes   |
| BUFFET A<br>SALADES          | Voir le menu des salades  |  |  |  |   |  |  |
| DESSERTS                     | Gâteau blanc<br>glacé<br>Tarte aux bleuets<br>Pouding au riz<br>Moitiés de pêches<br>Jell-o à l'orange                          | Tarte à la crème<br>Boston<br>Biscuits au beurre<br>d'arachide<br>Carrés aux Rice<br>Krispies<br>Ananas tranchés<br>Jell-o à la lime | Barres Nanaimo<br>Biscuits Oreo<br>Pouding au<br>caramel au beurre<br>Moitiés de poires<br>Jell-o à l'ananas | Tarte aux pommes<br>Gâteau aux<br>brisures de<br>chocolat glacé<br>Pouding au tapioca<br>Macédoine de fruits<br>Jell-o à la<br>framboise | Tarte aux<br>pacanes<br>Carrés Rocky<br>Road<br>Pouding au<br>granola et yogourt<br>Cerises en<br>consève<br>Jell-o au citron | Gâteau aux<br>bleuets glacé<br>Gâteau au<br>fromage et aux<br>cerises<br>Pouding au<br>chocolat<br>Miellet en<br>tranches<br>Jell-o à la pêche | Tarte aux fraises<br>et à la rhubarbe<br>Trifle aux fruits<br>Biscuits aux<br>brisures de<br>chocolat<br>Demi-poires<br>Jell-o à la fraise |
| PRODUITS<br>PANIFIÉS         | Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.                                   |  |  |  |   |  |  |
| FRUITS FRAIS                 | Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |  |  |   |  |  |
|                              | 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts. |  |  |  |   |  |  |

|            |  |
|------------|--|
| CONDIMENTS | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |
| BOISSONS   | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons lactières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non lactière, p. ex. lait de soja   |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper

REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - CUISINE PRINCIPALE - SOUPER SEMAINE 3

| NORME              | LUNDI   | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   | SAMEDI   | DIMANCHE   |
|--------------------|---|---|---|--|--|--|--|
| PLAT PRINC. N° 1   | Poulet frit à l'américaine  | Rôti de veau farci avec sauce   | Cordon bleu au poulet avec sauce aux champignons  | Soirée allemande (Bratwurst et choucroute, Buckhurst, escalope de veau viennoise à la sauce chasseur | Goulache hongroise sur nouilles aux œufs   | Canapé à la dinde  | Baron de bœuf avec sauce   |
| PLAT PRINC. N° 2   | Chili et pain à l'ail   | Burger de poisson grillé sur petit pain kaiser  | Sauté de porc sechuan au poivre   |  | Poitrine de poulet cajun grillé sur couscous   | Darne de flétan glacée ou grillée sur le charbon de bois                     | Sauté de bœuf et brocoli   |
| CHOIX SANS VIANDE  | Pizza au pepperoni et fromage ou végétarienne   | Roulé végétarien  | Burritos végétariens  | Haricots et riz des Caraïbes   | Chili végétarien de haricots   | Taco au bœuf ou végétarien   | Légumes sautés avec tofu   |
| CHOIX DE FÉCULENTS | Purée de pommes de terre à l'ail  | Pommes de terre grelots rôties  | Pommes de terre à la franconienne   | Pommes de terre frites à l'Allemande   | Riz jasmin aux légumes   | Patates douces rôties  | Pommes mousseline à la crème   |
| LÉGUMES            | Courgettes sautées  | Carottes en rondelles   | Mais en épis  | Mélange de légumes   | Tiges de brocoli   | Chou-fleur cuit au gratin  | Pointes d'asperge avec sauce au fromage  |
| BUFFET A SALADES   | Voir le menu des salades  |   |   |  |  |  |  |
| DESSERTS           | Carrés aux carottes et pommes   | Tarte à la meringue au citron   | Gâteau renversé aux pêches  | Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage  | Gâteau marbré glacé  | Tarte à la crème aux bananes   | Gâteau forêt-noire   |
|                    | Barres Nanaimo<br>Biscuits ermites<br>Salade de fruits frais<br>Jell-o à l'orange   | Chaussons aux pommes<br>Carré aux fruits<br>Cantaloup en tranches<br>Jell-o à la lime | Biscuits au sucre<br>Pouding au pain avec sauce aux raisins<br>Fraises fraîches avec crème fraîche<br>Jell-o à l'ananas | Beigne glacé<br>Pouding au chocolat<br>Salade de fruits frais<br>Jell-o à la framboise               | Feuilleté danois aux bleuets<br>Pouding à la banane<br>Melon d'eau en tranches<br>Jell-o au citron | Carrés aux fruits et biscuits sablés<br>Ananas tranchés<br>Jell-o à la pêche | Beigne à la gelée<br>Pouding au riz<br>Banane à la crème<br>Jell-o à la fraise |
| PRODUITS PANIFIÉS  | Deux sortes de produits panifiés, p. ex. des pains mollets et petits pains, pains plats, etc.<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc. |   |   |  |  |  |  |
| FRUITS FRAIS       | 4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.   |   |   |  |  |  |  |

|            |  |
|------------|--|
| CONDIMENTS | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.) |
| BOISSONS   | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Trois sortes de boissons lactières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 %<br>Deux sortes de jus de fruits ou de légumes<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non lactière, p. ex. lait de soja   |

REMARQUE 1 : Quatre variétés de yogourt disponibles au dîner et au souper  
REMARQUE 2 : Au minimum, quatre variétés de crème glacée disponibles au dîner et au souper, en accompagnement et non comme choix de dessert

5.2 Comptoir à sandwiches de la cuisine principale

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES – COMPTOIR À SANDWICHES DE LA CUISINE PRINCIPALE

SEMAINE 1

| NORME         | LUNDI  | MARDI                 | MERCREDI                                      | JEUDI                              | VENDREDI                           | SAMEDI                     | DIMANCHE                                     |
|---------------|--|-----------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|--|
| SOUPE         | Crème de brocoli et soupe au cheddar                     | Soupe bœuf et légumes | Soupe poulet et légumes                       | Soupe minestrone                   | Chaudrée de la Nouvelle-Angleterre | Soupe à l'oignon française | Soupe poulet et nouilles                     |
| SANDWICH n° 1 | Jambon et laitue   | Bœuf en tranches      | Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage) | Jambon de la Forêt-Noire et laitue | Pastrami sur seigle                | Dinde rôtie                | Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage) |
| SANDWICH n° 2 | Salade aux œufs  | Salade de saumon      | Roulé au poulet césar                         | Salade de thon                     | Roulé à la salade de fruits de mer | Mortadelle                 | Roulé à la salade de jambon                  |
| SANDWICH n° 3 | Salami et fromage  | Dinde tranchée        | Porc en tranches                              | Bœuf rôti                          | Poitrine de poulet                 | Salade aux œufs            | Bœuf en tranches                             |
| FÉCULENTS     | Croustilles assorties                                    |                       |   |                                    |                                    |                            |  |
| CONDIMENTS    | Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc. |                       |   |                                    |                                    |                            |  |

Garniture pour sandwich – portions : 90 g de viande tranchée et 110 g de salade  
Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc

SEMAINE 2

| NORME         | LUNDI  | MARDI               | MERCREDI                           | JEUDI   | VENDREDI                  | SAMEDI                      | DIMANCHE                                      |
|---------------|--|---------------------|------------------------------------|---|---------------------------|-----------------------------|---|
| SOUPE         | Soupe à la dinde et au riz                               | Soupe du jardin     | Soupe aux nouilles et au bœuf      | Soupe aux légumes croquants                     | Chaudrée de fruits de mer | Soupe poulet et riz         | Crème de champignons                          |
| SANDWICH n° 1 | Dinde tranchée   | Jambon-fromage      | Jambon de la Forêt-Noire et laitue | Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage) | Dinde tranchée            | Salami et fromage           | Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage) |
| SANDWICH n° 2 | Salade de thon   | Roulé au poulet     | Salade aux œufs                    | Roulé à la salade de fruits de mer              | Salade de saumon          | Roulé à la salade de jambon | Salade aux œufs                               |
| SANDWICH n° 3 | Porc en tranches   | Pastrami sur seigle | Mortadelle                         | Bœuf en tranches                                | Porc en tranches          | Poitrine de poulet          | Pastrami sur seigle                           |
| FÉCULENTS     | Croustilles assorties                                    |                     |                                    |   |                           |                             |   |
| CONDIMENTS    | Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc. |                     |                                    |   |                           |                             |   |

|  |   |                                 |
|--|---|---------------------------------|
| N° de l'invitation - Sollicitation No.<br>W3935-15SS07/A | N° de la modif - Amd. No.               | Id de l'acheteur - Buyer ID     |
| N° de réf. du client - Client Ref. No.<br>W3935-15SS07   | File No. - N° du dossier<br>TOR-5-38204 | tor031                          |
|  |   | N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS |

**Garniture pour sandwich – portions : 90 g de viande tranchée et 110 g de salade**  
**Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc**



SEMAINE 3

| NORME         | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                           | JEUDI              | VENDREDI                           | SAMEDI                                       | DIMANCHE                  |
|---------------|--|---|------------------------------------|--------------------|------------------------------------|--|---------------------------|
| SOUPE         | Soupe aux pois cassés                                    | Bouillon de bœuf et d'orge                      | Soupe aux tomates et au riz        | Soupe Mulligatawny | Bisque de saumon                   | Soupe aux légumes du sud                     | Soupe crémeuse d'asperges |
| SANDWICH n° 1 | Jambon de la Forêt-Noire et laitue                       | Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage) | Porc en tranches                   | Poitrine de poulet | Jambon de la Forêt-Noire et laitue | Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage) | Dinde tranchée            |
| SANDWICH n° 2 | Mortadelle   | Roulé au poulet                                 | Roulé à la salade de fruits de mer | Salade aux œufs    | Salade de thon                     | Salade de poulet                             | Roulé au similihomard     |
| SANDWICH n° 3 | Salade de saumon   | Bœuf en tranches                                | Salade de dinde                    | Salami et fromage  | Roulé au poulet césar              | Bœuf rôti                                    | Porc en tranches          |
| FÉCULENTS     | Croustilles assorties                                    |   |                                    |                    |                                    |  |                           |
| CONDIMENTS    | Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc. |   |                                    |                    |                                    |  |                           |

Garniture pour sandwich – portions : 90 g de viande tranchée et 110 g de salade

Les sandwiches seront composés de 50 % de farine complète et de 50 % de pain blanc

5.3 Repas chauds transportés

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

PETIT DÉJEUNER – SEMAINE 1

| NORME                           | LUNDI  | MARDI              | MERCREDI                | JEUDI        | VENDREDI                  | SAMEDI        | DIMANCHE                  |
|---------------------------------|--|--------------------|-------------------------|--------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
| FRUITS ET JUS [pur à 100 %]     | Une sorte de fruits (un fruit différent chaque matin)<br>Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE] | Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| ŒUFS                            | Œufs brouillés<br>Œufs à la coque  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ.          | Du bacon   | Saucisses grillées | Jambon grillé           | Du bacon     | Saucisses grillées        | Jambon grillé | Du bacon                  |
| FÉCULENTS                       | Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites       | Pommes de terre O'Brian | Fèves cuites | Pommes de terre rissolées | Fèves cuites  | Pommes de terre rissolées |
| FROMAGE YOGOURTS                | Une variété de fromage fondu<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| PRODUITS PANIFIÉS               | Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc.<br>Une sorte de produit panifié, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| BOISSONS                        | Café, chocolat chaud<br>Lait à 2 %   |                    |                         |              |                           |               |                           |
| CONDIMENTS                      | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Une variété de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. |                    |                         |              |                           |               |                           |

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

DÎNER – SEMAINE 1

| NORME                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI   | DIMANCHE   |
|-----------------------|--|--|---|--|---|--|--|
| PLAT PRINC.<br>N° 1   | Quart de poulet<br>au four, à<br>l'italienne   | Côtelette de porc<br>grillée avec sauce<br>aux pommes                          | Pâté au poulet<br>avec sauce au jus<br>de viande  | Bifteck Salisbury<br>avec sauce aux<br>oignons                 | Hot-dogs au chili   | Boulettes de<br>viande à la sauce<br>aigre-douce sur<br>des pâtes<br>fettucine | Escalope de<br>veau viennoise<br>à la sauce<br>chasseur                              |
| CHOIX DE<br>FÉCULENTS | Riz basmati  | Purée de<br>pommes de terre  | Pommes de terre<br>rissolées  | Pommes de terre<br>à l'anglaise                                | Pommes<br>mousseline à la<br>crème  | Pommes de terre<br>frites coupées en<br>spirale                                | Spätzle  |
| LÉGUMES               | Haricots jaunes  | Mini-carottes  | Haricots verts<br>entiers   | Mais en grains   | Pois verts frais  | Mélange de<br>légumes  | Haricots jaunes  |
| SALADE                | Salade verte<br>Tomates en<br>tranches<br>Cornichons à<br>l'aneth  | Salade de chou<br>crémeuse<br>Concombre en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées | Salade de<br>macaroni<br>Bâtonnets de<br>carotte et de<br>céleri<br>Cornichons à<br>l'aneth | Salade verte<br>Tomates en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées | Salade de chou<br>Concombre en<br>tranches<br>Cornichons à<br>l'aneth           | Salade de chou<br>crémeuse<br>Tomates en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées   | Salade du chef<br>Bâtonnets de<br>carotte et de<br>céleri<br>Cornichons à<br>l'aneth |
| FROMAGE               | Fromage fondu<br>en tranches   | Marbré   | Cheddar   | Marbré   | Cheddar   | Marbré   | Cheddar  |
| DESSERTS              | Gâteau aux<br>bananes glacé<br>Biscuits aux<br>brisures de<br>chocolat   | Carrés aux dattes<br>Pouding au<br>chocolat                                    | Gâteau au<br>chocolat glacé<br>Biscuits au beurre<br>d'arachide                             | Gâteau marbré<br>Tarte aux raisins                             | Chaussons aux<br>pommes<br>Pouding au<br>chocolat en<br>portion<br>individuelle | Gâteau au<br>fromage garni de<br>bleuets<br>Beignes à la<br>gelée              | Barres Nanaimo<br>Carrés aux<br>pêches   |
| PRODUITS<br>PANIFIÉS  | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |   |  |   |  |  |
| FRUITS FRAIS          | Un choix de fruits frais différent chaque jour   |  |   |  |   |  |  |
| BOISSONS              | Café<br>Lait 2 % et chocolat 2 %, (chacun 50 %)<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. |  |   |  |   |  |  |

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

|                   |
|-------------------|
| <b>CONDIMENTS</b> |
|-------------------|

|  |
|--|
| Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |
|--|

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

SOUPER – SEMAINE 1

| NORME               | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|---------------------|--|--|--|---|--|---|---|
| PLAT PRINC.<br>N° 1 | Bœuf braisé à la jamaïcaine avec salsa au melon  | Poulet barbecue  | Cuisse de porc rôtie avec sauce au jus de viande     | Doigts de poulet servis avec sauce aux prunes, sauce aigre-douce et sauce au miel | Côtelette de porc grillée sur charbon de bois avec sauce aux champignons | Hamburger au fromage deluxe                                   | Jambon glacé au four avec sauce aux ananas                            |
| CHOIX DE FÉCULENTS  | Quartiers de pommes de terre assaisonnées  | Riz pilaf  | Pommes mousseline à la crème                         | Nouilles chinoises  | Riz au cari  | Frites  | Pommes de terre à la dauphinoise                                      |
| LÉGUMES             | Courge zucchini sautée   | Légumes d'hiver rôtis                                  | Pois verts   | Légumes orientaux   | Tiges de brocoli   | Haricots verts à la française                                 | Mini-carottes   |
| SALADE              | Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés   | Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées | Salade verte Concombre en tranches Marinades sucrées | Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés   | Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth     | Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinades sucrées | Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth |
| FROMAGE             | Marbré   | Cheddar  | Marbré   | Cheddar   | Marbré   | Cheddar   | Marbré  |
| DESSERTS            | Croustade aux pommes Pudding à la vanille  | Carrés au chocolat glacés Pouding à la banane          | Gâteau renversé aux pêches Beigne glacé              | Tarte aux cerises Cobbler aux fraises   | Carrés aux Rice Krispies Mini-danaises assorties                         | Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat        | Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Beigne glacé au miel Gelée   |
| PRODUITS PANIFIÉS   | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |  |   |  |   |   |
| FRUITS FRAIS        | Un choix de fruits frais   |  |  |   |  |   |   |
| BOISSONS            | Café<br>Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja (au besoin) |  |  |   |  |   |   |

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

|                   |
|-------------------|
| <b>CONDIMENTS</b> |
|-------------------|

|  |
|--|
| Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |
|--|

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

PETIT DÉJEUNER – SEMAINE 2

| NORME                           | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                                     | JEUDI                                   | VENDREDI  | SAMEDI                                       | DIMANCHE                                |
|---------------------------------|--|---|--|---|---|--|---|
| FRUITS                          | Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes (4 variétés au total) – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation)  |   |  |   |   |  |   |
| JUS [pur à 100 %]               | Deux fruits [pur à 100 %] et un légume. Varier le choix au cours de la semaine.  |   |  |   |   |  |   |
| CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE] | Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales instantanées.  |   |  |   |   |  |   |
| ŒUFS                            | Œufs brouillés et œufs à la coque  |   |  |   |   |  |   |
| PLAT DU PETIT DÉJ.              | Crêpes   | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                  | Pain doré   | Gaufres Eggo                                 | Crêpes                                  |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ.          | Du bacon<br>Une viande froide (variété)  | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété) | Saucisses grillées<br>Une viande froide (variété) | Jambon grillé<br>Une viande froide (variété) | Du bacon<br>Une viande froide (variété) |
| FÉCULENTS                       | Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites                                      | Pommes de terre O'Brian                      | Fèves cuites                            | Pommes de terre rissolées                         | Fèves cuites                                 | Pommes de terre rissolées               |
| FROMAGE YOGOURTS                | Deux variétés de fromage fondu, p. ex. fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc.<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |   |  |   |   |  |   |
| PRODUITS PANIFIÉS               | Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc.<br>Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |   |  |   |   |  |   |
| BOISSONS                        | Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud<br>Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au petit déjeuner)<br>Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Deux variétés de boissons non laitières, p. ex. lait de soja |   |  |   |   |  |   |
| CONDIMENTS                      | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.          |   |  |   |   |  |   |

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

PETIT DÉJEUNER – SEMAINE 2

| NORME                           | LUNDI  | MARDI         | MERCREDI                | JEUDI              | VENDREDI                  | SAMEDI       | DIMANCHE                  |
|---------------------------------|--|---------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|
| FRUITS ET JUS [pur à 100 %]     | Une sorte de fruits (un fruit différent chaque matin)<br>Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)  |               |                         |                    |                           |              |                           |
| CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE] | Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]  |               |                         |                    |                           |              |                           |
| ŒUFS                            | Œufs brouillés<br>Œufs à la coque  |               |                         |                    |                           |              |                           |
| VIANDE POUR PETIT DÉJ.          | Saucisses grillées   | Jambon grillé | Du bacon                | Saucisses grillées | Jambon grillé             | Du bacon     | Saucisses grillées        |
| FÉCULENTS                       | Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites  | Pommes de terre O'Brian | Fèves cuites       | Pommes de terre rissolées | Fèves cuites | Pommes de terre rissolées |
| FROMAGE YOGOURTS                | Une variété de fromage fondu<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |               |                         |                    |                           |              |                           |
| PRODUITS PANIFIÉS               | Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc.<br>Une sorte de produit panifié, p. ex. bagels et muffins anglais<br>Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |               |                         |                    |                           |              |                           |
| BOISSONS                        | Café, chocolat chaud<br>Lait à 2 %   |               |                         |                    |                           |              |                           |
| CONDIMENTS                      | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Une variété de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. |               |                         |                    |                           |              |                           |

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.



**MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS**

**DÎNER – SEMAINE 2**

| NORME              | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|--------------------|--|---|---|--|--|---|---|
| PLAT PRINC. N° 1   | Pâté de viande nappé de sauce brune  | Ailes de poulet épicées   | Bifteck à la suisse   | Boulettes de viande suédoises et pâtes             | Casserole de radiotares Mexicali                               | Pâté chinois  | Poulet Tandoori   |
| CHOIX DE FÉCULENTS | Purée de pommes de terre   | Riz sauvage   | Pommes de terre rissolées   | Nouilles au beurre                                 | Croustilles géantes  | Riz à l'espagnole   | Pommes de terre frites  |
| LÉGUMES            | Haricots verts entiers   | Haricots verts du jardin  | Haricots jaunes   | Brocoli  | Pommes de terre frites à l'allemande                           | Chou-fleur  | Maïs à grains entiers   |
| SALADE             | Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth  | Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinades sucrées | Salade de macaroni Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth | Salade verte Tomates en tranches Marinades sucrées | Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth      | Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinades sucrées | Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth |
| FROMAGE            | Fromage fondu en tranches  | Marbré  | Cheddar   | Marbré   | Cheddar  | Marbré  | Cheddar   |
| DESSERTS           | Tarte à la crème Boston Pouding à la banane  | Carrés aux pêches Chaousson aux bleuets                         | Tarte à la noix de coco Pouding au caramel au beurre                      | Croustade aux bleuets Tartelette au beurre         | Beigne à la gelée Pouding à la vanille en portion individuelle | Tarte aux cerises Pouding au chocolat                         | Tarte aux raisins Biscuits au beurre d'arachide                       |
| PRODUITS PANIFIÉS  | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |   |   |  |  |   |   |
| FRUITS FRAIS       | Un choix de fruits frais   |   |   |  |  |   |   |
| BOISSONS           | Café<br>Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non lactière, p. ex. lait de soja (au besoin)   |   |   |  |  |   |   |
| CONDIMENTS         | Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |   |   |  |  |   |   |

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

**MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS**

**SOUPER – SEMAINE 2**

| NORME               | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|---------------------|--|--|--|---|--|---|---|
| PLAT PRINCIPAL N° 1 | Rôti de bœuf avec sauce  | Bœuf bourguignon sur nouilles aux œufs                           | Longe de porc à l'érable et à l'ail                  | Soirée des Indes orientales   | Côtes Jamaican Jerk  | Poulet épicé au romarin, piments chili et sauce aux prunes    | Dinde rôtie servie avec farce, sauce et canneberges                   |
| CHOIX DE FÉCULENTS  | Pommes de terre à la Lyonnaise   | Pommes de terre rissoles   | Pommes mousseline à la crème                         | Riz basmati   | Pommes de terre au four servies avec crème sure et ciboulette        | Riz avec brocoli et cheddar                                   | Purée de pommes de terre  |
| LÉGUMES             | Choux de Bruxelles   | Pointes d'asperge  | Haricots verts à la française                        | Aloo Gobi   | Macédoine de légumes florentine                                      | Haricots jaunes   | Haricots verts entiers  |
| SALADE              | Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés   | Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées           | Salade verte Concombre en tranches Marinades sucrées | Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés | Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth | Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinades sucrées | Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth |
| FROMAGE             | Marbré   | Cheddar  | Marbré   | Cheddar   | Marbré   | Cheddar   | Marbré  |
| DESSERTS            | Carrés aux Rice Krispies Tarte au citron   | Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits à la gelée de fruits | Biscuits sablés Pouding à la banane                  | Carrés au chocolat glacés Beigne glacé au miel                                  | Tarte à la crème aux bananes Pouding au tapioca                      | Chaussons aux pommes Pouding au caramel au beurre             | Croustade aux bleuets Feuilleté danois aux fraises                    |
| PRODUITS PANIFIÉS   | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |  |   |  |   |   |
| FRUITS FRAIS        | Un choix de fruits frais   |  |  |   |  |   |   |
| BOISSONS            | Café<br>Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non laitière, p. ex. lait de soja (au besoin) |  |  |   |  |   |   |

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

|                   |
|-------------------|
| <b>CONDIMENTS</b> |
|-------------------|

|  |
|--|
| Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |
|--|

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

**MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS**

**PETIT DÉJEUNER – SEMAINE 3**

| NORME                              | LUNDI  | MARDI              | MERCREDI                | JEUDI        | VENDREDI                  | SAMEDI        | DIMANCHE                  |
|------------------------------------|--|--------------------|-------------------------|--------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
| <b>FRUITS ET JUS</b> [pur à 100 %] | Une sorte de fruits (un fruit différent chaque matin)<br>Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>CÉRÉALES</b> [PORTION INDIVID.] | Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>ŒUFS</b>                        | Œufs brouillés<br>Œufs à la coque  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>VIANDE POUR PETIT DÉJ.</b>      | Du bacon   | Saucisses grillées | Jambon grillé           | Du bacon     | Saucisses grillées        | Jambon grillé | Du bacon                  |
| <b>FÉCULENTS</b>                   | Pommes de terre rissolées  | Fèves cuites       | Pommes de terre O'Brian | Fèves cuites | Pommes de terre rissolées | Fèves cuites  | Pommes de terre rissolées |
| <b>FROMAGE YOGOURTS</b>            | Une variété de fromage fondu<br>Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, à faible teneur en gras  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>PRODUITS PANIFIÉS</b>           | Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, etc.<br>Une sorte de produit panifié, p. ex. bagels et muffins anglais  |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>BOISSONS</b>                    | Trois variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.<br>Café, chocolat chaud<br>Lait à 2 %   |                    |                         |              |                           |               |                           |
| <b>CONDIMENTS</b>                  | Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.<br>Une variété de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.<br>Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à la viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. |                    |                         |              |                           |               |                           |

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

DÎNER – SEMAINE 3

| NORME                 | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  | SAMEDI  | DIMANCHE   |
|-----------------------|--|--|---|--|---|---|--|
| PLAT PRINC.N°1        | Bœuf Stroganoff<br>sur nouilles aux<br>œufs  | Bifteck Salisbury<br>avec sauce et<br>oignons                                  | Sandwich chaud<br>à la dinde avec<br>sauce  | Poitrines de<br>poulet<br>balsamique avec<br>sauce                 | Spaghettis et<br>boulettes de<br>viande                               | Brochette de<br>poulet  | Filets de poitrines<br>de poulet panés   |
| CHOIX DE<br>FÉGULENTS | Pommes de terre<br>pelées en purée   | Pommes de terre<br>Biarritz pelées   | Riz basmati aux<br>champignons  | Pommes de terre<br>pelées en purée                                 | Riz pilaf   | Couscous  | Riz frit   |
| LÉGUMES               | Brocoli  | Haricots verts   | Haricots verts<br>entiers   | Carottes glacées   | Macédoine de<br>Californie  | Purée de navets   | Jardinière de<br>petits pois et de<br>carottes                                       |
| SALADE                | Salade verte<br>Tomates en<br>tranches<br>Cornichons à<br>l'aneth  | Salade de chou<br>crémeuse<br>Concombre en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées | Salade de<br>macaroni<br>Bâtonnets de<br>carotte et de<br>céleri<br>Cornichons à<br>l'aneth | Salade verte<br>Tomates en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées     | Salade de chou<br>Concombre en<br>tranches<br>Cornichons à<br>l'aneth | Salade de chou<br>crémeuse<br>Tomates en<br>tranches<br>Marinades<br>sucrées        | Salade du chef<br>Bâtonnets de<br>carotte et de<br>céleri<br>Cornichons à<br>l'aneth |
| FROMAGE               | Fromage fondu<br>en tranches   | Marbré   | Cheddar   | Marbré   | Cheddar   | Marbré  | Cheddar  |
| DESSERTS              | Gâteau blanc<br>glacé<br>Tarte aux bleuets   | Tarte à la crème<br>Boston<br>Beurre d'arachide                                | Barres Nanaïmo<br>Biscuits Oreo   | Tarte aux<br>pommes<br>Gâteau aux<br>brisures de<br>chocolat glacé | Tarte aux<br>pacanes<br>Pudding à la<br>vanille                       | Gâteau aux<br>bleuets glacé<br>Pouding au<br>chocolat en<br>portion<br>individuelle | Tarte aux fraises<br>et à la rhubarbe<br>Biscuits aux<br>brisures de<br>chocolat     |
| PRODUITS<br>PANIFIÉS  | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |   |  |   |   |  |
| FRUITS FRAIS          | Un choix de fruits frais   |  |   |  |   |   |  |
| BOISSONS              | Café<br>Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non lactière, p. ex. lait de soja (au besoin)   |  |   |  |   |   |  |
| CONDIMENTS            | Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |  |   |  |   |   |  |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

**REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.**

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS

SOUPER – SEMAINE 3

| NORME              | LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI   | SAMEDI  | DIMANCHE  |
|--------------------|--|--|--|---|--|---|---|
| PLAT PRINC. N° 1   | Poulet frit à l'américaine   | Rôti de veau farci avec sauce                          | Cordon bleu au poulet avec sauce aux champignons     | Bratwurst sur petit pain  | Goulache hongroise sur nouilles aux œufs                             | Canapé à la dinde   | Baron de bœuf avec sauce  |
| CHOIX DE FÉCULENTS | Purée de pommes de terre à l'ail   | Pommes de terre grelots rôties                         | Pommes de terre à la française                       | Pommes de terre frites à l'allemande  | Riz jasmin aux légumes   | Patates douces rôties   | Pommes mousseline à la crème  |
| LÉGUMES            | Pois verts frais   | Carottes en rondelles                                  | Mais en épis   | Mélange de légumes  | Tiges de brocoli   | Chou-fleur cuit au gratin                                     | Pointes d'asperge avec sauce au fromage                               |
| SALADE             | Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés   | Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées | Salade verte Concombre en tranches Marinades sucrées | Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés | Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth | Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinades sucrées | Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth |
| FROMAGE            | Marbré   | Cheddar  | Marbré   | Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Beigne glacé                        | Marbré   | Cheddar   | Marbré  |
| DESSERTS           | Barres Nanaimo Biscuits ermites  | Chaussons aux pommes Carré aux fruits                  | Gâteau renversé aux pêches Biscuits au sucre         |   | Carrés aux Rice Krispies Mini-danaises assorties                     | Tarte à la crème aux bananes Biscuits sablés                  | Gâteau forêt-noire Beigne à la gelée                                  |
| PRODUITS PANIFIÉS  | Deux variétés de pains, p. ex. blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.  |  |  |   |  |   |   |
| FRUITS FRAIS       | Un choix de fruits frais   |  |  |   |  |   |   |
| BOISSONS           | Café<br>Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %<br>Une boisson aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.<br>Une boisson non lactière, p. ex. lait de soja (au besoin)   |  |  |   |  |   |   |
| CONDIMENTS         | Confitures, beurre d'arachide<br>Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.<br>Sauce pour viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce soya, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)<br>tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc. |  |  |   |  |   |   |

REMARQUE : Les portions des plats principaux et des féculents doivent être supérieures de 10 % par rapport aux portions minimales normales.

5.4 Menu – Cycle de boîtes-repas

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - MENU CYCLE DE BOÎTES-REPAS

SEMAINE 1

| NORME         | LUNDI                                 | MARDI  | MERCREDI                                      | JEUDI                                  | VENDREDI                                    | SAMEDI                             | DIMANCHE                                     |
|---------------|---------------------------------------|--|---|--|---|------------------------------------|--|
| SANDWICH n° 1 | Jambon et laitue sur pain brun        | Salade de saumon sur pain brun                 | Sous-marin (dinde, salami, fromage et laitue) | Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun | Roulé à la salade de fruits de mer          | Saucisson de Bologne sur pain brun | Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage) |
| SANDWICH n° 2 | Garniture aux œufs sur pain blanc     | Dinde tranchée et laitue sur petit pain kaiser | Sandwich roulé César au poulet                | Salade de thon sur pain blanc          | Poitrine de poulet sur petit pain kaiser    | Salade de dinde sur petit pain     | Roulé à la salade de jambon                  |
| SALADE        | Salade verte                          | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette    | Salade de chou                                | Quartiers de tomate                    | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette | Salade du chef                     | Salade verte                                 |
| CONDIMENTS    | Au besoin, selon le type de sandwich. |  |   |  |   |                                    |  |
| FRUITS        | Oranges                               | Pommes Granny Smith                            | Poires  | Nectarines                             | Salade de fruits                            | Pommes Red Delicious               | Pêches                                       |
| DESSERT CUIT  | Pouding au chocolat                   | Biscuits au beurre d'arachide                  | Carrés aux Rice Krispies                      | Pouding au caramel au beurre           | Biscuits Oreo                               | Gâteau Mae West                    | Carrés aux dattes                            |
| BOISSONS      | Punch aux fruits Jus de pomme         | Jus de raisin Jus de pêche                     | Jus d'orange Punch aux fruits                 | Jus de pêche Jus de raisin             | Punch aux fruits Jus d'orange               | Jus de raisin Jus de pomme         | Jus d'orange Jus de pêche                    |
| FROMAGE       | Bâtonnets de fromages assortis        |  |   |  |   |                                    |  |

|          |  |
|----------|--|
| REMARQUE | <div><div>1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement.</div><div>2. La portion consiste en 90 g de viande tranchée et 110 g de salade pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g.</div><div>3. La portion de fromage est de 28 g.</div><div>4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.</div></div> |
|----------|--|



MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - MENU CYCLE DE BOÎTES-REPAS

SEMAINE 2

| NORME         | LUNDI                                 | MARDI                                       | MERCREDI                               | JEUDI   | VENDREDI                                    | SAMEDI                                     | DIMANCHE                                      |
|---------------|---------------------------------------|---|--|---|---|--|---|
| SANDWICH n° 1 | Salade de thon sur pain blanc         | Roulé au poulet                             | Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun | Sous-marin (viandes froides, fromage et laitue) | Porc en tranches sur pain brun              | Salami et fromage sur pain brun            | Sous-marin (dinde, salami, fromage et laitue) |
| SANDWICH n° 2 | Dinde tranchée sur petit pain kaiser  | Jambon et fromage sur pain brun             | Garniture aux œufs sur pain blanc      | Roulé à la salade de fruits de mer              | Salade de saumon sur pain blanc             | Poitrine de poulet sur petit pain empereur | Roulé à la salade de jambon                   |
| SALADE        | Salade verte                          | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette | Salade de chou                         | Quartiers de tomate                             | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette | Salade du chef                             | Salade verte                                  |
| CONDIMENTS    | Au besoin, selon le type de sandwich. |   |  |   |   |  |   |
| FRUITS        | Oranges                               | Pommes Granny Smith                         | Poires                                 | Nectarines                                      | Oranges                                     | Pommes Red Delicious                       | Poires  |
| DESSERT CUIT  | Beigne glacé au miel                  | Pudding à la vanille                        | Biscuits à la gelée de fruits          | Beigne à la gelée                               | Barres Nanaimo                              | Biscuits Newton aux figues                 | Carrés au chocolat glacés                     |
| BOISSONS      | Punch aux fruits Jus de pomme         | Jus de raisin Jus de pêche                  | Jus d'orange Punch aux fruits          | Jus de pêche Jus de raisin                      | Punch aux fruits Jus d'orange               | Jus de raisin Jus de pomme                 | Jus d'orange Jus de pêche                     |
| FROMAGE       | Bâtonnets de fromages assortis        |   |  |   |   |  |   |

|          |  |
|----------|--|
| REMARQUE | <div>1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement.</div> <div>2. La portion consiste en 90 g de viande tranchée et 110 g de salade pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g.</div> <div>3. La portion de fromage est de 28 g.</div> <div>4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.</div> |
|----------|--|

MENU CYCLE DE TROIS SEMAINES - MENU CYCLE DE BOÎTES-REPAS

SEMAINE 3

| NORME         | LUNDI                                  | MARDI                                       | MERCREDI                           | JEUDI                                      | VENDREDI                                    | SAMEDI                                       | DIMANCHE                             |
|---------------|--|---|------------------------------------|--|---|--|--------------------------------------|
| SANDWICH n° 1 | Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun | Bœuf en tranches sur pain brun              | Roulé à la salade de fruits de mer | Poitrine de poulet sur petit pain empereur | Jambon de la Forêt-Noire sur pain brun      | Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage) | Dinde tranchée sur petit pain kaiser |
| SANDWICH n° 2 | Salade de saumon sur pain blanc        | Salade de dinde sur pain blanc              | Porc en tranches sur petit pain    | Garniture aux œufs sur pain blanc          | Salade de thon sur pain blanc               | Salade de poulet sur pain blanc              | Roulé au similihomard                |
| SALADE        | Salade verte                           | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette | Salade de chou                     | Quartiers de tomate                        | 4 types de bâtonnets de lég. avec trempette | Salade du chef                               | Salade verte                         |
| CONDIMENTS    | Au besoin, selon le type de sandwich.  |   |                                    |  |   |  |                                      |
| FRUITS        | Oranges                                | Pommes Granny Smith                         | Poires                             | Nectarines                                 | Oranges                                     | Pommes Red Delicious                         | Poires                               |
| DESSERT CUIT  | Pouding au riz                         | Chaussons aux pommes                        | Roulés à la gelée                  | Jos Louis                                  | Roulés suisses                              | Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage  | Demi-lune                            |
| BOISSONS      | Punch aux fruits Jus de pomme          | Jus de raisin Jus de pêche                  | Jus d'orange Punch aux fruits      | Jus de pêche Jus de raisin                 | Punch aux fruits Jus d'orange               | Jus de raisin Jus de pomme                   | Jus d'orange Jus de pêche            |
| FROMAGE       | Bâtonnets de fromages assortis         |   |                                    |  |   |  |                                      |

|          |  |
|----------|--|
| REMARQUE | <div>1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement.</div> <div>2. La portion consiste en 90 g de viande tranchée et 110 g de salade pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g.</div> <div>3. La portion de fromage est de 28 g.</div> <div>4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'appendice 4 de l'annexe A.</div> |
|----------|--|

## SECTION 6 – TABLEAU DES NORMES D'ALIMENTS DISPONIBLES AU REPAS

Les normes des services alimentaires présentées ci-dessous sont absolues, comparativement aux normes de rendement qui peuvent se situer à moins de 100 %, étant donné que l'entrepreneur doit s'y conformer – normes d'aliments disponibles au repas, portions standard et modèle de repas standard admissible.

### 6.1 Petit déjeuner

| Catégorie               | Normes d'aliments disponibles au repas   | Définition/Description   | Choix santé   |
|-------------------------|--|--|---|
| Fruits                  | Salade de fruits<br>3 autres variétés de fruits frais.   | Un total de 4 variétés de fruits frais. Varier le choix pendant la semaine et la saison. Le terme « frais » signifie que l'aliment n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) ou qu'il n'a subi aucun procédé de conservation.                                 | Tous  |
| Jus                     | 3 sortes (2 jus de fruits un jus de légumes).  | Jus pur et pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> et de l' <u>Agence canadienne d'inspection des aliments</u> (ACIA). Varier les choix pendant la semaine.   | Tous  |
| Plat principal          | Oufs, au choix.<br><br>Céréales<br>7 variétés de céréales prêtes à manger<br><br>Un plat principal de petit déjeuner | Répondant aux exigences du <u>Règlement sur les œufs</u> adopté en vertu de la <u>Loi sur les produits agricoles au Canada</u> et du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .<br><br>Prévoir 2 variétés à grains entiers et 2 variétés sucrées et 1 variété de céréales chaudes prêtes à consommer.<br>P. ex. crêpes, pain doré, gaufres | Cuits avec peu de gras ou sans gras.<br><br>Les céréales à grains entiers ont moins de 12 g de sucre par portion recommandée. |
| Viandes                 | 1 choix de viande chaude de petit déjeuner.<br><br>1 viande froide.  | P. ex. bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales</u> et approuvées par l'ACIA.<br>P. ex. jambon tranché. Viande répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .  | Viande maigre.  |
| Fromage                 | 2 variétés de fromage.<br><br>Produit de boulangerie   | P. ex. fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Inclure des variétés à faible teneur en gras.  | Moins de 2 % de M.G.<br><br>Moins de 2 % de M.G.  |
| Féculents               | 1 aliment féculent pour petit déjeuner   | P. ex. haricots au lard, pommes de terre.  | Préparé avec peu ou pas de gras.  |
| Légumes                 | Non requis   |  |   |
| Produits de boulangerie | 1 produit de boulangerie-pâtisserie<br><br>2 types de pains  | P. ex. muffins, croissants, brioches.<br><br>P. ex. bagels et muffins anglais.   | Muffins à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres, grains entiers.<br>Produits 100 % de grains entiers              |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

|  |   |   |                                     |
|--|---|---|-------------------------------------|
|  | <b>commerciaux, 1 variété de<br/>chacun<br/>3 types de pain</b> | P. ex. blé entier, multigrains, banc, avoine,<br>lin. | Produits 100 % de<br>grains entiers |
|--|---|---|-------------------------------------|

| Catégorie         | Normes d'aliments disponibles au repas   | Définition/Description   | Choix santé   |
|-------------------|--|--|---|
| <b>Boissons</b>   | <b>3 types de boissons chaudes</b><br><br><b>2 types de boisson froide (3 en cas de boissons non laitières)</b><br><b>Produits laitiers (3 variétés)</b><br><br><b>Boissons aux fruits 4 variétés.</b><br><br><b>Boissons non laitières (2 variétés)</b><br><b>Sur demande</b> | P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, aromatisé), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.<br>Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> . Pas de lait chocolaté offert au petit déjeuner.<br>Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .<br>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz). | Moins de 2 % de M.G.<br>Moins de 2 % de M.G.<br><br>Faible teneur en calories et en sucre |
| <b>Condiments</b> | <b>2 types de tartinades</b><br><br><b>3 variétés de confiture ou de gelée</b><br><b>Plus : miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce pour viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café.</b>   | P. ex. beurre d'arachide, tartinade au chocolat et à la noisette, fromage à tartiner.  | Faible teneur en gras.  |

Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons pour sportifs, boissons énergisantes, boissons désaltérantes, l'eau embouteillée, et l'eau enrichie ne sont pas visées par la norme et ne seront pas achetées, conformément au Manuel des Services d'alimentation.

## 6.2 Dîner

| Catégorie  | Normes d'aliments disponibles au repas   | Définition/Description   | Choix santé   |
|--|--|--|---|
| <b>Soupes</b>  | <b>1 soupe fraîchement préparée</b>  |  | Soupes aux légumes maison, potages à base de lait ou chaudrées à base de lait contenant moins de 2 % de M.G.  |
| <b>Plat principal</b><br>Au moins un des plats doit être un choix santé <sup>1</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande <sup>2</sup> . Varie selon la rotation. | <b>1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé<sup>3</sup> avec accompagnements appropriés.</b>                 | Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FAC ou des recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion. Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA</u> . | Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel. Substituts tels que haricots, lentilles ou tofu.                                    |
|  | <b>1 plat de pâtes</b>   | Offert avec 2 choix de sauces, dont l'une doit contenir une source de protéines.   | Pâtes de blé entier, sauce 2 % M.G. ou moins, sauce tomate.   |
|  | <b>1 plat parmi les suivants :<br/>Pizzas<br/>Hamburgers<br/>Hot dogs<br/>Tacos, burritos et mets semblables</b> | Varie selon la rotation.   | Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel. Burritos sans viande. Croûtes/petits pains de blé entier.                           |
|  | <b>Sandwiches froids<br/>3 variétés de garnitures</b>  | 1 garniture mélangée<br>2 viandes en tranches<br><br>3 types de pain (petit pain, pain plat, pain tranché, tortilla, etc.)<br>3 variétés de pain tranché, p. ex. de blé entier, multigrains, pain blanc, etc.  | La saumon fournit des acides gras oméga 3; thon conditionné à l'eau. Tartinades à faible teneur en gras (p. ex. moutarde). Viande maigre (jambon, dinde). |

|  |  |  |                            |
|--|--|--|----------------------------|
|  |  |  | Produits à grains entiers. |
|--|--|--|----------------------------|

| Catégorie                      | Normes d'aliments disponibles au repas   | Définition/Description   | Choix santé  |
|--------------------------------|--|--|--|
| <b>Féculents</b>               | <b>1 féculent</b>  | Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou préparés avec peu ou pas de matières grasses.   | Riz brun ou riz blanc. Pommes de terre non pelées. Préparé avec peu ou pas de gras.  |
| <b>Légumes</b>                 | <b>1 légume cuit</b>   | Préparé sans matières grasses. Offrir au moins 1 légume vert foncé et 1 légume orangé chaque jour.   | Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras, de sel et de sucre ou sans gras ajouté, ni sel, ni sucre ajoutés.              |
| <b>Salades</b>                 | <b>Salades</b>   | Choix de salades selon le menu du buffet à salades.  | Préparées avec peu ou pas de matières grasses.   |
| <b>Fruits</b>                  | <b>4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit peut être remplacée par un fruit en conserve.</b>  | Un aliment « frais » est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Le choix varie selon le jour de la semaine et la saison.   | Fruits frais et fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.                    |
| <b>Desserts</b>                | <b>1 dessert préparé</b><br><br><b>Desserts cuits au four (2 choix)</b><br><br><b>Crème glacée (4 saveurs)</b><br><br><b>Yogourt (4 saveurs)</b>   | P. ex. poudings au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.<br>P. ex. tarte, gâteau, carré.<br><br>Inclure des variétés à faible teneur en gras, ainsi que des sorbets et des parfaits.<br>Prévoir des produits à faible teneur en gras.  | 2 % ou moins de M.G.<br>Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers.<br>2 % ou moins de M.G.<br>2 % ou moins de M.G. |
| <b>Produits de boulangerie</b> | <b>2 sortes de pain</b><br><br><b>Pains – 3 variétés</b>   | P. ex. pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita<br><br>P. ex. pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 70 % de farine de blé entier)   | Produits à grains entiers.<br>Produits à grains entiers.   |
| <b>Boisson<sup>1</sup></b>     | <b>3 types de boissons chaudes</b><br><br><b>3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières)</b><br><b>Produits laitiers (4 variétés)</b><br><b>Jus de fruits/légumes</b> | P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> . Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué et répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> et de l'Agence canadienne | Moins de 2 % de M.G.<br><br>Moins de 2 % de M.G.<br><br>Tous   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p><b>Boissons aux fruits<br/>4 variétés.</b></p> <p><b>Boissons non lactiques<br/>(2 variétés)<br/>Sur demande</b></p> | <p>d'inspection des aliments (ACIA).<br/>Varier les choix pendant la semaine.<br/>Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg de vitamine C, mais pas plus de 48 mg, pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u>.<br/>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz).</p> | <p>Faible teneur en calories et en sucre.</p> |
|--|---|--|---|

<sup>1</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>2</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage, ou plats végétariens contenant des légumineuses, du tofu, des noix, etc.

<sup>3</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons pour sportifs, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau embouteillée, et l'eau enrichie ne sont pas visées par la norme et ne seront pas achetées, conformément au Manuel des Services d'alimentation.

### 6.3 Souper

| Catégorie   | Normes d'aliments disponibles au repas  | Définition/Description   | Choix santé  |
|---|---|--|--|
| <b>Soupes</b>   | <b>Non requise</b>  |  |  |
| <p><b>Plat principal</b><br/>Au moins un des plats doit être un choix santé<sup>1</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande<sup>2</sup>. Varie selon la rotation.</p> | <p><b>2 plats protéinés chauds et fraîchement préparés<sup>3</sup> avec accompagnements appropriés.</b></p> <p><b>1 omelette OU</b></p> <p><b>1 plat parmi les suivants :</b><br/>Pizzas<br/>Hamburgers<br/>Hot dogs<br/>Tacos, burritos et mets semblables</p> | <p>Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FAC ou des recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion. Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA</u>.</p> <p>Varie selon la rotation.</p> <p>Varie selon la rotation.</p> | <p>Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel. Substituts tels que haricots, lentilles ou tofu.</p> <p>Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel.<br/>Burritos sans viande.<br/>Croûtes/petits pains de blé entier.</p> |
| <b>Féculents</b>  | <b>1 féculent</b>   | Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou   | Riz brun ou riz  |



|                                |  |  |  |
|--------------------------------|--|--|--|
|                                |  | préparés avec peu ou pas de matières grasses.  | blanc. Pommes de terre non pelées. Préparé avec peu ou pas de gras.  |
| <b>Légumes</b>                 | <b>1 légume cuit</b>   | Préparé sans matières grasses. Offrir au moins 1 légume vert foncé et 1 légume orangé chaque jour.   | Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras, de sel et de sucre ou sans gras ajouté, ni sel, ni sucre ajoutés.              |
| <b>Salades</b>                 | <b>Salades</b>   | Choix de salades selon le menu du buffet à salades.  | Préparées avec peu ou pas de matières grasses.   |
| <b>Catégorie</b>               | <b>Normes d'aliments disponibles au repas</b>  | <b>Définition/Description</b>  | <b>Choix santé</b>   |
| <b>Fruits</b>                  | <b>4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit peut être remplacée par un fruit en conserve.</b>  | Un aliment frais est un aliment qui n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation. (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Le choix varie selon le jour de la semaine et la saison.  | Fruits frais et fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.                    |
| <b>Desserts</b>                | <b>1 dessert préparé</b><br><br><b>Desserts cuits au four (2 choix)</b><br><br><b>Crème glacée (4 saveurs)</b><br><br><b>Yogourt (4 saveurs)</b>   | P. ex. poudings au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.<br>P. ex. tarte, gâteau, carré.<br><br>Inclure des variétés à faible teneur en gras, ainsi que des sorbets et des parfaits.<br>Prévoir des produits à faible teneur en gras.  | 2 % ou moins de M.G.<br>Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers.<br>2 % ou moins de M.G.<br>2 % ou moins de M.G. |
| <b>Produits de boulangerie</b> | <b>2 sortes de pain</b><br><br><b>Pains – 3 variétés</b>   | P. ex. pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita<br><br>P. ex. pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 70 % de farine de blé entier)   | Produits à grains entiers.<br>Produits à grains entiers.   |
| <b>Boisson<sup>1</sup></b>     | <b>3 types de boissons chaudes</b><br><br><b>3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières)</b><br><b>Produits laitiers (4 variétés)</b><br><br><b>Jus de fruits/légumes</b> | P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.<br><br>Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .<br>Jus pasteurisé du fruit ou du légume indiqué et répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> et de l' <u>Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)</u> .<br>Varier les choix pendant la semaine.<br>Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de | Moins de 2 % de M.G.<br><br>Moins de 2 % de M.G.<br><br>Tous<br><br>Faible teneur en calories et en sucre.                           |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <b>Boissons aux fruits<br/>4 variétés.</b><br><br><b>Boissons non lactières<br/>(2 variétés)<br/>Sur demande</b> | 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .<br>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, lait de riz). |  |
|--|--|--|--|

<sup>1</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>2</sup> Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage, ou plats végétariens contenant des légumineuses, du tofu, des noix, etc.

<sup>3</sup> Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons pour sportifs, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau embouteillée, et l'eau enrichie ne sont pas visées par la norme et ne seront pas achetées, conformément au Manuel des Services d'alimentation.

#### 6.4 Buffet à salades

| Catégorie                             | Normes d'aliments disponibles au repas   | Définition/Description   | Choix santé   |
|---------------------------------------|--|--|---|
| Verdures                              | 1 salade de laitue prémélangée<br>1 salade de légumes qui permet de choisir un des ingrédients suivants et d'ajouter de la vinaigrette : radis tranchés, rondelles d'oignons, concombres en dés, tomates en dés, poivrons en dés, etc. | P. ex. salade César, salade grecque  | Préparées avec un peu de vinaigrette ou une vinaigrette à faible teneur en gras       |
| Légumes crus                          | 5 variétés.  | P. ex. radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, tranches de concombre, quartiers de tomate, champignons, tranches de courgette, ou tomates en conserve refroidies (dans des bols à dessert), etc. Un choix doit être offert à chaque repas.    | Tous  |
| Féculents, haricots ou salade marinée | 3 variétés par repas   | P. ex. salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés. Prévoir une sélection pour chaque repas.   | À préparer en utilisant peu d'huile ou de vinaigrette.                                |
| Mets protéinés                        | Non requise  |  |   |
| Mets protéinés sans viande            | 1 mets protéiné sans viande<br><br>2 types de fromages :<br>1 fromage à pâte ferme<br>1 fromage à pâte molle   | P. ex. pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.<br><br>P. ex. cheddar.<br>P. ex. brie, fromage à la crème, cottage.<br>Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent.<br>Prévoir des produits à faible teneur en gras. | Tous, si préparés avec peu ou pas de matières grasses.<br><br>Moins de 2 % de matière |

|                   |   |   |               |
|-------------------|---|---|---------------|
|                   |   |   | grasse (M.G.) |
| <b>Marinades</b>  | <b>3 Variétés de marinades</b>  | P. ex. olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons, cornichons aigres-doux  |               |
| <b>Condiments</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et sans matières grasses), vinaigre, huile</b></li> <li>• <b>3 variétés de sauce pour la viande</b></li> <li>• <b><u>Vinaigrettes</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 variétés de vinaigrette ordinaire</li> <li>- 5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras</li> </ul> </li> <li>• <b>3 variétés de craquelins</b></li> <li>• <b>2 variétés de tartinades</b></li> <li>• <b>3 variétés de confitures ou gelées</b></li> <li>• <b>Sel, poivre et un autre assortiment d'épices</b></li> </ul> | <p>Sauce barbecue, sauce HP, sauce Worcestershire, une variété de sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, etc.)</p> <p>P. ex. biscottes Melba, gressins, craquelins<br/>P. ex. beurre d'arachide, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner</p> |               |

**REMARQUE :** Dans toute la mesure du possible, varier les choix par rotation.

## DÉFINITIONS

**TYPE :** S'entend d'un groupe d'aliments entrant dans la même **catégorie** et présentant des caractéristiques semblables. Par exemple, la *catégorie des desserts* englobe les types suivants : préparé, cuit au four et congelé. La catégorie des *fruits* comprend par exemple les types de fruits suivants : pommes, oranges, bananes, raisins, petits fruits, etc.

**VARIÉTÉ :** S'entend d'un groupe d'aliments du même **type** présentant des caractéristiques comparables. Par exemple, les *desserts préparés* comprennent les variétés suivantes : desserts à base de lait, gélatine, desserts aux fruits (cuits au four, compote, frais), carrés aux céréales (non cuits au four). La catégorie *pommes* comprend les variétés suivantes : McIntosh, Gala, Granny Smith, Golden Delicious, etc.

## SECTION 7 – MODÈLE DE REPAS STANDARD ADMISSIBLE

### 7.1 Modèle de repas ordinaire

#### PETIT DÉJEUNER

Jus  
Fruits  
Plat principal pour petit déjeuner  
Viande ou substitut pour le petit déjeuner  
Fromage ou yogourt  
Féculent pour petit déjeuner  
Légumes pour petit déjeuner  
Produits de boulangerie  
Deux boissons.  
Condiments/conserves de fruits

#### DÎNER

Soupe  
Plat principal  
    • Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte  
Féculents  
Légume cuit  
Buffet à salades  
Fruits  
Desserts  
Produits de boulangerie  
Trois boissons  
Condiments

#### SOUPER

Plat principal  
    • Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte  
Féculents  
Légume cuit  
Buffet à salades  
Fruits  
Desserts  
Produits de boulangerie  
Trois boissons  
Condiments

## 7.2 Modèle de repas transporté

### Repas chauds

Les repas chauds transportés doivent être produits en utilisant des aliments qui peuvent voyager et conserver leur température pendant des périodes de temps raisonnables dans des contenants approuvés des FAC. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la portion à servir (par exemple, côtelette de porc – 1; pommes de terre à l'anglaise – 2; biscuits – 3).<sup>1</sup>

| PETIT DÉJEUNER                           |   |
|--|---|
| Même modèle que pour les repas réguliers | Soupe<br>Plat principal<br>Féculents.<br>Légumes<br>Salade verte, salade de chou ou un assortiment de crudités<br>Fruits frais.<br>Un dessert préparé ou cuit au four<br>Pain ou petit pain avec beurre ou margarine<br>2 boissons.<br>Condiments appropriés. |

**REMARQUE :** Les portions de plat principal et de féculent sont **10 % plus grandes** pour les repas chauds transportés que pour les repas ordinaires servis en salle à manger.

### 7.3 Repas froids (y compris les boîtes repas de vol)

| BOÎTE – PETIT DÉJEUNER  | BOÎTE – DÎNER/SOUPER   |
|---|--|
| Un fruit<br>Un jus<br>Céréale (avec 250 ml de lait).<br>Œufs<br>Viande pour petit déjeuner ou substitut (viande, fromage ou yogourt)<br>2 produits de boulangerie pour petit déjeuner<br>Condiments appropriés. | Deux sandwiches<br>- 1 garni de viande solide tranchée<br>- 1 sandwich avec garniture mélangée,<br>Ou 1 sandwich avec garniture mélangée<br>1 portion de viande avec un petit pain,<br>Ou une assiette de viandes froides en tranches + un produit de viande solide avec deux petits pains.<br>(Remarque : il faut utiliser une variété de produits panifiés frais, p. ex. un sandwich avec pain de blé entier et un avec pain blanc.)<br><br>Salade d'accompagnement ou assortiment de légumes crus<br>Condiments appropriés pour sandwich et salade<br>Des fruits frais ou en conserve<br>Un dessert préparé ou cuit au four<br>Deux boissons <sup>2</sup><br>Un supplément de poche (p. ex. tablette granola, noix ou emballage de fromage et craquelins) |

<sup>1</sup> La nourriture et l'équipement doivent être préparés conformément aux directives sur les repas transportés décrites au chapitre 7 du Manuel des directives et lignes de conduite des Services d'alimentation.

<sup>2</sup> Une des deux boissons devrait être du lait. Toutefois, durant le camp d'été, en raison de la chaleur, deux jus ou boissons froides de 250 ml seront distribués.

## SECTION 8 – PORTIONS STANDARDS

| Portions standard                                      |  |
|--|--|
| <b>Petit déjeuner</b>                                  |  |
| Œufs, gros   | 2 chacun   |
| Jambon ou bacon de dos                                 | 57 g (cru)   |
| Bacon  | 3 tranches (40/48 tranches par kg cru)                                       |
| Saucisses  | 3 chacune (12/500 g crues)   |
| Crêpes chaudes   | 2 louches de 90 ml de pâte à crêpes (2 x 6 ou 3 x 4 dans chacune)            |
| Pain doré et gaufre Eggo                               | 2 chacun   |
| Céréales et lait<br>- chaudes                          | 175 ml cuites ou 1 emballage de céréales prêtes à manger plus 125 ml de lait |
| - froides  | Emballages individuels ou 250 ml plus 125 ml de lait                         |
| Fromage  | 30 g   |
| Muffins  | 1 (130 g)  |
| Bagel  | 1 (110g)   |
| Croissant  | 1 (60g)  |
| Rôties   | 2 tranches (35 g chacune)  |
| <b>Dîner et souper</b>                                 |  |
| Soupe  | 250 ml   |
| Steak et côtelettes (avec os)                          | 250 g (cru)  |
| Morceaux de poulet (avec os)                           | 300 g (cru)  |
| Bifteck (désossé)                                      | 220 g (cru)  |
| Viande ou volaille désossée                            | 150 g cuite (180 g crue)   |
| Poisson (darne ou filet)                               | 150 g (cru)  |
| Poisson (enrobé de pâte à frire ou pané)               | 150 g (cuit)   |
| Ragoût   | 300 g (cuit) (louche de 250 ml) (il faut 40 % de protéines)                  |
| Plats mijotés (en cocotte)                             | 300 g (cuit) (louche de 250 ml)  |
| Pâtes avec sauce (repas principal)                     | 150 g de pâtes, 175 ml de sauce  |
| Sandwich trois étages                                  | 1 chacun (90 g de la viande totale)  |
| Hamburgers   | 2 (90 g cuit)  |
| Hot dogs   | 2 (80 g chacun)  |
| Pizzas   | 2 x 6 po de diamètre ou 1 x 8 po (voir la remarque ci-dessous)               |
| Tacos  | 2 chacun   |
| Burritos   | 1 (150 g)  |
| Sous-marin (150 cm de long)                            | 1 (90 g viande ou 110 g garniture mélangée)                                  |
| Sandwiches   | 1 ½ chacun   |
| Garniture pour sandwich – salade                       | 110 g  |
| Garniture pour sandwich – viande tranchée              | 90 g   |
| Viande tranchée – pour les plateaux de viandes froides | 90 g   |
| Choix de féculents – pommes de terre, riz, pâtes       | 125 g (cuit) (2 cuillerées de 125 ml chacune, 2 cuillères no 16 chacune)     |
| Légumes  | 90 g (cuillère de 125 ml)  |
| Plats de salade  | Bol de 6 po ou assiette de 8 po  |
| Fruits en conserve                                     | 175 ml   |
| Fruit frais  | 1 chacun   |
| Raisins, baies, fruits tranchés frais                  | 125 ml ou 90 g   |
| Pouding  | 125 ml   |
| Gelée  | 125 ml   |
| Crème glacée   | 125 ml   |
| Yogourt aux fruits                                     | 175 ml   |

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|  |   |
|--|---|
| Gâteau   | 1 morceau (5 cm X 5 cm X 2,7 cm)  |
| Tarte  | 1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre) (moule à tarte de 9 po) |
| Carrés   | 1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)  |
| Biscuits (7,5 cm)  | 2 chacun  |
| Biscuits (12,5 cm)   | 1 chacun  |
| Beignes/petits pains sucrés  | 1 chacun  |
| Pain   | 1 tranche   |
| Petit pain   | 1 chacun  |
| <b>Boissons</b>  |   |
| Jus  | 250 ml  |
| Lait (lait à 2 %, 1 % ou écrémé, chocolat, ingrédients non laitiers) | 250 ml  |
| Boissons aux fruits  | 250 ml  |
| Boissons chaudes   | 250 ml  |

**REMARQUE :** La garniture de pizza doit être de 115 g sur une pizza de 20 cm (8 pouces) ou sur deux pizzas de 15 cm (6 pouces).

## SECTION 9 – PRÉVISIONS CONCERNANT LES DATES D'OUVERTURE ET DE CLÔTURE, ET LES SOUPERS

Description des exigences relatives au soutien des Services d'alimentation du CIC Blackdown et ses installations et équipements des Services d'alimentation :

Une fois le marché attribué, la BFC Borden fournira à l'entrepreneur les dates de services de repas et la population estimée du centre d'instruction par jour, conformément au tableau ci-dessous.

**Remarque :** Les dates et les nombres changeront d'une année à l'autre en fonction des exigences opérationnelles du MDN. Les renseignements présentés ci-dessous ne sont que des estimations et pourraient ne pas correspondre aux nombres exacts pour 2016. À l'attribution du contrat, toute l'information en italique sera supprimée.

### 1. Dates des services de repas et Population du Centre d'instruction par jour :

| JUIN | DEJEUNER | DÎNER | SOUPER |
|------|----------|-------|--------|
| 1    | 0        | 0     | 0      |
| 2    | 0        | 0     | 0      |
| 3    | 0        | 0     | 0      |
| 4    | 0        | 0     | 0      |
| 5    | 0        | 0     | 0      |
| 6    | 0        | 5     | 7      |
| 7    | 7        | 12    | 17     |
| 8    | 17       | 17    | 17     |
| 9    | 17       | 17    | 17     |
| 10   | 17       | 17    | 17     |
| 11   | 17       | 17    | 17     |
| 12   | 17       | 17    | 17     |
| 13   | 17       | 19    | 19     |
| 14   | 19       | 19    | 19     |
| 15   | 19       | 19    | 19     |
| 16   | 19       | 19    | 19     |
| 17   | 19       | 19    | 19     |
| 18   | 19       | 19    | 19     |
| 19   | 19       | 19    | 19     |
| 20   | 19       | 19    | 22     |
| 21   | 22       | 22    | 23     |
| 22   | 23       | 23    | 24     |
| 23   | 24       | 24    | 24     |
| 24   | 24       | 24    | 24     |
| 25   | 24       | 24    | 24     |
| 26   | 24       | 24    | 24     |
| 27   | 24       | 32    | 40     |
| 28   | 24       | 42    | 77     |
| 29   | 77       | 82    | 90     |
| 30   | 94       | 94    | 94     |



| JUILLET | DEJEUNER | DÎNER | SOUPER |
|---------|----------|-------|--------|
| 1       | 94       | 94    | 94     |
| 2       | 94       | 102   | 109    |
| 3       | 109      | 269   | 429    |
| 4       | 429      | 444   | 460    |
| 5       | 460      | 460   | 460    |
| 6       | 460      | 461   | 461    |
| 7       | 461      | 471   | 481    |
| 8       | 481      | 484   | 484    |
| 9       | 484      | 906   | 1,334  |
| 10      | 1,334    | 1,841 | 2,307  |
| 11      | 2,301    | 2,309 | 2,309  |
| 12      | 2,309    | 2,309 | 2,309  |
| 13      | 2,309    | 2,309 | 2,309  |
| 14      | 2,309    | 2,309 | 2,309  |
| 15      | 2,303    | 2,311 | 2,311  |
| 16      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 17      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 18      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 19      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 20      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 21      | 2,311    | 2,311 | 2,311  |
| 22      | 2,311    | 2,311 | 2,043  |
| 23      | 2,043    | 2,043 | 1,923  |
| 24      | 1,923    | 2,051 | 2,191  |
| 25      | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 26      | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 27      | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 28      | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 29      | 2,191    | 2,191 | 1,345  |
| 30      | 1,345    | 1,345 | 1,345  |
| 31      | 1,345    | 1,762 | 2,191  |

| AOÛT | DEJEUNER | DÎNER | SOUPER |
|------|----------|-------|--------|
| 1    | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 2    | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 3    | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 4    | 2,191    | 2,191 | 2,191  |
| 5    | 2,191    | 2,191 | 1,923  |
| 6    | 1,923    | 1,923 | 1,923  |
| 7    | 1,923    | 2,051 | 2,191  |

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
**W3935-15SS07/A**  
 N° de réf. du client - Client Ref. No.  
**W3935-15SS07**

N° de la modif - Amd. No.  
  
 File No. - N° du dossier  
**TOR-5-38204**

Id de l'acheteur - Buyer ID  
**tor031**  
 N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|                  |                 |              |               |
|------------------|-----------------|--------------|---------------|
| 8                | 2,191           | 2,191        | 2,191         |
| 9                | 2,191           | 2,191        | 2,191         |
| 10               | 2,191           | 2,191        | 2,191         |
| 11               | 2,191           | 2,191        | 2,311         |
| 12               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 13               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 14               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 15               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 16               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 17               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 18               | 2,309           | 2,309        | 2,309         |
| 19               | 1,309           | 194          | 194           |
| 20               | 194             | 97           | 97            |
| 21               | 97              | 97           | 97            |
| 22               | 96              | 96           | 96            |
| 23               | 60              | 34           | 34            |
| 24               | 30              | 30           | 30            |
| 25               | 30              | 30           | 30            |
| 26               | 19              | 19           | 19            |
| 27               | 19              | 19           | 19            |
| 28               | 19              | 19           | 19            |
| 29               | 19              | 19           | 19            |
| 30               | 19              | 19           | 19            |
| 31               | 18              | 18           | 18            |
| <b>SEPTEMBRE</b> | <b>DEJEUNER</b> | <b>DÎNER</b> | <b>SOUPER</b> |
| 1                | 8               | 8            | 8             |

**Repas dans la salle à manger**

**Petit déjeuner**  
 85,115 repas

**Dîner**  
 82,431 repas

**Souper**  
 86,648 repas

**Repas tardifs dans la salle à manger 1,200**

Ce qui précède représente le nombre de repas prévu par type requis. Pendant la période d'instruction, environ 12,305 repas individuels de combat (RIC) fournis par le MDN seront servis à l'appui de l'instruction appliquée.

Voici ce qui est également inclus dans le nombre de repas prévu :

| <b>Repas</b>                  | <b>Totale</b> |
|-------------------------------|---------------|
| Repas chauds transportés      | 9,425         |
| Boîtes-repas                  | 1,769         |
| Rations de campagne en soirée | 2,414         |

**Remarque :** Le présent tableau sera rempli après que le marché aura été attribué, et les données approximatives seront fournies à l'entrepreneur en vue de la deuxième année et des périodes d'option.

## SECTION 10 – LISTE DE L'ÉQUIPEMENT

| N° | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES  | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|----|--|----------|-------|-------------|
| 1  | Distributeur mobile de supports de gobelets « Hatch », modèle : TRC M-2020                   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 2  | Distributeur de plateaux mobile « Hatch », modèle : TRC M1418                                | CH.      | 10    | Cuisine     |
| 3  | Distributeur d'assiettes à dessert « Hatch », modèle : 2DT-M-1523                            | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 4  | Distributeur d'assiettes à pain « Hatch », modèle : 2DT-M-1532                               | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 5  | Distributeur de bols mobile « Hatch », modèle : 2DT-M-1522                                   | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 6  | Distributeur d'assiettes à salade mobile « Hatch », modèle : 2DT-M-1524                      | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 7  | Distributeur d'assiettes à dîner mobile « Hatch », modèle : 2DT-M-1530                       | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 8  | Distributeur d'assiettes mobile « Lakeside », modèle : 5210                                  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 9  | Distributeur de bols à soupe mobile « Hatch », modèle : 2DT-M-1524, électrique, 1 050 watts  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 10 | Chariots à assiettes « Cambro », modèle : D1125  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 11 | Distributeur de bols à céréales en bois – 21 tubes – 2 portes                                | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 12 | Distributeur de lait « Silver King », modèle : Triple Valve                                  | CH.      | 8     | Cuisine     |
| 13 | Table de salle à manger mobile rabattable double, avec couvercle-tabouret. 12                | CH.      | 64    | Cuisine     |
| 14 | Table de salle à manger mobile rabattable double, avec couvercle-tabouret. 8                 | CH.      | 32    | Cuisine     |
| 15 | Grille-pain convoyeur « Savory », modèle RT2USH0   | CH.      | 8     | Cuisine     |
| 16 | Plateau pour assiettes et ustensiles mobile « Cambro », modèle : TDCR12                      | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 17 | Chariot à plateaux mobile « Hatch », capacité de 22 plateaux, modèle : ARS-1418-11-KD        | CH.      | 19    | Cuisine     |
| 18 | Réfrigérateur traversable en acier inoxydable à deux portes « True », modèle TR2RRT-2S-2S    | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 19 | Réchauffeur traversable en acier inoxydable à porte unique « True », modèle TR1HRT-1S-1S     | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 20 | Étagères coulissantes pour le réfrigérateur et le réchauffeur ci-dessus, marque : Sani-Metal | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 21 | Distributeur de chocolat chaud « American Metal Ware »                                       | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 22 | Cafetière « Bunn », modèle : DUAL TF DBC   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 23 | Verseuse pour la cafetière ci-dessus   | CH.      | 9     | Cuisine     |
| 24 | Distributeur de glaçons et d'eau froide « Hoshizaki », modèle : DCM450BAE                    | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 25 | Distributeur de glaçons et d'eau froide  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 26 | Gril mobile en acier inoxydable avec plateaux coulissants et housse de protection            | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 27 | Cabinet mobile avec plateaux coulissants   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 28 | Table à dîner brune sur roues  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 29 | Support à casseroles mobile robuste à 5 étagères   | CH.      | 3     | Cuisine     |

| N° | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES   | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|----|---|----------|-------|-------------|
| 30 | Support à casseroles mobile robuste à 4 étagères  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 31 | Armoire chauffante, modèle : C199—HM2000  | CH.      | 8     | Cuisine     |
| 32 | Congélateur pour crème glacée « Hussmann », modèle : ISCGG-5D/G                                   | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 33 | Chariot « Rubbermaid » 2 étagères, gris argenté   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 34 | Chariot « Rubbermaid » 3 étagères, gris pâle 36 x 24  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 35 | Bar à sandwiches « True », modèle : TSSU-72-30M-B-ST  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 36 | Comptoir à soupe  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 37 | Réchauffeur pour soupe « Grand Chef », modèle : TS-6000   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 38 | Tablette de comptoir pour grille-pain en revêtement massif  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 39 | Table à condiments en revêtement massif avec 12 insertions en acier inoxydable chacune            | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 40 | Chariot robuste « Rubbermaid » avec deux étagères fixes   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 41 | Chariot à plate-forme standard « Rubbermaid » 24 x 36 – petit                                     | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 42 | Chariot à plate-forme « Rubbermaid » 30 x 60  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 43 | Table de travail mobile en acier inoxydable 230 x 108 avec étagère                                | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 44 | Buffet à salades réfrigéré « Supreme », modèle : SSWT72R  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 45 | Buffet à salades réfrigéré « Supreme », modèle : SSWT84R  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 46 | Buffet à salades réfrigéré « Custom Dining », modèle : CBRP1800SCC                                | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 47 | Chariot utilitaire en acier inoxydable 3 étagères 21 x 33   | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 48 | Chariot utilitaire 3 étagères « Cambro », modèle : BC230  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 49 | Chariot utilitaire 3 étagères « Cambro », modèle : BC235  | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 50 | Trancheuse à viande « Hobart », modèle : 1612P  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 51 | Trancheuse à viande « Hobart », modèle : 2912   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 52 | Trancheuse de légumes « Robot Coupe », modèle : R-2 ANN   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 53 | Comptoir en acier inoxydable pour boissons avec plateau coulissant et cuvette de vidange 43 x 122 | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 54 | Comptoir en acier inoxydable pour boissons avec plateau coulissant 43 x 97                        | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 55 | Gril « Garland » avec support, modèle : Cs24SD  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 56 | Table de service à vapeur 7 puits, électrique, marque : Sani-Metal                                | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 57 | Présentoir à dessert réfrigéré, modèle : DC72PTSC   | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 58 | Comptoir en acier inoxydable avec évier, 2 portes/3 tiroirs et dossier 30 x 96                    | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 59 | Transpalette « Liftrite »   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 60 | Extincteur Ansul Sentry, modèle : A05   | CH.      | 16    | Cuisine     |
| 61 | Extincteur Badger, modèle : WC100c-2001   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 62 | Extincteur K-Guard, modèle : KO1-2  | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 63 | Extincteur, modèle : CO <sub>2</sub> 15 LB 9054   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 64 | Extincteur, modèle : WC-6-LT  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 65 | Couverture antifeu « Battle Blaze »   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 66 | Poubelle avec chariot « Rubbermaid », modèle : 2632   | CH.      | 25    | Cuisine     |
| 67 | Poubelle avec chariot « Rubbermaid », modèle : 2620   | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 68 | Poubelle avec chariot « Rubbermaid », modèle : 2643   | CH.      | 7     | Cuisine     |
| 69 | Couvercle magnétique orange « Food Waste » pour la poubelle ci-dessus                             | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 70 | Aspirateur « Shop Vac Ridge », 14 gal.  | CH.      | 1     | Cuisine     |

| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES   | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|-----|---|----------|-------|-------------|
| 71  | Laveuse à pression « Karcher », modèle : 330  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 72  | Laveuse à pression « Simoniz », modèle : 39-8656-2  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 73  | Nettoyeur haute pression « Sage System », modèle : 08 Serie                               | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 74  | Laveuse « Huebsch », modèle : LWZ42NW-1102  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 75  | Sécheuse « Huebsch », modèle : LGZ37AWF1102   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 76  | Laveuse à plancher Nilfist, modèle « Advance »  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 77  | Laveuse de bacs, modèle : 5-B   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 78  | Casserolier « Champion », modèle : LD20PT   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 79  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères 30 x 90                              | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 80  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et évier 30 x 90                     | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 81  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et tiroir 30 x 120                   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 82  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et tiroir, dossier 30 x 120          | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 83  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et évier 30 x 120                    | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 84  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et évier 30 x 82                     | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 85  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et évier 30 x 120                    | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 86  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et évier 30 x 101                    | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 87  | Table de travail en acier inoxydable avec étagères 30 x 72                                | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 88  | Table de travail en acier inoxydable avec étagères 36 x 36                                | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 89  | Table de travail en acier inoxydable avec étagères 36 x 36 x 24                           | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 90  | Table de travail en acier inoxydable avec 2 étagères et tiroir 30 x 118                   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 91  | Table de travail en acier inoxydable avec double évier, portes doubles et tiroirs 30 x 70 | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 92  | Table de travail en acier inoxydable avec évier et porte 30 x 52                          | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 93  | Table de travail en acier inoxydable avec évier et porte 30 x 66                          | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 94  | Table de travail en acier inoxydable avec évier et porte 30 x 115                         | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 95  | Table de travail en acier inoxydable avec tiroirs et étagères                             | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 96  | Mélangeur « Hobart » avec accessoires, modèle : 8600T                                     | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 97  | Mélangeur « Hobart » avec accessoires, modèle : A-200T                                    | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 98  | Mélangeur « Hobart » avec accessoires, modèle : DD60                                      | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 99  | Gril mobile au propane « Crown Verity », modèle : MCB-60                                  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 100 | Grande poubelle à roues   | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 101 | Machine à glace « Ice-O-Matic » de série GC, modèle : 880PT                               | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 102 | Four à convection à deux niveaux « Garland », modèle : MP-GS-10-D                         | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 103 | Poêle basculante en acier inoxydable « Cleveland », modèle : SGL 40L                      | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 104 | Légumier « Robot Coupe », modèle : CL 60  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 105 | Bouilloire en acier inoxydable « Cleveland », modèle : KGL-60                             | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 106 | Bouilloire en acier inoxydable « Cleveland », modèle : 60T                                | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 107 | Bouilloire en acier inoxydable « Cleveland », modèle : KGL-40                             | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 108 | Four pour cuire et maintenir au chaud « Brute », modèle : BOV 70-2T                       | CH.      | 4     | Cuisine     |

| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES  | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|-----|--|----------|-------|-------------|
| 109 | Brûleur à flamme nue avec four « Garland », modèle : MST44RE                         | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 110 | Brûleur à flamme nue avec four « Garland », modèle : M47SR                           | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 111 | Friteuse « Frymaster » et filtre central compris                                     | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 112 | Gril « Bakers Pride » FLB-60R  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 113 | Four mixte « Rational », modèle : 202  | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 114 | Grille mobile pour four mixte « Rational », modèle : 202                             | CH.      | 11    | Cuisine     |
| 115 | Cadre porte-assiettes mobile pour four mixte « Rational », modèle : 202              | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 116 | Plaque à pizza pour four mixte « Rational », modèle : 202                            | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 117 | Panier à frire pour four mixte « Rational », modèle : 202                            | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 118 | Gril à volaille Superspike pour four mixte « Rational », modèle : 202                | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 119 | Gril CombiGril I pour four mixte « Rational », modèle : 202                          | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 120 | Armoire de fermentation des pâtes « Brute », modèle BH 1500T                         | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 121 | Lave-vaisselle « Hobart », modèle : FT900W   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 122 | Chariot « Camdoily », modèle : 400 DIV   | CH.      | 18    | Cuisine     |
| 123 | Boîte pour aliments « Camcarrier », modèle : 400 MPC                                 | CH.      | 51    | Cuisine     |
| 124 | Conteneur isotherme pour boissons « Camtainer », modèle : 500 UC                     | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 125 | Conteneur isotherme pour boissons « Camtainer », modèle : 10 Gal                     | CH.      | 11    | Cuisine     |
| 126 | Chariot utilitaire 2 roues en caoutchouc   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 127 | Bureau 36 x 72 avec 2 tiroirs de chaque côté   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 128 | Fauteuil de bureau pivotant avec accoudoirs  | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 129 | Système d'étagères haute densité, modèle : Cari-Stor System 5 Shelbehigh Double      | CH.      | 30    | Cuisine     |
| 130 | Système d'étagères haute densité, modèle : Cari-Stor System 5 Shelbehigh Single      | CH.      | 26    | Cuisine     |
| 131 | Chariots pour plateaux à pain en acier inoxydable « Hatch », modèle : BM-M-1         | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 132 | Distributeur de bols en acier inoxydable « Hatch », modèle : TRD-M-2020              | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 133 | Chariots pour paniers en acier inoxydable « Brute », modèle : STS 2020               | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 134 | Panier à vaisselle mobile « Brute », modèle : BOA208-A6                              | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 135 | Récipient pour aliments « Camwear » pleine grandeur 2½ po de profondeur, code : 12CW | CH.      | 24    | Cuisine     |
| 136 | Récipient pour aliments « Camwear » pleine grandeur 4 po de profondeur, code : 14CW  | CH.      | 63    | Cuisine     |
| 137 | Récipient pour aliments « Camwear » pleine grandeur 4 po de profondeur, code : 16CW  | CH.      | 8     | Cuisine     |
| 138 | Récipient pour aliments « Camwear » pleine grandeur 4 po de profondeur, code : 18CW  | CH.      | 58    | Cuisine     |
| 139 | Récipient pour aliments « Camwear » demi-format 2½ po de profondeur, code : 22CW     | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 140 | Récipient pour aliments « Camwear » demi-format 4 po de profondeur, code : 24CW      | CH.      | 18    | Cuisine     |
| 141 | Récipient pour aliments « Camwear » demi-format 8 po de profondeur, code : 28CW      | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 142 | Récipient pour aliments « Camwear » 1/3 de taille 6 po de                            | CH.      | 39    | Cuisine     |

| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES  | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|-----|--|----------|-------|-------------|
|     | profondeur, code : 36CW  |          |       |             |
| 143 | Récipient pour aliments « Camwear » 1/6 de taille 4 po de profondeur, code : 64CW            | CH.      | 21    | Cuisine     |
| 144 | Récipient pour aliments « Camwear » 1/6 de taille 6 po de profondeur, code : 66CW            | CH.      | 7     | Cuisine     |
| 145 | Couvercle de récipient pour aliments « Camwear » pleine grandeur, code : 10CWCH              | CH.      | 97    | Cuisine     |
| 146 | Couvercle de récipient pour aliments « Camwear » demi-format, code : 20                      | CH.      | 15    | Cuisine     |
| 147 | Couvercle de récipient pour aliments « Camwear » 1/3 de taille, code : 30CWCH                | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 148 | Couvercle de récipient pour aliments « Camwear » 1/6 de taille, code : 60CWCH                | CH.      | 15    | Cuisine     |
| 149 | Boîte de rangement d'aliments en polyuréthane « Cambro » 18 x 26 x 9, code : 18269P          | CH.      | 19    | Cuisine     |
| 150 | Boîte de rangement d'aliments en polyuréthane « Cambro » 18 x 26 x 15, code : 18261P         | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 151 | Boîte de rangement d'aliments en polyuréthane « Cambro » 18 x 26 x 6, code : 18266P          | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 152 | Couvercle de boîte de rangement d'aliments en polyuréthane « Cambro » 18 x 26, code : 1826CP | CH.      | 46    | Cuisine     |
| 153 | Bol mélangeur en plastique   | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 154 | Boîte de rangement d'aliments 18 x 14 x 7  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 155 | Couvercle pour la boîte ci-dessus  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 156 | Cuve de lavage 20 x 15 x 5 grise   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 157 | Pichet « Camwear », code : P600CW  | CH.      | 25    | Cuisine     |
| 158 | Tasse à mesurer en aluminium   | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 159 | Tamis chinois  | CH.      | 7     | Cuisine     |
| 160 | Moule à gâteau, 10 x 14½ x 2 po  | CH.      | 0     | Cuisine     |
| 161 | Passoire   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 162 | Bol mélangeur, 15½ po de diamètre  | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 163 | Bol mélangeur, 12½ po de diamètre  | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 164 | Bol mélangeur (24 po de diamètre)  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 165 | Bol mélangeur (24 po de diamètre)  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 166 | Chariot pour bol mélangeur ci-dessus   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 167 | Balance 0 à 20 kg « Kilotch », modèle : SW-50  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 168 | Tranche-tomates  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 169 | Rôtissoire 20 x 18 x 8   | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 170 | Rôtissoire avec attaches 24 x 16 x 6   | CH.      | 7     | Cuisine     |
| 171 | Marmite en alum. 14 gal.   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 172 | Plaque à biscuits en alum. 17 x 24   | CH.      | 235   | Cuisine     |
| 173 | Plaque à biscuits en alum. 17 x 12   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 174 | Moule à pain 4 baguettes   | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 175 | Moule pour 24 muffins  | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 176 | Poêle à frire  | CH.      | 10    | Cuisine     |
| 177 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable pleine grandeur 2½                                 | CH.      | 100   | Cuisine     |
| 178 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable pleine grandeur 4                                  | CH.      | 117   | Cuisine     |
| 179 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable pleine grandeur 6                                  | CH.      | 33    | Cuisine     |
| 180 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable pleine grandeur 8                                  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 181 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable demi-format 2½                                     | CH.      | 3     | Cuisine     |

| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES   | QTE REQ. | TOTAL               | EMPLACEMENT |
|-----|---|----------|---------------------|-------------|
| 182 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable demi-format 4   | CH.      | 9                   | Cuisine     |
| 183 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable demi-format 6   | CH.      | 56                  | Cuisine     |
| 184 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable perforé pleine grandeur 2½  | CH.      | 9                   | Cuisine     |
| 185 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable perforé pleine grandeur 4   | CH.      | 21                  | Cuisine     |
| 186 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable perforé pleine grandeur 6   | CH.      | 40                  | Cuisine     |
| 187 | Table chaude à vapeur en acier inoxydable perforé pleine grandeur 8   | CH.      | 12                  | Cuisine     |
| 188 | Couvercle pour table chaude à vapeur pleine grandeur  | CH.      | 46                  | Cuisine     |
| 189 | Couvercle pour table chaude à vapeur demi-format  | CH.      | 68                  | Cuisine     |
| 190 | Casserole 5 pintes avec couvercle   | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 191 | Distributeur de serviettes de table   | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 192 |   |          |                     |             |
| 193 | Couverts – un de chaque (couteaux de table 2 735, fourchettes de table 2 640, cuillères à soupe 307, cuillères à café 1 555)  | ENS.     | Voir la description | Cuisine     |
| 194 | Vaisselle Melmac – un de chaque (assiette 10 po – 2 115, assiette à dessert 7 po – 1 423, assiette à salade – 637, bol à soupe 16 oz – 1 556, bol à dessert 8 po – 270, verres Cambro 8 oz – 2 088) | ENS.     | Voir la description | Cuisine     |
| 195 | Plateaux de service en plastique  | CH.      | 2500                | Cuisine     |
| 196 | Ensemble seau et essoreuse à vadrouille Rubbermaid  | CH.      | 3                   | Cuisine     |
| 197 | Chariot utilitaire Rubbermaid de couleur beige  | CH.      | 1                   | Cuisine     |
| 198 | Porte-manteau   | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 199 | Poubelle de marque Tenex, numéro de modèle : 410  | CH.      | 5                   | Cuisine     |
| 200 | Paniers pour lave-vaisselle   | CH.      | 54                  | Cuisine     |
| 201 | Panneaux indiquant que le plancher est mouillé  | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 202 | Buffet à salade Cambro en plastique vert, numéro de modèle : FBR6R  | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 203 | Pelles à poussière noires   | CH.      | 7                   | Cuisine     |
| 204 | Conteneurs KFS  | CH.      | 21                  | Cuisine     |
| 205 | Balais-brosses  | CH.      | 4                   | Cuisine     |
| 206 | Mini-réfrigérateur Danby blanc, numéro de série : 0110010084  | CH.      | 4                   | Cuisine     |
| 207 | Chariots vaisseliers Hatch  | CH.      | 10                  | Cuisine     |
| 208 | Couvercles pour conteneurs à salade Cambro, modèle : 40CWCH, ¼ x 6 po   | CH.      | 4                   | Cuisine     |
| 209 | Conteneurs à salade Cambro, ¼ x 6 po  | CH.      | 34                  | Cuisine     |
| 210 | Conteneurs carrés Cambro 20 L blancs, numéro de modèle : 22SFSP   | CH.      | 5                   | Cuisine     |
| 211 | Conteneurs carrés Cambro 15 L blancs, numéro de modèle : 18SFSP   | CH.      | 5                   | Cuisine     |
| 212 | Conteneurs carrés Cambro 10 L blancs, numéro de modèle : SFSCW  | CH.      | 5                   | Cuisine     |
| 213 | Couvercles carrés Cambro bleus pour conteneurs de 10 L, 15 L et 20 L  | CH.      | 20                  | Cuisine     |
| 214 | Pichet à mesurer 4 L  | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 215 | Mélangeur pour marmite à vapeur   | CH.      | 4                   | Cuisine     |
| 216 | Palettes en acier inoxydable pour marmite à vapeur  | CH.      | 2                   | Cuisine     |
| 217 | Disque perforé pour marmite à vapeur  | CH.      | 4                   | Cuisine     |
| 218 | Palettes en plastique pour marmite à vapeur   | CH.      | 2                   | Cuisine     |



| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES  | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|-----|--|----------|-------|-------------|
| 219 | Plaques eutectiques chaudes Camwarmer, modèle 1210PW   | CH.      | 17    | Cuisine     |
| 220 | Marmites 7 pintes en acier inoxydable  | CH.      | 15    | Cuisine     |
| 221 | Couvercles de marmites à soupe souples   | CH.      | 7     | Cuisine     |
| 222 | Couvercles de marmites en acier inoxydable   | CH.      | 23    | Cuisine     |
| 223 | Poêles en aluminium de 12 po   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 224 | Grand fouet Hobart   | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 225 | Petit fouet Hobart   | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 226 | Petite palette Hobart  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 227 | Marmite en aluminium 58 pintes   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 228 | Marmite en aluminium 28 x 6 po de profondeur   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 229 | Plaques de tamisage de graisse perforées pour les plaquettes longues                         | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 230 | Plaques de tamisage de graisse perforées pour les demi-plaquettes                            | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 231 | Petites planches à découper  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 232 | Planches à découper de taille moyenne  | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 233 | Grandes planches à découper  | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 234 | Conteneurs à salade en coquille plastique noire  | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 235 | Conteneurs à salade en coquille plastique transparente                                       | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 236 | Paniers de friteuse  | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 241 | Cuillères à salade perforées en plastique noir   | CH.      | 50    | Cuisine     |
| 242 | Cuillères à salade perforées en plastique rouge  | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 243 | Cuillères à salade en plastique noir   | CH.      | 50    | Cuisine     |
| 244 | Cuillères à salade en plastique rouge  | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 245 | Mini-pince à salade en plastique noir  | CH.      | 50    | Cuisine     |
| 246 | Pince à salade standard en plastique noir  | CH.      | 47    | Cuisine     |
|     |  |          |       |             |
| 247 | Pince à salade standard en plastique rouge   | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 248 | Récipient Cambro blanc pour la farine avec couvercle, numéro de modèle : IB36                | CH.      | 11    | Cuisine     |
| 249 | Estrade avec écusson CF  | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 250 | Conteneurs Cambro pour boissons chaudes ou froides, modèle : 350LCD                          | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 251 | Conteneurs Carlise pour boissons chaudes ou froides, modèle : NLD500                         | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 252 | Conteneur isotherme Cambro pour aliments pour bacs 1 po, numéro de modèle : 125MPC           | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 253 | Chargeur de batterie APA automatique de 36 volts, numéro de pièce 388502                     | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 254 | Plateaux d'origine de casseroles Champion  | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 255 | Manches de vadrouille  | CH.      | 14    | Cuisine     |
| 256 | Racloir de caoutchouc pour le sol  | CH.      | 5     | Cuisine     |
| 257 | Grand bac bleu Schafer, numéro de modèle : LF 543  | CH.      | 12    | Cuisine     |
| 258 | Petit bac bleu Schafer, numéro de modèle : LF 533  | CH.      | 6     | Cuisine     |
| 259 | Couvercles transparents pour système d'étagères à plateaux de nourriture mobile en aluminium | CH.      | 15    | Cuisine     |
| 260 | Étagère métallique Nextel NSF  | CH.      | 16    | Cuisine     |
| 261 | Échelle Featherlite 6 pi   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 262 | Échelle Featherlite 4 pi   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 263 | Support à casseroles mobile, 5 étagères fixes robustes 59 po (l)                             | CH.      | 5     | Cuisine     |

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

| N°  | NOM/DESCRIPTION/NUMÉRO DE MODÈLE DES ARTICLES  | QTÉ REQ. | TOTAL | EMPLACEMENT |
|-----|--|----------|-------|-------------|
|     | x 26 po (H) x 72 po (L)  |          |       |             |
| 264 | Armoire chauffante Metro, modèle C199-HM2000   | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 265 | Support pour lave-vaisselle KFS  | CH.      | 9     | Cuisine     |
| 266 | 2 ampoules pour lampe chauffante à infrarouge, modèle : HL7237-00                                    | CH.      | 2     | Cuisine     |
| 267 | Défibrillateur automatisé externe (DAE) Powerheart G3 SN4437419 de Cardiac Science                   | CH.      | 1     | Cuisine     |
| 268 | Chaises en bois à motif floral Dorval  | CH.      | 18    | Cuisine     |
| 269 | Téléviseur LG à écran plat de 42 po, numéro de modèle : 42LS3400                                     | CH.      | 4     | Cuisine     |
| 270 | Tableaux ayant pour thème des cafés français   | CH.      | 13    | Cuisine     |
| 271 | Ensemble complet de percolateur à café / eau chaude 100 tasses West Bend                             | CH.      | 3     | Cuisine     |
| 278 | Grilles de cuisson mobiles Hatch ARS-1418-11-KD  | CH.      | 19    | Cuisine     |
| 279 | Parois de séparation   | CH.      | 15    | Cuisine     |
| 280 | Table à vaisselle mobile Sani-Metal en acier inoxydable, bande pare-chocs protectrice d'étagère fixe | CH.      | 7     | Cuisine     |

Il y a un (1) gros congélateur-chambre, quatre (4) gros réfrigérateurs-chambres, un réfrigérateur de viande, un réfrigérateur de boulanger, un congélateur de boulanger et un réfrigérateur de mets transportés.

**REMARQUE :** L'entrepreneur est responsable, dans le cadre du marché, de fournir tous les couteaux de cuisine.

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## SECTION 11 – TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES À LA COLLATION DU SOIR

La collation du soir doit être disponible à la cuisine au cours de la soirée, selon l'horaire précisé dans la demande et conformément au tableau ci-après et aux portions standard.

| TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR  |  |
|---|--|
| Tous les aliments et toutes les boissons qui suivent doivent être offerts pour la collation du soir : |  |
| Café ou thé, avec crème ou lait, avec sucre   |  |
| Mélange de chocolat chaud   |  |
| Préparation pour thé glacé  |  |
| Lait  |  |
| Jus de fruit  |  |
| Soupe et craquelins   |  |
| Pain, produits à tartiner (beurre d'arachide, fromage à tartiner, confiture, etc.)                    |  |
| Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)  |  |
| Pâtisseries   |  |

## SECTION 12 – NORME DE QUALITÉ DES ALIMENTS

Les caractéristiques des aliments énumérées ci-dessous constituent la qualité minimale acceptable. En tout temps, l'entrepreneur doit rejeter la marchandise de piètre qualité ou dont la date de péremption est dépassée. Les produits de remplacement ne sont acceptables que s'ils sont de qualité équivalente ou supérieure.

**On peut se procurer les normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) auprès du Centre des ventes de cette organisation, à Ottawa (Ontario), Canada K1A 1G6.**

### A. Lait

| Produit                                     | Catégorie | Numéro de norme ONGC |
|---|-----------|----------------------|
| Lait, frais, 2 % M.G./1 % M.G., homogénéisé |           | 32.165M              |
| Lait au chocolat, 2 % M.G./1 % M.G.         |           | 32.165M              |
| Crème glacée et sorbet                      |           | 32.163M              |

### B. Pains et céréales

| Produit   | Catégorie | Numéro de norme ONGC         |
|---|-----------|------------------------------|
| Pain (blanc enrichi, seigle, raisin, blé entier, français, blé concassé). |           | 32.1M, 32.2M<br>32.3M, 32.4M |
| Farine (tout usage, gâteau et pâtisserie, seigle, blé entier)             |           | 32.5M, 32.6M                 |
| Petits pains, pain enrichi (farine blanche ou blé entier)                 |           | 32.4M                        |
| Mélange à crêpes (sarrasin, babeurre, nature)                             |           | 32.11M                       |
| Céréales, prêtes à manger, assorties                                      |           | 32.13M                       |
| Flocons d'avoine, cuisson ordinaire ou rapide                             |           | 32.14M                       |
| Flocons d'avoine, instantanés   |           | 32.14M                       |
| Crème de blé, enrichie, cuisson rapide ou son, naturel                    |           | 32.15M                       |

### C. Fruits et légumes

| Produit  | Catégorie   | Numéro de norme ONGC |
|--|---|----------------------|
| Jus de fruit, non sucré (pomme, pamplemousse, orange, raisin, légume)  | Jus de pomme (Canada de choix), jus de tomate (Canada de fantaisie)   | 32.253M              |
| Jus de fruit, pur concentré, congelé, non sucré  | Orange : Teneur Brix non inférieure à 11,8 degrés une fois reconstitué. Un rapport minimal Brix/acide de 12,5/1 | 32.254M              |
| Fruits frais assortis (sauf les pommes)  | Canada ou US no 1   | 32.250M              |
| Pomme, fraîche   | Canada de fantaisie   | 32.250M              |
| Fruit, sirop léger en conserve [(abricots en moitiés, sections de pamplemousse, ananas (en tranches, en morceaux et broyés)] | Canada de fantaisie ou équivalent   | 32.253M              |

#### D. Fruits et légumes (suite)

| Produit  | Catégorie           | Numéro de norme ONGC |
|--|---------------------|----------------------|
| Fruit, congelé, non sucré, sec, bleuets ou fraises entières                          | Canada de choix     | 32.254M              |
| Pommes tranchées, en conserve, fruits à tarte en conserve compacte, non sucrés       | Canada de choix     | 32.253M              |
| Citrouille, en conserve  | Canada de choix     | 32.253M              |
| Fruits congelés, bleuets, fraises (entiers ou tranchés), non sucrés, emballage à sec | Canada de choix     | 32.254M              |
| Fruits congelés, framboises et rhubarbe  | Canada de fantaisie | 32.254M              |
| Légumes congelés, tous (sauf turions d'asperge et pois)                              | Canada de choix     | 32.254M              |
| Légumes congelés, pointes d'asperge et pois  | Canada de fantaisie |                      |
| Pâte ou purée de tomate, en conserve   |                     | 32.253               |

#### E. Pommes de terre, riz et lentilles

| Produit  | Catégorie           | Numéro de norme ONGC |
|--|---------------------|----------------------|
| Pommes de terre fraîches.  | Canada, catégorie 1 | 32.250M              |
| Pommes de terre, congelées, frites en coupe régulière (3/8 po X 3/8 po ou 1/4 po X 1/4 po) | Canada de fantaisie | 32.254M              |
| Riz, blanc, étuvé (grains longs ou courts)   |                     | 32.17M               |
| Riz, brun  |                     | 32.17M               |
| Pois, séchés (fendus ou entiers)   | Catégorie A.        | 32.262M              |
| Haricots, séchés (à œil noir, communs, de Lima, ronds blancs)                              | Catégorie A.        | 32.262M              |
| Lentilles.   | Catégorie A.        | 32.262M              |
| Pommes de terre, douces  | Canada de choix     | 32.250M              |
| Pommes de terre, en conserve   | Canada de choix     | 32.253M              |
| Haricots au lard en conserve   |                     | 32,253m              |
| Haricots, communs, pois chiches, en conserve   |                     | 32.253M              |
| Orge   |                     | 32.262M              |

#### F. Viande, poisson et volaille

| Produit   | Catégorie  | Numéro de norme ONGC |
|---|--|----------------------|
| Bacon, fumé, flanc sans couenne, tranché        |  | 32.61M               |
| Saucisses, pur porc                             |  | 32.69M               |
| Saucisses, pur bœuf                             |  | 32.69M               |
| Saucisses, sans peau, tout bœuf                 |  | 32.69M               |
| Bœuf, galettes, haché, moyen, 90g cuits à 10 mm | Teneur en matière grasse de 19 à 23 % (pas de tête, cœur, langue, abattis, glandes ni abats) | 32.44M, coupe 136    |

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## G. Viande, poisson et volaille (suite)

| Produit   | Catégorie  | Numéro de norme ONGC |
|---|--|----------------------|
| Veau, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées  | Veau de choix de couleur pâle, coupe 1300, Canada A2 | 32.46M               |
| Porc, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées  |  | 32.50 Coupe 1400     |
| Poulets, éviscérés, frais ou congelés, entiers  | Utilitaire   | 32.181M              |
| Porc (produits de truie seulement), côtes levées de flanc, entières                                 |  | 32.50M               |
| Porc, côtes levées de flanc   |  | 32.50M               |
| Viandes froides   |  | 32.69M               |
| Saumon, surgélation individuelle, glacé   |  | 32.14M               |
| Crevettes, non panées, crues, décortiquées et déveinées, surgélation individuelle, glacées          |  |                      |
| Crevettes, légèrement panées, crues, décortiquées et déveinées, congelées, surgélation individuelle |  | 32.141M              |

## H. Fromages

| Produit  | Catégorie           | Numéro de norme ONGC |
|--|---------------------|----------------------|
| Fromage, cheddar   | Canada, catégorie A | 32.172M              |
| Fromage, préparation de cheddar fondu  |                     | 32.172M              |
| Fromage, cottage, crème, ricotta, féta   |                     | 32.172M              |
| Fromage, gruyère, bleu (en vrac), mozzarella (partiellement écrémé), édam, havarti, brick, brie, gouda, suisse, emmental |                     | 32.172M              |
| Parmesan (pur râpé)  |                     | 32.172M              |
| Tartinade de fromage fondu fait de lait écrémé ou cheddar  |                     | 32.172M              |

## I. Matières grasses et huile

| Produit  | Catégorie | Numéro de norme ONGC |
|--|-----------|----------------------|
| Margarine, molle, maximum de 25 % de gras saturés  |           | 32.78M               |
| Huile de table, entièrement végétale (fabriquée à partir de : maïs, graines de coton, soja, tournesol, canola) |           | 32.76M               |
| Beurre   |           | 32.161M              |
| Shortening – tout végétal, tout usage, pour friture, pâte feuilletée   |           | 32.75M               |
| Saindoux   |           | 32.77M               |

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

#### J. Confitures, etc.

| Produit                                     | Catégorie           | Numéro de norme ONGC |
|---|---------------------|----------------------|
| Confiture, pure ou gelée, pure ou marmelade |                     | 32.236M              |
| Miel pasteurisé.                            | Canada, catégorie 1 |                      |
| Beurre d'arachide, crémeux et croquant      |                     | 32.237M              |
| Sirup à saveur d'érable                     |                     | 32.20M               |
| Mélasse de table ou de cuisine              |                     | 32.211M              |

#### K. Boissons

| Produit                                       | Catégorie  | Numéro de norme ONGC |
|---|--|----------------------|
| Café, moulu, ordinaire ou décaféiné           |  | 32.110M              |
| Café, instantané, ordinaire ou décaféiné      |  | 32.110M              |
| Thé, noir, en sachets, ordinaire ou décaféiné | 3 étoiles (norme de classement du Conseil canadien du thé) |                      |
| Chocolat chaud, de type liquide prémélangé    | Nom de marque « VITALITY »                                 |                      |

#### L. Divers

| Produit   | Catégorie | Numéro de norme ONGC |
|---|-----------|----------------------|
| Préparation et mélange pour soupe, déshydratés              |           | 32.281M              |
| Mélange à sauce   |           |                      |
| Ketchup de tomates  |           | 32.258M              |
| Olives (vertes farcies ou noires)                           |           |                      |
| Préparation pour gâteau nécessitant l'ajout d'eau seulement |           | 32.9M                |



---

## SECTION 13 – CARACTÉRISTIQUES DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ DES SERVICES ALIMENTAIRES ET INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER DE L'ÉQUIPEMENT DE BASE

L'entrepreneur doit se conformer aux normes suivantes d'hygiène et de sécurité pour toute la durée du contrat. Ces normes, fondées sur le Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires, le OAFC 34-12, et le chapitre 5 (Hygiène des services alimentaires), constituent une série d'énoncés de fait. Un résultat de 90 % constitue l'exigence minimale. LA PRÉSENTE NORME DOIT ÊTRE RESPECTÉE EN TOUT TEMPS.

L'entrepreneur doit régler tout problème d'hygiène et de sécurité avant le prochain service de repas.

### 13.1 Manipulation sûre des aliments

#### a. Réception des aliments

- 1) Seuls les produits conformes à la norme figurant à l'appendice 7 de l'annexe A doivent être utilisés.
- 2) Les marchandises ne présentent aucun signe de détérioration, d'altération ou de saleté à la livraison.
- 3) Les aliments congelés sont reçus congelés et il est garanti que la nourriture n'a pas été recongelée;
- 4) Les denrées périssables sont livrées dans des véhicules réfrigérés.

#### b. Entreposage des aliments

- 1) Les produits sont convenablement entreposés dès qu'on en prend livraison.
- 2) Les aliments réfrigérés sont entreposés à une température de 4 °C (40 °F) ou plus froid.
- 3) Les aliments surgelés sont entreposés à une température de -18 °C (0 °F) ou plus froid.
- 4) Dans le réfrigérateur, les aliments non cuits (crus) sont placés sur une étagère sous celle des aliments cuits (préparés).
- 5) Tous les aliments sont couverts et entreposés sur des rayons ou palettes placés à 15 cm (6 po) du plancher.
- 6) Les aliments secs sont couverts et entreposés dans un endroit propre et bien aéré.
- 7) Les réfrigérateurs/congélateurs sont dotés de thermomètres étalonnés et la température est enregistrée deux fois par jour.

#### c. Préparation des aliments

- 1) La préparation des aliments se fait d'une manière rapide, efficace et professionnelle;
- 2) La nourriture est préparée juste à temps pour le service.
- 3) Des planches à découper et des ustensiles distincts sont utilisés pour les aliments cuits et crus;
- 4) Les aliments sont décongelés au réfrigérateur.
- 5) Dans toute la mesure du possible, les aliments sont gardés hors de la « **ZONE DANGER** », c'est-à-dire à des températures de 4 à 60 °C (de 40 à 140°F).
- 6) Les aliments chauds sont maintenus à une température de 60 °C (140 °F) ou plus chaud.

- 7) Les viandes et volailles cuites sont conservées à une température de 60 °C (140 °F) pendant tout au plus deux heures (la cuisson par lots est la norme).
- 8) Les viandes ou la volaille cuites peuvent être conservées à une température de 4 °C (40 °F) pendant soixante-douze heures tout au plus.
- 9) Les viandes et volailles fraîches qui ont été cuites, coupées ou hachées doivent être utilisées dans un délai de deux jours.
- 10) Les coupes de viande fraîches peuvent être conservées à une température maximale de 4°C (40 °F) pendant cinq jours tout au plus.
- 11) Le poisson cuit est maintenu à une température de 2 °C pendant deux jours tout au plus.
- 12) Les œufs frais ne sont pas servis crus.
- 13) Les œufs frais sont conservés à une température de 4 °C (4 °F).
- 14) Le lait ou les produits laitiers sont conservés à une température de 4 °C (40 °F) ou plus froid.
- 15) Les aliments ou les boissons périmés **doivent** être mis aux rebuts.
- 16) Les crèmes, farces et puddings sont conservés à une température de 4 °C (40 °F) pendant deux jours tout au plus. S'ils ne sont pas servis réfrigérés, les restes sont mis aux rebuts.
- 17) Les mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres ingrédients potentiellement dangereux sont conservés à 4 °C (40 °F) pendant tout au plus un jour.
- 18) Les fruits et légumes cuits sont conservés à 4 °C (40 °F) pendant tout au plus 48 heures alors que les boîtes de conserve ouvertes de fruits et de légumes sont conservées pendant tout au plus 72 heures.
- 19) Les fruits et les légumes frais sont réfrigérés.
- 20) Les contenants ouverts de matière grasse et d'huile sont réfrigérés.
- 21) Une date est inscrite sur les plats cuisinés avant de les entreposer;
- 22) Tous les aliments retournés provenant d'un repas transporté doivent être jetés immédiatement (**on ne doit pas les réutiliser**).

## 13.2 Personnel

### a. Généralités

- 1) Tout le personnel doit avoir suivi la formation sur la salubrité avant le début du marché.
- 2) Des séances de suivi en fonction ont lieu pendant toute la durée du marché.
- 3) Un membre du personnel a reçu sa certification pour le programme national de formation en hygiène de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires.

### b. Hygiène personnelle :

- 1) Les membres du personnel donnent l'impression de se laver tous les jours.

- 2) Les cheveux et la barbe sont propres, et les cheveux sont complètement recouverts d'un filet à cheveux ou d'un chapeau.
- 3) Le personnel se lave les mains fréquemment – avant de commencer à travailler, après avoir utilisé les toilettes, après toute forme de pause, après avoir toussé, éternué ou s'être touché le visage, après avoir manipulé des aliments crus et avant de toucher des aliments potentiellement dangereux.
- 4) Les procédures appropriées de lavage des mains sont respectées.
- 5) Les ongles sont courts, propres et bien taillés.
- 6) Les aliments sont manipulés au moyen de louches, d'élévateurs, de pinces et de cuillères.
- 7) Les mains ne sont pas utilisées comme outil de service.
- 8) Les employés recouvrent leurs mains de gants de plastique s'ils se sont fait une coupure, une brûlure ou une écorchure.
- 9) Les membres du personnel ne grignotent pas et ne mangent pas dans la cuisine ou dans les zones de service.

c. Uniformes

- 1) Tous les membres du personnel des services d'alimentation portent un uniforme propre et soigné.
- 2) Des gants de plastique jetables doivent être portés en tout temps dans les zones de préparation des aliments, ainsi que dans les lignes de service.
- 3) L'entrepreneur doit fournir un service de blanchissage professionnel pour les uniformes du personnel.
- 4) Tous les membres du personnel doivent porter des insignes porte-nom.

13.3 Équipement :

a. Normes de nettoyage de l'équipement

- 1) Toutes les surfaces de contact alimentaire utilisées pour la préparation, le service, la présentation ou l'entreposage de la nourriture, à l'exception des surfaces de cuisson, sont nettoyées et désinfectées après chaque utilisation.
- 2) On tient les surfaces de cuisson utilisées dans la journée exemptes de déchets alimentaires ou de matières grasses; elles sont rincées et nettoyées après chaque utilisation.
- 3) Toutes les autres surfaces sont nettoyées selon un horaire à intervalles réguliers.
- 4) Une attention particulière est portée au nettoyage et à la désinfection des planches à découper ou à hacher et des trancheuses à viande. Ces articles doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.
- 5) Les gros appareils sont nettoyés après chaque utilisation, tandis que l'équipement moins fréquemment utilisé est nettoyé et désinfecté avant et après chaque utilisation.

- 6) Les petits appareils comme les ouvre-boîtes, les mélangeurs et les couteaux de cuisine sont nettoyés et désinfectés régulièrement.
- 7) Les surfaces extérieures de l'équipement, des zones de service et des ustensiles sont nettoyées régulièrement et maintenues exemptes de traces, de liquides et de débris.

b. Calendrier des travaux de nettoyage de l'équipement :

- 1) L'entrepreneur suit un calendrier des travaux de nettoyage de l'équipement. Un guide se trouve à la fin du présent appendice.

13.5 Installations

a. Généralités

- 1) Les portes et les moustiquaires restent fermées pour éviter que des insectes et rongeurs entrent à l'intérieur.
- 2) Les planchers sont maintenus exempts de débris et de liquides renversés, en tout temps.
- 3) Les casiers et les installations sanitaires du personnel sont bien entretenus et toujours pourvus de savon, de brosses à ongles, de serviettes de papier, etc.
- 4) Les installations de lavage des mains sont propres et doivent être toujours pourvues de savon, de brosses à ongles et de serviettes de papier.
- 5) Les balais à franges, brosses, seaux et fournitures d'entretien sont disponibles en quantité suffisante et sont convenablement entreposés lorsqu'ils ne sont pas utilisés;
- 6) Les casseroles et les ustensiles sont séchés et entreposés sur des grilles.
- 7) Les murs, plus particulièrement ceux qui se trouvent derrière les éviers, et les appareils de cuisson ou de mixage, ainsi que les étagères utilisées pour le séchage à l'air, sont nettoyés et désinfectés régulièrement.

b. Salle à manger/aire de service

- 1) Les tables à manger sont desservies et lavées constamment durant les repas et sont complètement nettoyées et lavées à l'eau chaude savonneuse immédiatement après chaque repas **(essuyer seulement n'est pas acceptable)**.
- 2) Les sièges et les pieds de table sont lavés une fois par semaine, ou plus souvent au besoin.
- 3) Les planchers sont balayés après chaque service et restent exempts de marques, de taches et de débris.
- 4) Les allées doivent être lavées après chaque repas et, après le repas du soir, les tables doivent être déplacées et le plancher lavé à fond.
- 5) L'équipement de chauffage ou de refroidissement doit être nettoyé après chaque repas et sa température doit être vérifiée avant chaque repas.
- 6) Les contenants et les distributeurs de condiments, y compris les salières et poivrières, les distributeurs de sucre et les porte-serviettes, sont nettoyés régulièrement et toujours remplis.

c. Lave-vaisselle et aire de nettoyage des casseroles

- 1) Ces zones doivent être nettoyées après chaque repas.
- 2) Le lave-vaisselle et la machine à laver les marmites doivent être nettoyés et détartrés conformément au calendrier d'entretien.
- 3) Les températures du lave-vaisselle sont régulièrement contrôlées afin de veiller à ce qu'elles soient de 60 à 70 °C (140 à 150 °F) et 80 à 90 °C (176 à 194 °F) pour les cycles de lavage.

d. Ordures

- 1) Les ordures sont enlevées de la cuisine et de la zone de repas au besoin et à la fin de chaque repas.
- 2) Les déchets humides (rebuts de cuisine) sont placés dans de petits contenants, couverts et transportés à la benne à ordures, au besoin ou après chaque repas.
- 3) Les boîtes de carton doivent être démontées et mises dans la benne à carton pour leur élimination.
- 4) Les boîtes de carton doivent être démontées et mises dans la benne à carton. Il incombe à l'entrepreneur de veiller à ce que le carton soit déposé dans la benne à carton.
- 5) Tous les récipients à déchets sont couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés tout de suite.
- 6) L'intérieur et l'extérieur des poubelles et des bacs à roulettes sont nettoyés et désinfectés après chaque repas dans la zone prévue à cet effet.
- 7) Une attention particulière est accordée à l'aire d'élimination des déchets (bennes à ordures). Les ordures doivent être correctement mises en sac ou contenues afin d'éviter que la faune n'y ait accès ou que les vents dominants puissent les répandre dans la zone du camp. Les couvercles des bennes à ordures doivent être fermés en soirée, avant de verrouiller la cuisine.

e. Entreposage à sec

- 1) Toutes les aires d'entreposage sec restent nettes, propres et organisées.
- 2) Les contenants d'entreposage, les étagères et les planchers sont nettoyés régulièrement.
- 3) Tous les contenants alimentaires ouverts sont fermés hermétiquement et placés en hauteur.

f. Réfrigérateurs et congélateurs

- 1) Les aliments sont classés et ils sont tous couverts.
- 2) Tous les restes d'aliments conservés dans le réfrigérateur ou le congélateur doivent être datés.
- 3) Les restes périmés ou altérés et les aliments avariés sont jetés.
- 4) Les liquides renversés, les débris alimentaires, les contenants vides, etc., sont nettoyés ou retirés immédiatement.
- 5) Les planchers sont lavés tous les jours.

h. Couloirs

- 1) Les couloirs restent propres et exempts de débris, de boîtes ou cartons vides.

- 2) Les planchers sont balayés et lavés tous les jours.
- 3) Les murs et les plinthes sont nettoyés régulièrement.

i. Laveuse à plancher

- 1) Afin de maintenir la garantie sur la laveuse à plancher, utiliser seulement le détergent recommandé par le fabricant.
- 2) Avant l'utilisation, s'assurer que toutes les brosses et tous les racloirs de caoutchouc sont solidement fixés.
- 3) Bien rincer après chaque utilisation et mettre le chargeur.

## INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER DE L'ÉQUIPEMENT DE BASE

| APPAREIL                          | PROCÉDURE   | FRÉQUENCE                                   |
|-----------------------------------|---|---|
| Cuisinières et grils              | Éliminer les dépôts accumulés sur les grils à l'aide d'un grattoir. Enlever les résidus dans le bac collecteur de graisse. Polir la surface des grils et les essuyer à l'aide d'un chiffon. Huiler légèrement les grils en utilisant de l'huile de table. Vider et nettoyer le bac d'égouttage.   | Tous les jours                              |
| Fours à rôtir et à pâtisserie     | Essuyer immédiatement les aliments renversés. Brosser et essuyer les surfaces du four. Nettoyer la surface extérieure du four à l'aide d'un détergent et d'une brosse ou d'un chiffon doux. Nettoyer en utilisant un produit à nettoyer les fours   | Tous les jours                              |
| Fours combinés                    | Essuyer immédiatement les aliments renversés. Après le repas du soir, nettoyer selon un cycle de lavage/rinçage en utilisant les tablettes détergentes appropriées recommandées par le fabricant. <b>Cette procédure doit être effectuée tous les jours afin d'assurer un bon fonctionnement de ces fours.</b>  | Tous les jours                              |
| Friteuses                         | Laisser refroidir la graisse et vidanger la friteuse. Filtrer la graisse à l'aide du filtre mécanique intégré. Nettoyer les paniers, la passoire et la friteuse dans son ensemble avec de l'eau chaude et du détergent. Rincer à fond. Une fois la friteuse prête pour utilisation, la remplir de la graisse filtrée et rajouter de la graisse fraîche. | Après chaque utilisation                    |
| Mélangeurs                        | Retirer les pièces mobiles, les rincer et désinfecter dans la zone de nettoyage des casseroles. Nettoyer les parties fixes du socle.  | Après chaque utilisation                    |
| Poêle basculante                  | Laver l'intérieur et l'extérieur de la bassine à frire à l'eau chaude avec du détergent. Rincer les surfaces à l'eau chaude et à l'aide d'un désinfectant.  | Après chaque utilisation                    |
| Cuiseur à vapeur                  | Laver la marmite immédiatement après usage. Nettoyer les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un détergent doux. Rincer à fond et désinfecter.  | Tous les jours                              |
| Tables chaudes                    | Nettoyer les casseroles ainsi que les parties supérieures et latérales à l'aide d'un détergent doux, rincer et désinfecter. Retirer les particules résiduelles et vider l'eau. Éliminer les dépôts de tartre sur la surface intérieure du bain-marie à l'aide d'un mélange détartrant.  | Après chaque utilisation                    |
| Lave-vaisselle et lave-casseroles | Ouvrir les robinets de vidange et vider les réservoirs. Nettoyer les filtres et essuyer l'eau excédentaire autour de la machine. Nettoyer les gicleurs et les distributeurs de détergent. Frotter l'intérieur des réservoirs autour des tuyaux et l'extérieur à l'aide d'une brosse. Laisser la machine ouverte. Détartre l'intérieur de la machine     | Après chaque utilisation<br>Après le souper |
| Trancheuse                        | Débrancher l'appareil et retirer les divers éléments. Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer le reste de l'appareil.  | Après chaque utilisation                    |
| Grille-pain rotatifs              | Enlever les miettes et nettoyer le bac collecteur. Essuyer et nettoyer la surface extérieure.   | Après chaque utilisation                    |
| Ouvre-boîtes                      | Laver, rincer et désinfecter. Nettoyer et enlever les résidus accumulés sur la lame.  | Tous les jours                              |
| Distributeur de jus               | Nettoyer les poignées, les robinets, les plateaux perforés, les réservoirs de stockage, le couvercle et toutes les surfaces extérieures.  | Après chaque repas                          |
| Distributeur automatique de lait  | Nettoyer et désinfecter toutes les pièces. Essuyer à fond les surfaces intérieures. Nettoyer immédiatement en cas de déversement de lait  | Après chaque repas                          |
| Machines à café                   | Nettoyer après chaque utilisation.  | Après chaque repas                          |
| Distributrice de café             | Rincer à l'eau chaude avant utilisation. Frotter l'intérieur à l'eau chaude et rincer.  | Après chaque utilisation                    |

[illegible]

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>COLLATION DE SOIRÉE</b> | 0 |
|----------------------------|---|

Date :



| Section 14 – Formulaires – DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION QUOTIDIENNE DE RATIONS |                         |                           |                  |            |  |                           |       |  |  |
|--|-------------------------|---------------------------|------------------|------------|--|---------------------------|-------|--|--|
| CENTRE D'INSTRUCTION/ÉCOLE   |                         |                           | CIC BLACKDOWN    |            |  |                           |       |  |  |
|  | PERSONNES<br>AUTORISÉES | NOMBRE DE<br>RATIONNAIRES | PRIX DU<br>REPAS | SOUS-TOTAL |  | MONTANT DE<br>LA PÉNALITÉ | TOTAL |  |  |
| SALLE À MANGER   | PETIT DÉJ.              |                           |                  |            |  |                           |       |  |  |
|  | DÎNER                   |                           |                  |            |  |                           |       | (A) COLLATION DU MATIN   |  |
|  | SOUPER                  |                           |                  |            |  |                           |       | (B) COLLATION DE L'APRÈS-<br>MIDI (+)                          |  |
| BOÎTE-REPAS  | PETIT DÉJ.              |                           |                  |            |  |                           |       | (C) TOTAL COLLATIONS= (A+B)                                    |  |
|  | DÎNER                   |                           |                  |            |  |                           |       | (D) COÛT QUOTIDIEN<br>COLLATIONS                               |  |
|  | SOUPER                  |                           |                  |            |  |                           |       | (E) TOTAL COLLATIONS DE<br>SOIRÉE                              |  |
| CONTENANT<br>THERMOS   | PETIT DÉJ.              |                           |                  |            |  |                           |       | (F) PRIX QUOTIDIEN – SOIRÉE<br>SUR LE TERRAIN                  |  |
|  | DÎNER                   |                           |                  |            |  |                           |       | (G) COÛT TOTAL COLLATIONS<br>QUOTIDIENNES = (C X D + E X<br>F) |  |
|  | SOUPER                  |                           |                  |            |  |                           |       | (H) TOTAL PARTIEL DU COÛT<br>DES REPAS                         |  |
| RATIONS FRAÎCHES   | PETIT DÉJ.              |                           |                  |            |  |                           |       | (I) TOTAL DE LA PÉNALITÉ                                       |  |
|  | DÎNER                   |                           |                  |            |  |                           |       | (J) COÛT TOTAL DES REPAS =<br>(H - I)                          |  |
|  | SOUPER                  |                           |                  |            |  |                           |       | COÛT QUOTIDIEN TOTAL =<br>(G+J)                                |  |

CERTIFIÉ EXACT

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

**NOM ET POSTE (LETTRES MOULÉES) :**

**SIGNATURES**

**DATE :**

## SECTION 15 – FORMULAIRES

### Le formulaire 1 - Rapport d'incident en matière de rendement

À : Gestionnaire de l'emplacement

N° DU RAPPORT D'INCIDENT EN MATIÈRE DE RENDEMENT : \_\_\_\_

DATE ET HEURE DES OBSERVATIONS : \_\_\_\_

N° DU CONTRAT \_\_\_\_\_

ENDROIT \_\_\_\_\_

OBSERVATION(S) :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Mesure corrective à prendre dans les 48 heures

Une copie est conservée au dossier à \_\_\_\_\_.

OBSERVÉ PAR :

\_\_\_\_\_  
Signature et titre

REÇU PAR LE GESTIONNAIRE DE L'EMPLACEMENT : Date : \_\_\_\_\_ Heure : \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Signature gestionnaire de l'emplacement

À : Surveillant du rendement

MESURE CORRECTIVE PRISE OU QUI SERA À PRENDRE

---

---

---

---

---

---

---

---

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

**Date :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Signature gestionnaire de l'emplacement**

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

**À :      Gestionnaire de l'emplacement**

**ÉVALUATION DE LA MESURE OBSERVÉE PRISE DANS LES 48 HEURES**

**Satisfaisant / insatisfaisant**

*(Si nécessaire, notez les lacunes et la mesure prise)*

---

---

---

---

---

---

**Date :** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Signature et titre**

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

**Le formulaire 2 – Registre des incidents en matière de rendement**

| DATE | HEURE | N° DE<br>RAPPORT<br>D'INCIDENT EN<br>MATIÈRE DE<br>RENDEMENT | OBSERVÉ PAR<br>(NOM, GRADE,<br>POSTE) | DATE ET<br>HEURE<br>auxquelles le<br>gest. des serv.<br>d'alim. a été<br>AVISÉ | MESURE PRISE PAR<br>L'ENTREPRENEUR<br>(satisfaisant/insatisfaisant) |
|------|-------|--|---------------------------------------|--|---|
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |
|      |       |  |                                       |  |   |

### Le formulaire 3 – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

| PETIT DÉJEUNER          |  |          |              |              |
|-------------------------|--|----------|--------------|--------------|
| Catégorie               | Normes d'aliments disponibles au repas   | Respecté | Non respecté | Commentaires |
| Fruits                  | Salade de fruits   |          |              |              |
|                         | 3 autres sortes de fruits frais  |          |              |              |
|                         | Total de 4 choix   |          |              |              |
| Jus                     | 3 saveurs (2 fruits, 1 légume)   |          |              |              |
| Plat principal          | Œufs au choix  |          |              |              |
|                         | Céréales <sup>1</sup>  |          |              |              |
|                         | • 7 choix de céréales prêtes à consommer   |          |              |              |
|                         | 1 plat petit déjeuner  |          |              |              |
| Viandes                 | 1 choix de viande chaude pour petit déjeuner   |          |              |              |
|                         | 1 viande froide.   |          |              |              |
| Fromage                 | Choix de fromage   |          |              |              |
|                         | 4 saveurs de yogourt <sup>2</sup>  |          |              |              |
| Féculents               | 2 aliments féculents pour petit déjeuner   |          |              |              |
| Légumes                 | Non requise  |          |              |              |
| Produits de boulangerie | 1 produit de boulangerie cuit au four  |          |              |              |
|                         | 2 types de produits panifiés commerciaux   |          |              |              |
|                         | 3 types de pains   |          |              |              |
| Boissons                | Types de boisson chaude : <ul style="list-style-type: none"> <li>• café</li> <li>• thé</li> <li>• chocolat chaud</li> </ul>  |          |              |              |
|                         | 2 types de boisson froide (3 s'il s'agit de boissons non laitières) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits laitiers (3 variétés)</li> <li>• Boissons aux fruits (4 choix).</li> <li>• Boisson non laitières</li> </ul>        |          |              |              |
| Condiments              | 2 tartinades<br>3 sortes de confiture ou de gelée, miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, et autres), sauce Tabasco, sauce pour viande |          |              |              |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

---

<sup>1</sup> Y compris 1 à grain entier et 1 sucrée

<sup>2</sup> Y compris des choix faibles en gras



| DÎNER                             |   |           |              |              |
|-----------------------------------|---|-----------|--------------|--------------|
| Catégorie                         | Normes d'aliments disponibles au repas  | Respect é | Non respecté | Commentaires |
| <b>Soupe</b>                      | 1 soupe fraîchement préparée  |           |              |              |
| <b>Plat principal<sup>1</sup></b> | 1 plat chaud protéiné frais avec les accompagnements appropriés<br>1 choix de pâtes avec 2 variétés de sauce<br>1 des plats suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pizzas</li> <li>• Hamburgers</li> <li>• Hot dogs</li> <li>• Tacos</li> <li>• Burritos <b>ou</b> plats semblables</li> </ul> <b>Sandwiches froids</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 sortes de garnitures pour sandwich</li> </ul> |           |              |              |
| <b>Féculents</b>                  | 1 choix de féculent <sup>2</sup>  |           |              |              |
| <b>Légumes</b>                    | 1 légume cuit <sup>3</sup>  |           |              |              |
| <b>Salades</b>                    | Choix de salades selon le menu du buffet à salade   |           |              |              |
| <b>Fruits</b>                     | 4 types de fruit (dont 1 figure au menu du dessert)   |           |              |              |
| <b>Desserts</b>                   | 1 dessert préparé   |           |              |              |
|                                   | 2 types de desserts cuits au four   |           |              |              |
|                                   | Crème glacée (4 saveurs) (voir remarque)  |           |              |              |
|                                   | 4 saveurs de yogourt.   |           |              |              |
| <b>Produits panifiés</b>          | 2 sortes de pain  |           |              |              |
|                                   | <u>Pain :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 choix.</li> </ul>  |           |              |              |
| <b>Boissons</b>                   | 3 types de boisson chaude <ul style="list-style-type: none"> <li>• café</li> <li>• thé</li> <li>• chocolat chaud</li> </ul>   |           |              |              |
|                                   | 3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non lactières) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits laitiers (4 choix)</li> <li>• Jus de fruits ou de légumes</li> <li>• Boissons aux fruits (4 choix).</li> <li>• Boissons non lactières</li> </ul>   |           |              |              |
| <b>Condiments</b>                 | <b>2 tartinades</b><br>3 choix de confiture ou de gelée, miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, et autres), sauce Tabasco, sauce pour viande  |           |              |              |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

<sup>1</sup> Au moins UN choix santé répondant aux critères : varie en fonction du roulement

<sup>2</sup> DEUX si l'un est une friture

<sup>3</sup> Préparé sans matières grasses ajoutées. Offrir au moins un légume vert foncé ou un légume jaune orangé tous les jours

**REMARQUE :** La crème glacée est un accompagnement du dessert, ce n'est pas un choix de dessert.

| SOUPER                            |  |           |              |              |
|-----------------------------------|--|-----------|--------------|--------------|
| Catégorie                         | Normes d'aliments disponibles au repas   | Respect é | Non respecté | Commentaires |
| <b>Soupe</b>                      | 1 soupe fraîchement préparée   |           |              |              |
| <b>Plat principal<sup>1</sup></b> | 2 plats chauds protéinés frais avec les accompagnements appropriés<br>1 omelette OU<br>1 des plats suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizzas</li> <li>Hamburgers</li> <li>Hot dogs</li> <li>Tacos</li> <li>Burritos, ou plats similaires</li> </ul> |           |              |              |
| <b>Féculents</b>                  | 1 choix de féculent <sup>2</sup>   |           |              |              |
| <b>Légumes</b>                    | 1 légume cuit <sup>3</sup>   |           |              |              |
| <b>Salades</b>                    | Choix de salades selon le menu du buffet à salade  |           |              |              |
| <b>Fruits</b>                     | 4 fruits différents (dont 1 figure au menu du dessert)   |           |              |              |
| <b>Desserts</b>                   | 1 dessert préparé  |           |              |              |
|                                   | 2 types de desserts cuits au four  |           |              |              |
|                                   | Crème glacée (4 saveurs) (voir remarque)   |           |              |              |
|                                   | 4 saveurs de yogourt.  |           |              |              |
| <b>Produits panifiés</b>          | 2 sortes de pain   |           |              |              |
|                                   | <u>Pain</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>3 choix.</li> </ul>   |           |              |              |
| <b>Boissons</b>                   | 3 types de boisson chaude <ul style="list-style-type: none"> <li>café</li> <li>thé</li> <li>chocolat chaud</li> </ul>  |           |              |              |
|                                   | 3 types de boisson froide (4 s'il s'agit de boissons non laitières) <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits laitiers (4 choix)</li> <li>Jus de fruits ou de légumes</li> <li>Boissons aux fruits (4 choix).</li> <li>Boissons non laitières</li> </ul>     |           |              |              |
| <b>Condiments</b>                 | 2 tartinades<br>3 choix de confiture ou de gelée, miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, diverses sauces piquantes (asiatiques, jamaïcaines, indiennes orientales, et autres), sauce Tabasco, sauce pour viande                            |           |              |              |

<sup>1</sup> Au moins UN choix santé répondant aux critères : varie en fonction du roulement

<sup>2</sup> DEUX si l'un est une friture

<sup>3</sup> Préparé sans matières grasses. Offrir au moins un légume foncé ou un légume orangé tous les jours.

**REMARQUE : 1.** Des légumes frais ou congelés doivent être utilisés. Les légumes en conserve ne doivent être utilisés qu'en dernier recours, en situation d'urgence.

2. La crème glacée est un accompagnement du dessert, ce n'est pas un choix de dessert.

| SOUPER  |  |          |              |              |
|---|--|----------|--------------|--------------|
| Catégorie   | Normes d'aliments disponibles au repas   | Respecté | Non respecté | Commentaires |
| <b>Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salade et offrir les choix suivants :</b> |  |          |              |              |
| <b>Verdures</b>   | 1 salade de laitue prémélangée   |          |              |              |
| <b>Légumes crus</b>   | 5 légumes différents   |          |              |              |
| <b>Salade de féculents, de haricots ou de légumes marinés</b>   | 3 types par repas <sup>1</sup>   |          |              |              |
| <b>Mets protéinés sans viande</b>   | 1 mets protéiné sans viande  |          |              |              |
| <b>Fromage</b>  | 2 types  |          |              |              |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>1 fromage fondu</li> <li>1 fromage à pâte ferme</li> </ul> <div>Total de 2 choix</div>  |          |              |              |
| <b>Marinades</b>  | 3 choix  |          |              |              |
| <b>Condiments</b>   | Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et sans matières grasses), vinaigre, huile<br><u>Vinaigrette pour salade</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>5 sortes régulières</li> <li>5 sortes, faible teneur en gras</li> </ul> 3 sortes de craquelins<br>2 tartinades<br>3 confitures/gelées<br>Sel, poivre et un autre assortiment d'épices |          |              |              |

<sup>1</sup> Préparées avec de l'huile ou assaisonnées modérément; varient chaque jour

**Le formulaire 4 – Liste de contrôle de l'évaluation de l'hygiène**

DATE ET HEURE : \_\_\_\_\_

LIEU DU CONTRAT : \_\_\_\_\_

ÉVALUATION EFFECTUÉE PAR : \_\_\_\_\_

Indiquez si chaque élément est satisfaisant ou non satisfaisant, ajoutez des commentaires.

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| <b>SALLE À MANGER/AIRE DE SERVICE :</b>   | Satisfaisant / insatisfaisant |
| Les dessus de table sont propres  |                               |
| Les contenants pour condiments sont propres.  |                               |
| Les planchers sont exempts de débris et de déversements.  |                               |
| Les égouttoirs du distributeur de boissons sont propres.  |                               |
| Les repas chauds sont mis sur une table à vapeur.   |                               |
| Les desserts et les produits alimentaires froids sont correctement présentés/réfrigérés.                    |                               |
| Les ustensiles de service appropriés sont disponibles sur le comptoir de service et aux buffets.            |                               |
|   |                               |
| <b>AIRE DE CUISINE :</b> Les lieux et équipements ci-après sont propres :                                   | Satisfaisant / insatisfaisant |
| Comptoir/aire de préparation  |                               |
| Planches à découper   |                               |
| Trancheuse à viande.  |                               |
| Friteuse  |                               |
| Chaudrons, assiettes et ustensiles.   |                               |
| Murs  |                               |
| Planchers   |                               |
| Les zones de circulation ne sont pas encombrées.  |                               |
| Les températures du réfrigérateur et du congélateur sont enregistrées.                                      |                               |
| Les magasins sont bien organisés et les aliments stockés en toute sécurité.                                 |                               |
| Dans les réfrigérateurs, tous les produits alimentaires sont couverts et datés correctement.                |                               |
| Les aliments ne sont pas laissés sortis à la température ambiante.  |                               |
| Toutes les poubelles sont bien couvertes.   |                               |
| Dans les aires de préparation, les poubelles contenant des déchets secs et humides sont fréquemment vidées. |                               |
| Les portes sont équipées d'écrans de choc et sont fermées lorsqu'elles ne sont pas utilisées.               |                               |
|   |                               |
| <b>PERSONNEL :</b> _____  | Satisfaisant / insatisfaisant |
| Les employés portent des uniformes propres.   |                               |
| Les employés utilisent des filets à cheveux ou des  |                               |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|   |  |
|---|--|
| toques.                                 |  |
| Ils portent des chaussures de sécurité. |  |

## RÉSULTATS DE L'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE

Faites la somme des réponses satisfaisantes, divisez-les par le nombre total de réponses puis multipliez-les par 100 %

Résultat = \_\_\_\_\_ %.

Un résultat de 90 % CONSTITUE L'EXIGENCE MINIMALE. LA PRÉSENTE NORME DOIT ÊTRE RESPECTÉE EN TOUT TEMPS.

**ANNEXE « B »****BASE DE PAIEMENT**

Le prix unitaire ferme est un prix tout compris, en dollars canadiens, qui comprend les droits de douane canadiens, les taxes d'accise, la destination FAB et la livraison, conformément à tous les produits livrables indiqués à l'annexe A, Énoncé des travaux. Les taxes applicables sont en sus, s'il y a lieu.

**1. Année 1**

Pour la période du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_. (Deux ans après l'attribution du contrat. Dates à insérer à l'attribution du contrat.)

**Remarque :** Aux fins d'évaluation, une analyse du prix de la soumission sera effectuée à l'aide du nombre estimatif de repas en salle à manger et de repas transportés précisé ci-dessous. Les nombres estimatifs de repas sont utilisés à titre indicatif aux fins d'évaluation et ne constituent aucunement une garantie d'utilisation. À l'attribution du contrat, les colonnes Nombre estimatif de repas et Prix calculé seront retirées.

| Article  | Catégorie de repas                      | Nombre estimatif de repas | Prix unitaire ferme | Prix calculé |
|----------|---|---------------------------|---------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Repas en salle à manger</b>          |                           |                     |              |
|          | i) Petit déjeuner                       | 85 115                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | ii) Dîner                               | 82 431                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iii) Souper                             | 86 648                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iv) Repas tardif                        | 1 200                     | _____ \$            | _____ \$     |
| <b>2</b> | <b>Repas transportés</b>                |                           |                     |              |
|          | i) Repas chaud transporté               | 9 425                     | _____ \$            | _____ \$     |
|          | ii) Boîte-repas                         | 1 769                     | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iii) Collation du soir (sur le terrain) | 2 414                     | _____ \$            | _____ \$     |
|          | <b>PRIX CALCULÉ – ANNÉE 1</b>           |                           |                     | _____ \$     |

**2. Année 2**

| Article  | Catégorie de repas                      | Nombre estimatif de repas | Prix unitaire ferme | Prix calculé |
|----------|---|---------------------------|---------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Repas en salle à manger</b>          |                           |                     |              |
|          | i) Petit déjeuner                       | 85 115                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | ii) Dîner                               | 82 431                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iii) Souper                             | 86 648                    | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iv) Repas tardif                        | 1 200                     | _____ \$            | _____ \$     |
| <b>2</b> | <b>Repas transportés</b>                |                           |                     |              |
|          | i) Repas chaud transporté               | 9 425                     | _____ \$            | _____ \$     |
|          | ii) Boîte-repas                         | 1 769                     | _____ \$            | _____ \$     |
|          | iii) Collation du soir (sur le terrain) | 2 414                     | _____ \$            | _____ \$     |



|  |                               |          |
|--|-------------------------------|----------|
|  | <b>PRIX CALCULÉ – ANNÉE 2</b> | _____ \$ |
|--|-------------------------------|----------|

**LIMITATION DES DÉPENSES ANNÉES 1 ET 2** \_\_\_\_\_ \$

### 3. Année 3 – Option 1

| Article  | Catégorie de repas                      | Nombre<br>estimatif de<br>repas | Prix unitaire<br>ferme | Prix calculé |
|----------|---|---------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Repas en salle à manger</b>          |                                 |                        |              |
|          | i) Petit déjeuner                       | 85 115                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | ii) Dîner                               | 82 431                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iii) Souper                             | 86 648                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iv) Repas tardif                        | 1 200                           | _____ \$               | _____ \$     |
| <b>2</b> | <b>Repas transportés</b>                |                                 |                        |              |
|          | i) Repas chaud transporté               | 9 425                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | ii) Boîte-repas                         | 1 769                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iii) Collation du soir (sur le terrain) | 2 414                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | <b>PRIX CALCULÉ – ANNÉE 3</b>           |                                 |                        | _____ \$     |

### 4. Année 4 – Option 2

| Article  | Catégorie de repas                      | Nombre<br>estimatif de<br>repas | Prix unitaire<br>ferme | Prix calculé |
|----------|---|---------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Repas en salle à manger</b>          |                                 |                        |              |
|          | i) Petit déjeuner                       | 85 115                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | ii) Dîner                               | 82 431                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iii) Souper                             | 86 648                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iv) Repas tardif                        | 1 200                           | _____ \$               | _____ \$     |
| <b>2</b> | <b>Repas transportés</b>                |                                 |                        |              |
|          | i) Repas chaud transporté               | 9 425                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | ii) Boîte-repas                         | 1 769                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iii) Collation du soir (sur le terrain) | 2 414                           | _____ \$               | _____ \$     |
|          | <b>PRIX CALCULÉ – ANNÉE 4</b>           |                                 |                        | _____ \$     |

### 5. Année 5 – Option 3

| Article  | Catégorie de repas             | Nombre<br>estimatif de<br>repas | Prix unitaire<br>ferme | Prix calculé |
|----------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------|--------------|
| <b>1</b> | <b>Repas en salle à manger</b> |                                 |                        |              |
|          | i) Petit déjeuner              | 85 115                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | ii) Dîner                      | 82 431                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iii) Souper                    | 86 648                          | _____ \$               | _____ \$     |
|          | iv) Repas tardif               | 1 200                           | _____ \$               | _____ \$     |

N° de l'invitation - Solicitation No.

W3935-15SS07/A

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|          |   |       |          |          |
|----------|---|-------|----------|----------|
| <b>2</b> | <b>Repas transportés</b>                |       |          |          |
|          | i) Repas chaud transporté               | 9 425 | _____ \$ | _____ \$ |
|          | ii) Boîte-repas                         | 1 769 | _____ \$ | _____ \$ |
|          | iii) Collation du soir (sur le terrain) | 2 414 | _____ \$ | _____ \$ |
|          | <b>PRIX CALCULÉ – ANNÉE 5</b>           |       |          | _____ \$ |

**PRIX TOTAL ÉVALUÉ (prix calculés pour  
année 1 + année 2 + année 3 + année 4 + année 5) \_\_\_\_\_ \$**

**REMARQUE :** Comme l'indique l'annexe B-1, Évaluation du rendement de l'entrepreneur, chaque service de repas et repas transporté fourni en vertu du contrat fera l'objet d'une inspection et d'une évaluation de la part d'un représentant du MDN selon les critères énoncés aux annexes B-1 et B-2.

**ANNEXE B-1****ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ENTREPRENEUR**

1. Les repas du service de repas et les repas transportés servis dans le cadre du présent contrat doivent faire l'objet d'une évaluation et d'une inspection de la part d'un représentant du MDN (ci-après désigné SR qui est l'abréviation utilisée au centre d'instruction pour les officiers des services d'alimentation [O Svc Alim] ou surveillants du rendement [SR]).
2. Les repas du service de repas et les repas transportés doivent faire l'objet d'une évaluation et d'une inspection selon les critères indiqués dans l'annexe B-2, Éléments d'évaluation du Rendement des Services Alimentaires de Blackdown.
3. Chaque tâche énumérée dans l'annexe B-2, dans la mesure où elle s'applique au repas servi, sera évaluée et notée par le SR, qui doit évaluer dans quelle mesure l'entrepreneur a respecté les exigences de rendement pour chacune des tâches accomplies. Les fiches de performance de l'annexe B-2 serviront de guide au SR pour l'attribution des notes. Toute tâche énumérée à des fiches de performance de l'annexe B-2 qui n'est pas accomplie ne sera pas évaluée, et l'échelle de notation sera ajustée en conséquence.
4. Une note sera attribuée par le SR pour chacune fiche de performance conformément à l'annexe B-2. La somme des points attribués représente la note globale de la tâche. Le score total de l'échelle de notation est de 400. Lorsqu'un élément n'est pas évalué, les points associés à cet élément sont soustraits du score total.
5. Le total de toutes les fiches de performance doit être divisé par le score total des fiches de performance, puis multiplié par 100 pour obtenir le résultat du service de repas en pourcentage.
6. Le coût total de chaque repas du service de repas ou repas transporté, qui est calculé conformément à l'Annexe B, Base de paiement, doit être ajusté comme suit :
  - 6.1 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 80 à 100, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément à l'Annexe B, Base de paiement, applicables pour cette catégorie de repas;
  - 6.2 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 60 à 79, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément à l'Annexe B, Base de paiement, applicables pour cette catégorie de repas, moins 5 % du paiement total calculé;
  - 6.3 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat inférieur à 60, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément à l'Annexe B, Base de paiement, applicables pour cette catégorie de repas, moins 15 % du paiement total calculé;
7. Tout service de repas qui n'a pas été inspecté et évalué est présumé avoir obtenu un résultat de 87, ce qui représente le montant réel calculé conformément à l'Annexe B, Base de paiement, applicables pour cette catégorie de repas.
8. Des mesures correctives seront appliquées pour s'assurer que les services alimentaires fournis par l'entrepreneur au ministère de la Défense nationale sont conformes aux normes alimentaires décrites à l'annexe A de l'énoncé des travaux. Si un entrepreneur obtient un résultat de 59 ou moins, et ce, trois fois de suite, il sera considéré en défaut d'après les modalités du marché; le Canada pourrait alors mettre fin au marché, conformément aux 2010C (2015-09-03) Conditions générales – Services (complexité moyenne). De plus, si l'entrepreneur se voit attribuer un résultat de 59 ou moins à 8 occasions au cours de la période d'un contrat donné, le Canada peut mettre fin au contrat pour défaut de l'entrepreneur.

- 
9. L'entrepreneur recevra une copie de chaque l'appendice B remplie à la fin de chaque service de repas.
  10. Si l'entrepreneur est en désaccord avec le résultat obtenu, il doit expliquer en détail sa prétention en adressant, par écrit, une plainte au chargé de projet indiquée dans le présent document d'ici un (1) jour ouvrable. Le chargé de projet examinera la plainte et communiquera, par écrit, sa réponse à l'entrepreneur. Une copie de la plainte de l'entrepreneur et de la réponse écrite du MDN doit être transmise à l'autorité contractante.
  11. Pour chaque repas en salle à manger et repas transporté ayant obtenu un résultat inférieur à 60, une copie de l'annexe B-2 doit être transmise à l'autorité contractante.
  12. Les sept premiers jours opérationnels du contrat seront considérés comme une période d'essai. Durant cette période, des inspections et évaluations auront lieu et une note sera attribuée à chaque service de repas; il n'y aura toutefois pas d'ajustement au coût total du service de repas. L'entrepreneur recevra une copie de chaque l'appendice B remplie à la fin de chaque service de repas pour cette période de sept jours.

**ANNEXE B-2****ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION DU RENDEMENT DES SERVICES ALIMENTAIRES DE BLACKDOWN**

DATE : \_\_\_\_\_

REPAS : \_\_\_\_\_

| NUMÉRO D'ÉVALUATION | POINT À ÉVALUER  |  | COTE | REMARQUES |
|---------------------|--|--|------|-----------|
| <b>1. REPAS</b>     |  |  |      |           |
| 1.1                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments courants au petit-déjeuner              | Les listes de contrôle portent sur la prestation des services en temps opportun et le taux de service comme indiqué dans l'article 3.5 de l'annexe A et les exigences de disponibilité des aliments comme indiqué aux articles 4 et 5 de l'annexe A. | /54  |           |
| 1.2                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments courants au dîner                       |  | /46  |           |
| 1.3                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments courants au souper                      |  | /46  |           |
| 1.4                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments au bar à sandwich                       |  | /21  |           |
| 1.5                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments au bar à salade                         |  | /44  |           |
| 1.6                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de petits-déjeuners transportés         |  | /11  |           |
| 1.7                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de dîners transportés                   |  | /11  |           |
| 1.8                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de soupers transportés                  |  | /11  |           |
| 1.9                 | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de boîtes-repas transportées            |  | /8   |           |
| 1.10                | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de collations chaudes de soirée         |  | /7   |           |
| 1.11                | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de BBQ de la compagnie                  |  | /10  |           |
| 1.12                | Liste de contrôle de la disponibilité d'aliments de BBQ des officiers/militaires du rang |  | /11  |           |
| 1.13                | Conformité au menu prescrit  | Comme indiqué dans l'article 4 de  | /5   |           |

|                                 |   |  |             |  |
|---------------------------------|---|--|-------------|--|
| 1.14                            | Utilisation des techniques de cuisson adéquates 95 % du temps   | l'annexe A                                       | /5          |  |
| 1.15                            | Recettes disponibles, changements approuvés préalablement, surveillance et réponse aux demandes des clients |  | /5          |  |
| 1.16                            | Préparation des aliments et aliments préparés conformes aux normes de sécurité prescrites                   | Comme indiqué à l'article 3.8 de l'annexe A      | /5          |  |
|                                 | <b>Sous-total</b>   |  | <b>/300</b> |  |
| <b>2. QUALITÉ DES ALIMENTS</b>  |   |  |             |  |
| /21                             | Recevoir et entreposer les aliments adéquatement  | Comme indiqué dans l'article 13.1 de l'annexe A  | /1          |  |
| 2.2                             | Rejeter les aliments de piètre qualité ou dont la date de péremption est dépassée                           | Comme indiqué dans l'article 12 de l'annexe A    | /1          |  |
| 2.3                             | Ruptures de stock   | Comme indiqué dans l'article 3.6.2 de l'annexe A | /1          |  |
| 2.4                             | Rotation continue des stocks  | Comme indiqué dans l'article 13.1 de l'annexe A  | /1          |  |
| 2.5                             | Résolution des problèmes  | Comme indiqué dans l'article 3.6.3 de l'annexe A | /1          |  |
|                                 | <b>Sous-total</b>   |  | <b>/5</b>   |  |
| <b>3. SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ</b> |   |  |             |  |
| 3.1                             | Liste de contrôle de l'évaluation de la salubrité, comme indiqué à l'annexe A                               | Comme indiqué dans l'article 13 de l'annexe A    | /91         |  |
| 3.2                             | Correction rapide de tous les problèmes constatés   |  | /2          |  |
| 3.3                             | Fonctionnement approprié de l'équipement  | Comme indiqué dans l'article 3.10 de l'annexe A  | /1          |  |
| 3.4                             | Utilisation de l'équipement et des dispositifs de sécurité  |  | /1          |  |
|                                 | <b>Sous-total</b>   |  | <b>/95</b>  |  |
|                                 | <b>NOTE TOTALE</b>  |  | <b>/400</b> |  |

N° de l'invitation - Sollicitation No.

W3935-15SS07/A

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

W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID

tor031

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

---

|  |                          |  |               |  |
|--|--------------------------|--|---------------|--|
|  | <b>POURCENTAGE TOTAL</b> |  | <b>0,00 %</b> |  |
|--|--------------------------|--|---------------|--|

---

O Svc Alimen du camp

**ANNEXE « 1 » de la PARTIE 5 – DEMANDE DE SOUMISSIONS****PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI –  
ATTESTATION**

Je, soumissionnaire, en présentant les renseignements suivants à l'autorité contractante, atteste que les renseignements fournis sont exacts à la date indiquée ci-dessous. Les attestations fournies au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment. Je comprends que le Canada déclarera une soumission non recevable, ou un entrepreneur en situation de manquement, si une attestation est jugée fausse, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions, ou pendant la durée du contrat. Le Canada aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations d'un soumissionnaire. À défaut de répondre à toute demande ou exigence imposée par le Canada, la soumission peut être déclarée non recevable ou constituer un manquement aux termes du contrat.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi, visitez le site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail.

Date : \_\_\_\_\_ (AAAA/MM/JJ) [si aucune date n'est indiquée, la date de clôture de la demande de soumissions sera utilisée]

Compléter à la fois A et B.

A. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ A1. Le soumissionnaire atteste qu'il n'a aucun effectif au Canada.
- ☐ A2. Le soumissionnaire atteste qu'il est un employeur du secteur public.
- ☐ A3. Le soumissionnaire atteste qu'il est un employeur sous réglementation fédérale, en vertu de la Loi sur l'équité en matière d'emploi.
- ☐ A4. Le soumissionnaire atteste qu'il a un effectif combiné de moins de 100 employés au Canada (l'effectif combiné comprend les employés permanents à temps plein, les employés permanents à temps partiel et les employés temporaires [les employés temporaires comprennent seulement ceux qui ont travaillé pendant 12 semaines ou plus au cours d'une année civile et qui ne sont pas des étudiants à temps plein]).

A5. Le soumissionnaire a un effectif combiné de 100 employés ou plus au Canada; et

- ☐ A5.1. Le soumissionnaire atteste qu'il a conclu un Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi valide et en vigueur avec EDSC – Travail.

**OU**

- ☐ A5.2. Le soumissionnaire a présenté l'Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi (LAB1168) à EDSC - Travail. Comme il s'agit d'une condition à l'attribution d'un contrat, remplissez le formulaire intitulé Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi (LAB1168), signez-le en bonne et due forme et transmettez-le à EDSC – Travail.

B. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ B1. Le soumissionnaire n'est pas une coentreprise.

**OU**



- ( ) B2. Le soumissionnaire est une coentreprise et chaque membre de la coentreprise doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation. (Consultez la section sur les coentreprises des instructions uniformisées.)

---

**ANNEXE « C »****EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE****1. Assurance de responsabilité civile commerciale**

- 1.1 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.
- 1.2 La police d'assurance responsabilité civile commerciale doit comprendre les éléments suivants :
- a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement en ce qui concerne les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
  - b. Blessures corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
  - c. Produits et activités complétées : Couverture pour les blessures corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités complétées par l'entrepreneur.
  - d. Préjudice personnel : Sans s'y limiter, la couverture doit comprendre la violation de la vie privée, la diffamation verbale ou écrite, l'arrestation illégale, la détention ou l'incarcération et la diffamation.
  - e. Responsabilité réciproque/Séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.
  - f. Responsabilité contractuelle générale : La police doit, sur une base générale ou par renvoi explicite au contrat, couvrir les obligations assumées en ce qui concerne les dispositions contractuelles.
  - g. Les employés et (s'il y a lieu) les bénévoles doivent être désignés comme assurés additionnels.
  - h. Responsabilité de l'employeur (ou confirmation que tous les employés sont protégés par la Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT) ou par un programme semblable).
  - i. Formule étendue d'assurance contre les dommages, comprenant les activités complétées : Couvre les dommages matériels de manière à inclure certains sinistres qui seraient autrement

exclus en vertu de la clause d'exclusion usuelle de garde, de contrôle ou de responsabilité faisant partie d'une police d'assurance type.

- j. Avis d'annulation : L'assureur s'efforcera de donner à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours en cas d'annulation de la police.
- k. S'il s'agit d'une police sur la base des réclamations, la couverture doit être valide pour une période minimale de douze (12) mois suivant la fin ou la résiliation du contrat.
- l. Responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couvre les dommages découlant des activités d'un sous-traitant que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
- m. Assurance automobile des non-propriétaires : Couvre les poursuites contre l'entrepreneur du fait de l'utilisation de véhicules de location ou n'appartenant pas à l'entrepreneur.
- q. Pollution subite et accidentelle (minimum 120 heures) : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de dommages causés par la pollution accidentelle.
- r. Droits de poursuite : Conformément é 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

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

- 1.3 La police doit couvrir les intoxications alimentaires.

## 2. Assurance tous risques des biens

L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une assurance « tous risques » pour protéger les biens de l'État dont il a la charge, la garde ou le contrôle, et dont le montant de la protection ne doit pas être inférieur à 500 000,00 \$. La base d'évaluation des biens de l'État est la suivante : valeur agréée (estimation).

1. Demandes d'indemnité : L'entrepreneur doit aviser promptement le Canada de toute perte ou dommage à ses biens et doit superviser, investiguer et documenter les pertes ou dommages afin que les demandes d'indemnité soient correctement établies et payées.
2. La police d'assurance tous risques des biens doit comprendre les éléments suivants :
  - a. 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.
  - b. Bénéficiaire : Le Canada, selon ses intérêts et ses directives.
  - c. Renonciation des droits de subrogation : L'assureur de l'entrepreneur doit renoncer à tout droit de subrogation contre le Canada, représenté par le Ministère de la Défense nationale et par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada relativement à toute perte ou dommage aux biens, peu en importe la cause.

### **3. Assurance responsabilité civile automobile**

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

**ANNEXE « E »****ATTESTATIONS ADDITIONNELLE****1. Conseil d'administration**

Conformément à la Partie 5 – Attestations et renseignements supplémentaires, les soumissionnaires doivent transmettre une liste complète de noms de tous les administrateurs avant l'attribution du contrat. Ils sont tenus de fournir cette information dans leur soumission.

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

Nom de l'administrateur - \_\_\_\_\_ Titre : \_\_\_\_\_

**2. Numéro d'entreprise – approvisionnement (NEA)**

Conformément à la Section 02, Numéro d'entreprise - approvisionnement, des 2003, (2015-07-03) Instructions uniformisées – biens ou services - besoins concurrentiels, les fournisseurs doivent détenir un numéro d'entreprise – approvisionnement (NEA) avant l'attribution d'un contrat. . Ils doivent fournir leur NEA dans leur soumission.

Numéro d'entreprise - approvisionnement - \_\_\_\_\_

Si un fournisseur ne possède pas une NEA, les fournisseurs peuvent demander un NEA en direct à Données d'inscription des fournisseurs. Il est également possible de communiquer avec la LigneInfo au 1 800-811-1148 pour obtenir le numéro de téléphone de l'agent d'inscription des fournisseurs le plus près.

ANNEXE « E »

ÉVALUATION TECHNIQUE

1. Critères techniques obligatoires

Au moment de la clôture des soumissions, le soumissionnaire doit fournir les documents qui démontrent clairement :

|     | Critères techniques obligatoires   | LES SOUMISSIONNAIRES DOIVENT INDiquer OÙ LES DOCUMENTS À L'APPUi SONT SITUÉS DANS LE DOSSIER (NUMÉROS DE PAGE) |
|-----|--|--|
| 1.1 | Les soumissionnaires doivent fournir le curriculum vitæ de chaque personne proposée aux points 1.1 à 1.6 susmentionnés, qui fait état du niveau de scolarité, de l'expérience de travail et autres détails pertinents et qui indiquent clairement que la personne répond aux qualifications exigées. À défaut de présenter des détails suffisants, la soumission sera jugée non recevable.   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____  |
| 1.2 | Les soumissionnaires doivent démontrer que le gestionnaire résident qu'ils proposent possède un diplôme en gestion des services d'alimentation d'une institution d'enseignement reconnue et quatre (4) années d'expérience à la date de clôture des soumissions dans la gestion d'une opération de services élevé et à facettes multiples; ou dix (10) années d'expérience à la date de clôture des soumissions dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples (500 personnes ou plus). Le gestionnaire résident doit également posséder des compétences informatiques de base dans l'utilisation de logiciels (traitement de texte et courriel). | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____  |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1.3 | Les soumissionnaires doivent démontrer que le chef de cuisine et gestionnaire de la production qu'ils proposent a suivi une formation d'apprenti cuisinier, détient la certification Sceau rouge et possède cinq (5) années d'expérience à la date de clôture des soumissions à mener des activités de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples (500 personnes ou plus).                              | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.4 | Les soumissionnaires doivent démontrer que les superviseurs de la cuisine et de la production qu'ils proposent ont suivi une formation d'apprenti cuisinier, détiennent la certification Sceau rouge reconnue et possèdent au moins cinq (5) années d'expérience à la date de clôture des soumissions en gestion des activités de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples (500 personnes ou plus).   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.5 | Les soumissionnaires doivent démontrer que les superviseurs de quart qu'ils proposent, incluant le quart de nuit, ont suivi une formation d'apprenti cuisinier, détiennent la certification Sceau rouge reconnue et possèdent au moins cinq (5) années d'expérience à la date de clôture des soumissions dans la supervision de quarts.   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.6 | Tous les premiers cuisiniers doivent détenir la certification Sceau Rouge.  | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.7 | Le superviseur de salle à manger doit avoir reçu une formation en gestion d'une salle à manger ou posséder cinq (5) années d'expérience en gestion récente.   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.8 | Les soumissionnaires doivent fournir une liste de trois (3) projets dont l'envergure et la portée sont semblables à celles des services de traiteur destinés aux cadets de Blackdown, y compris une brève description du projet, les responsabilités assumées par chaque membre du personnel ayant travaillé sur le projet, la durée du projet, sa valeur en dollars et le client pour lequel les travaux ont été réalisés. | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 1.9 | Hygiène et salubrité<br><br>Le soumissionnaire doit soumettre avec sa soumission au moins trois (3) rapports d'hygiène et de salubrité d'un inspecteur qualifié au niveau fédéral, provincial ou municipal provenant de contrats ou de projets effectués par l'entreprise qui soumissionne dans les trois ans précédant la date de clôture des soumissions.   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |

2. Critères cotés

La proposition sera évaluée et cotée conformément aux critères d'évaluation cotés décrits ci-dessous. Les points seront accordés en fonction de la mesure dans laquelle l'information/les documents qui ont été fournis démontrent la capacité du soumissionnaire à respecter les exigences décrites dans la présente demande de propositions. Nous conseillons aux soumissionnaires de traiter de manière approfondie chacun des critères dans leur soumission.

2.1 Exigences en matière de plans et procédures

Plan relatif au personnel (65 points)

Les soumissionnaires doivent démontrer qu'ils pourront fournir en permanence suffisamment de compagnons cuisinier qualifiés et de personnel. Pour ce faire, le soumissionnaire doit fournir les renseignements suivants :

|       | PLAN RELATIF AU PERSONNEL  | Grille d'évaluation<br>Répartition des points   | LES<br>SOUSSIONNAIRES<br>DOIVENT INDIQUER<br>OÙ LES DOCUMENTS<br>À L'APPUI SONT<br>SITUÉS DANS LE<br>DOSSIER (NUMÉROS<br>DE PAGE) |
|-------|--|---|---|
| 2.1.1 | Un plan relatif au personnel qui indique toutes les étapes de la gestion des ressources humaines, notamment la dotation, l'établissement du calendrier, l'emploi, la cessation d'emploi, qui sont requis pour répondre à toutes les exigences en matière d'alimentation. | L'exemple de plan relatif au personnel devra décrire en détail toutes les étapes de la gestion des ressources humaines, y compris<br><br>5 points – dotation;<br>5 points – l'établissement du calendrier;<br>5 points – emploi et cessation d'emploi.<br><br><b>Maximum de 15 points</b> | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____   |



|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
| 2.1.2 | Plan de calendrier hebdomadaire proposé. | <p>Le plan de calendrier hebdomadaire proposé devrait inclure ce qui suit :</p> <p>5 points</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Plan de calendrier hebdomadaire proposé (repas par heure travaillée);</li></ul> <p>5 points</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le nombre et les types de personnel qui sera offert sur une base permanente. Cela devrait comprendre une description de travail pour chaque type de poste en vue d'appuyer le plan des opérations;</li></ul> <p>5 points</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Le plan de calendrier hebdomadaire proposé, par emplacement, devrait comprendre les postes, les heures de travail et le nombre total d'heures du personnel par semaine pour la production et pour la gestion et l'administration;</li></ul> <p>5 points</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Tous les postes sont couverts et ont tous des horaires hebdomadaires en PLUS de satisfaire ou de dépasser 12 repas par heures travaillées. Ce facteur de productivité doit être appuyé par une distribution équilibrée et durable des heures travaillées entre les cuisiniers et les aides aux services alimentaires.</li></ul> <p><b>Maximum de 20 points</b></p> | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : _____ |
|-------|--|---|--|

|                             |  |  |   |
|-----------------------------|--|--|---|
| 2.1.3                       | Un système proposé de remplacement de personnel pour s'assurer qu'il existe un bassin adéquat de personnel formé pour répondre à l'absentéisme des employés.   | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 5 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Heures en prime;</li> <li>- Salaires plus élevés que le salaire minimum;</li> <li>- Horaire variable;</li> <li>- Partage de poste;</li> <li>- Programmes de mesures incitatives;</li> <li>- Avancement professionnel.</li> <li>- Listes de rappel des employés;</li> <li>- Prime pour demeurer jusqu'à la fin du contrat;</li> <li>- Récompenses pour les diverses étapes franchies</li> </ul> <p><b>Maximum de 5 points</b></p>                            | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 2.1.4                       | Les soumissionnaires devraient fournir un plan d'orientation et de formation qui s'assure que le personnel est bien formé pour assumer les tâches de façon efficace, sécuritaire et avec une diligence raisonnable pour ce qui est de la salubrité des aliments. | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 9 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygiène et propreté;</li> <li>- Salubrité des aliments;</li> <li>- SIMDUT;</li> <li>- Incendie et sécurité;</li> <li>- Formation sur le harcèlement</li> <li>- Énoncé des fonctions pour les emplois dotés</li> <li>- Avoir une programme de formation continue pendant la durée du contrat;</li> <li>- Utilisation sécuritaire de l'équipement à leurs postes de travail;</li> <li>- Qui offrira la formation</li> </ul> <p><b>Maximum de 9 points</b></p> | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| <b>Maximum de 54 points</b> |  |  | <b>/ 53 points</b>                        |

## 2.2 Plan opérationnel (160 points)

Les soumissionnaires doivent présenter un plan opérationnel qui englobe ce qui suit :

|       | <b>Plan opérationnel</b>   | <b>Grille d'évaluation<br/>Répartition des points</b>  | <b>LES<br/>SOUSSIONNAIRES<br/>DOIVENT INDIQUER<br/>OÙ LES<br/>DOCUMENTS À<br/>L'APPUI SONT<br/>SITUÉS DANS LE<br/>DOSSIER (NUMÉROS<br/>DE PAGE)</b> |
|-------|--|--|---|
| 2.2.1 | Conformité aux heures d'ouverture prévues, aux emplacements et aux points de service énoncés à l'appendice 5 de l'Annexe A de l'Énoncé de travail. | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 6 points:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Démontrer comment ils peuvent satisfaire les heures d'ouverture prévues;</li> <li>- Une description des concepts d'opération (c.-à-d., faire cuire avant de servir ou production centrale pour les points de service satellites; utilisation de produits externes, etc.);</li> <li>- Type de service et aménagement des lieux de service qui seront utilisés à chaque emplacement et de quelle façon ils vont aider à la prestation efficiente et efficace des services d'alimentation;</li> <li>- Démontrer comment ils vont fournir des repas et des repas tardifs dans la salle à manger;</li> <li>- Repas chauds transportés; boîtes repas; rations de campagne en soirée</li> <li>- Repas pour les occasions spéciales - BBQ et dîners militaires et réceptions dans les mess.</li> </ul> <p><b>Maximum de 6 points</b></p> | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____   |
| 2.2.2 | Les soumissionnaires doivent décrire les concepts d'opération et de production à utiliser dans le cadre du besoin.                                 | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 8 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire cuire avant de servir;</li> <li>- Descriptions qui expliquent comment s'occuper des périodes de pointe;</li> </ul>  | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE  |

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       |  | <p>- Changements proposés au menu;<br/>- Contrôle de la production<br/>- Production centrale pour les points de service satellites;<br/>- Utilisation de produits externes;<br/>- Une description des types de service et de l'aménagement des lieux de service à être utilisé à chaque emplacement;<br/>- Une description de la façon dont les options susmentionnées vont aider à la prestation efficiente et efficace des services d'alimentation.</p> <p><b>Maximum de 8 points</b></p>   | SECTION : ____                            |
| 2.2.3 | Outils, équipement et procédures pour prévoir les exigences en matière de repas, pour contrôler l'accès à la salle à manger et pour faire le suivi du nombre de personnes. | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 6 points:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombres d'assiettes;</li> <li>- Nombre de personnes;</li> <li>- Nombres de plateaux;</li> <li>- Chiffres prévus;</li> <li>- Accès à la salle à manger;</li> <li>- Points de vérification – buffet à salades, à desserts et à sandwiches.</li> </ul> <p><b>Maximum de 6 points</b></p>   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 2.2.4 | Politique d'achat pour ce qui est de la qualité des aliments et d'autres matériaux et pour assurer la salubrité des aliments.  | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 7 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une description détaillée du plan proposé pour l'approvisionnement, y compris la qualité des aliments;</li> <li>- Un plan détaillé pour le contrôle des stocks pour assurer la quantité adéquate de l'approvisionnement;</li> <li>- Une description détaillée du plan proposé pour l'entreposage qui assure la salubrité des aliments;</li> <li>- Conformité aux normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGC)</li> <li>- Conformité au programme de politique d'AQ et aux</li> </ul> | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |

|       |   |  |   |
|-------|---|--|---|
|       |   | normes d'AQ;<br>- Aucun changement au menu;<br>- Procédures d'exploitation normalisées de compagnie<br><b>Maximum de 7 points</b>  |   |
| 2.2.5 | Les soumissionnaires doivent décrire comment ils vont assurer la salubrité des aliments.                            | Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 11 points :<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de manipulation sécuritaires;</li> <li>- Sécurité sanitaire des aliments pendant le transport;</li> <li>- Élimination de la contamination croisée;</li> <li>- Utilisation des filets à cheveux;</li> <li>- Exigence de se laver les mains adéquatement;</li> <li>- Utilisation d'ustensiles propres;</li> <li>- Exactitude de la température des aliments;</li> <li>- S'assurer que les aliments dans le réfrigérateur sont couverts;</li> <li>- Formation en matière de sécurité sanitaire des aliments</li> <li>- Les fournisseurs doivent appliquer des analyses des risques et maîtrise de contrôles critiques (HACCP);</li> <li>- Les aliments congelés et frais devraient être livrés dans des véhicules réfrigérés.</li> </ul> <b>Maximum de 11 points</b> | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____ |
| 2.2.6 | Les soumissionnaires doivent décrire comment ils vont assurer la qualité des aliments et les contrôles de systèmes. | Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 12 points :<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérifier les légumes et les fruits avant de les servir;</li> <li>- Assurez-vous que les produits satisfont aux spécifications du MDN;</li> <li>- S'assurer que la date de péremption des aliments reçus n'est pas dépassée;</li> <li>- Méthode du premier entré, premier sorti</li> <li>- Contrôle des stocks</li> </ul>   | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____ |

|       |  |   |   |
|-------|--|---|---|
|       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prioriser quotidiennement, hebdomadairement;</li> <li>- Achat juste à temps;</li> <li>- Registre des pertes</li> <li>- Utiliser un diagramme de contrôle de la production;</li> <li>- Questions de production liées au contrôle des stocks pour les aliments (par exemple : viande);</li> <li>- Utilisation adéquate des restants;</li> <li>- Techniques de cuisson adéquates.</li> </ul> <p><b>Maximum de 12 points</b></p> |   |
| 2.2.7 | Heures de service et procédures, température, contrôle des portions et procédures de ravitaillement. | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 4 points.</p> <p>Aperçu des heures de service;<br/>Contrôles de la température lors du service;<br/>Contrôles des portions;<br/>Procédures de ravitaillement;</p> <p><b>Maximum de 4 points</b></p>  | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 2.2.8 | Programme HACCP  | <p>Les soumissionnaires doivent fournir leur programme HACCP pour ce qui est de leurs installations, de l'équipement et de l'hygiène personnelle.</p> <p><b>Maximum de 5 points</b></p>   | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |
| 2.2.9 | Calendriers d'inspection   | <p>Les soumissionnaires doivent décrire en détail le calendrier d'inspection de la propreté pour ce qui suit :</p> <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 6 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire de l'équipement</li> <li>- Lieu d'entreposage</li> <li>- Salle à manger</li> <li>- Aire de plonge;</li> </ul>  | NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____ |

|        |   |   |  |
|--------|---|---|--|
|        |   | <p>- Salle des chaudrons</p> <p>- Aire des repas transportés</p> <p><b>Maximum de 6 points</b></p>  |  |
| 2.2.10 | <p>Les soumissionnaires doivent fournir un plan d'alimentation en cas d'éventualités, y compris l'utilisation d'équipement de secours pour l'alimentation afin de montrer comment ils vont fournir des services d'alimentation après les heures (pannes de courant, tempêtes, retards des autobus, cérémonie du crépuscule, etc.)</p> | <p>Ils doivent démontrer l'alimentation d'urgence liée à l'uniformité du service.</p> <p><b>Maximum de 5 points</b></p>   | <p>NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____</p> |
| 2.2.11 | <p>Satisfaction de la clientèle</p> <p>Les soumissionnaires doivent présenter les méthodes utilisées pour garantir la satisfaction des clients.</p>   | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 3 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation des cartes de sondage;</li> <li>- Cerner le délai en vue de répondre à une plainte;</li> <li>- Procédure en vue de porter plainte</li> </ul> <p><b>Maximum de 3 points</b></p>   | <p>NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____</p> |
| 2.2.12 | <p>Les soumissionnaires doivent énoncer leurs méthodes de productivité :</p>  | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 5 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité avec le menu;</li> <li>- Priorisation juste à temps (cuisson échelonnée);</li> <li>- Utilisation du personnel pour la préparation des aliments pour les repas (c.-à-d., commis de cuisine);</li> <li>- Utilisation efficace de l'équipement (c.-à-d. vivres);</li> <li>- Contrôle des portions</li> </ul> <p><b>Maximum de 5 points</b></p> | <p>NUMÉRO DE PAGE(S) ET/OU DE SECTION : ____</p> |
|        |   |   | <b>/ 78 points</b>                               |

N° de l'invitation - Solicitation No.  
W3935-15SS07/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W3935-15SS07

N° de la modif - Amd. No.  
File No. - N° du dossier  
TOR-5-38204

Id de l'acheteur - Buyer ID  
tor031  
N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

Maximum de 78 points



### 2.3 Plan de démarrage/de transition (35 points)

Les soumissionnaires doivent démontrer comment ils vont gérer le processus de mise en œuvre en fournissant un plan de démarrage ou de transition qui énoncera au minimum :

|       | Plan de démarrage/de transition   | Grille d'évaluation<br>Répartition des points   | LES<br>SOUSSIONNAIRES<br>DOIVENT INDIQUER<br>OÙ LES<br>DOCUMENTS À<br>L'APPUI SONT<br>SITUÉS DANS LE<br>DOSSIER (NUMÉROS<br>DE PAGE) |
|-------|---|---|--|
| 2.3.2 | Formation du personnel clé;   | <p>Un (1) point pour chacun des éléments suivants, jusqu'à un maximum de 3 points :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planifier de la formation sur place pour le personnel clé avant le démarrage;</li> <li>- Familiarisation avec l'équipement;</li> <li>- Formation d'orientation sur les politiques et les procédures des fournisseurs.</li> </ul> <p><b>Maximum de 3 points</b></p>     | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____  |
| 2.3.6 | Plan de mise en œuvre du contrôle de la qualité et de l'assurance de la qualité | <p>Les soumissionnaires doivent fournir un plan de mise en œuvre détaillé pour le contrôle de la qualité et l'assurance de la qualité.</p> <p><b>Maximum de 5 points</b></p>  | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____  |
| 2.3.7 | Calendrier de mise en œuvre détaillé  | <p>Les soumissionnaires doivent énoncer un plan de mise en œuvre détaillé pour le démarrage des contrats et inclure :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement du personnel de gestion et du personnel clé;</li> <li>- Formation du personnel clé, recrutement, embauche et formation des travailleurs généraux;</li> <li>- Aménagement de l'équipement et des installations.</li> </ul> | NUMÉRO DE<br>PAGE(S) ET/OU DE<br>SECTION : ____  |

N° de l'invitation - Solicitation No.  
**W3935-15SS07/A**  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
**W3935-15SS07**

N° de la modif - Amd. No.  
  
File No. - N° du dossier  
**TOR-5-38204**

Id de l'acheteur - Buyer ID  
**tor031**  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

|  |                             |                    |
|--|-----------------------------|--------------------|
|  | <b>Maximum de 5 points</b>  |                    |
|  | <b>Maximum de 13 points</b> | <b>/ 13 points</b> |

**TOTAL DES POINTS** \_\_\_\_\_ **/144**

**NOTE:** Les soumissionnaires doivent avoir un minimum de 73 points en tout pour respecter les critères d'évaluation cotées.