

RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

**Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des
soumissions\Travaux publics et Services
gouvernementaux Canada
Building S-111, Rm C-114
101 Menin Rd. Garrison Petawawa
Petawawa
Ontario
K8H 2X3
Bid Fax: (613) 687-6656**

Request For a Standing Offer Demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

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

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

Comments - Commentaires

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

Issuing Office - Bureau de distribution

Public Works and Government Services Canada Supply
and Services Operation
Petawawa Procurement
Building S-111, Rm C-114
101 Menin Rd. Garrison Petawawa
Petawawa
Ontario
K8H 2X3

Title - Sujet Dispersed Meals, Northern Ontario	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0107-15CM85/A	Date 2016-09-02
Client Reference No. - N° de référence du client W0107-15CM85	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$PET-903-1381
File No. - N° de dossier PET-5-43055 (903)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2016-10-17	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Delivery Required - Livraison exigée See Herein	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Harrington, Mary-Lou	Buyer Id - Id de l'acheteur pet903
Telephone No. - N° de téléphone (613)401-3643 ()	FAX No. - N° de FAX (613)687-6656
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: SEE HEREIN	
Security - Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

TABLE DES MATIÈRES

1.1	INTRODUCTION	3
1.2	SOMMAIRE	3
1.3	COMPTE RENDU	4
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS.....		4
2.1	INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	4
2.2	PRÉSENTATION DES OFFRES	4
2.3	ANCIEN FONCTIONNAIRE – BESOINS CONCURRENTIELS.....	5
2.4	DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – DEMANDE D'OFFRES À COMMANDES	6
2.5	LOIS APPLICABLES.....	7
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES.....		7
3.1	INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES	7
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION		8
4.1	PROCÉDURES D'ÉVALUATION	8
4.2	MÉTHODE DE SÉLECTION	11
PARTIE 5 – ATTESTATIONS		11
5.2	ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ÉMISSION D'UNE OFFRE À COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	12
PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....		13
A. OFFRE À COMMANDES		13
6.1	OFFRE	13
6.2	EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	13
6.3	CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	13
6.4	DURÉE DE L'OFFRE À COMMANDES.....	13
6.5	RESPONSABLES	14
6.6	DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES(S'IL Y A LIEU).....	15
6.7	UTILISATEURS DÉSIGNÉS.....	15
6.8	PROCÉDURES POUR LES COMMANDES	15
6.9	INSTRUMENT DE COMMANDE	15
6.10	LIMITE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES	16
6.11	LIMITATION FINANCIÈRE – TOTALE	16
6.12	ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	16
6.13	ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	16
6.14	LOIS APPLICABLES.....	17
B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT		17
7.1	ÉNONCÉ DES TRAVAUX.....	17
7.2	CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	17
7.3	DURÉE DU CONTRAT	17
7.5	PAIEMENT	17
7.6	INSTRUCTIONS POUR LA FACTURATION.....	18
7.7	ASSURANCE – EXIGENCES PARTICULIÈRES.....	18
7.8	CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i>	19

N° de l'invitation - Solicitation No.

W0107-15CM85/A

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

W0107-15CM85 & CMC62

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

PET-5-43055

Id de l'acheteur - Buyer ID

PET903

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Liste des annexes :

Annexe A - Énoncé des travaux

Annexe B - Base de paiement

Annexe C - Exigences en matière d'assurance

Annexe D - Offres à commandes - établissement des rapports – Exemple

Annexe E – Évaluation Des Prix

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Introduction

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

- | | |
|----------|---|
| Partie 1 | Renseignements généraux : renferme une description générale du besoin; |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants : renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres : donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection : décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations : comprend les attestations à fournir; |
| Partie 6 | 6A, Offre à commandes, et 6B, Clauses du contrat subséquent :

6A, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;

6B, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent l'énoncé des travaux, la base de paiement, les exigences en matière d'assurance et toute autre annexe.

1.2 Sommaire

- (i) Le ministère de la Défense nationale, la 4 Div. C, l'école du 33^e Groupe-brigade du Canada (33 GBC), le 49^e Régiment d'artillerie de campagne, 33^e Bataillon des services (Sault Ste Marie), le 2^e Bataillon et The Irish Regiment of Canada sollicitent la mise en place d'une offre à commandes individuelle et régionale en vue de la prestation de services alimentaires (services de traiteur) pour les repas à emporter. Ces services consisteront en la livraison de repas chauds et froids ainsi que de boîtes-repas « au fur et à mesure des besoins », pour des exercices militaires qui se déroulent dans divers endroits dans les régions de Sault Ste Marie et Sudbury, et aux alentours. On prévoit également que la livraison des repas sera effectuée dans plusieurs emplacements en même temps.

Le nombre de participants par exercice peut varier entre 10 et 100 employés, et peut durer jusqu'à cinq jours consécutifs. Les heures peuvent s'étendre de 5 h 30 à 21 h.

Les options doivent inclure des repas halals, cashers et végétariens.

En de rares occasions, des services devront être fournis dans les 4 heures suivant le moment où la commande subséquente est passée. Habituellement, les utilisateurs désignés passeront les commandes en donnant un préavis d'au moins 48 heures pour les repas à emporter durant les jours de la semaine et au plus tard le mercredi après-midi avant 13 h 30 pour les exercices tenus

le week-end.

Le service doit être fourni conformément à l'annexe A, Énoncé des travaux.

À la suite de l'attribution de toute offre à commandes, il pourrait être nécessaire de tenir une réunion préalable à la mise en oeuvre entre l'offrant, le gestionnaire résident responsable, le personnel du MDN et TPSGC afin de discuter des procédures établies dans la présente.

- (ii) On prévoit attribuer une OCIR.
- (iii) 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).

1.3 Compte rendu

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

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

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

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

Le document 2006 (2014-04-04) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document 2006, Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours

Insérer : 90 jours

2.2 Présentation des offres

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

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

2.3 Ancien fonctionnaire – Besoins concurrentiels

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

Définitions

Pour les fins de cette clause,

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

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

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

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

Oui () Non ()

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

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

Directive sur le réaménagement des effectifs

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

Oui () Non ()

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

- 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 – demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins 10 jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les offrants devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la DOC auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère « exclusif » doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans

ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander à l'offrant de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les offrants. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permet pas de les diffuser à tous les offrants.

2.5 Lois applicables

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

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

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

3.1 Instructions pour la préparation des offres

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

Section I : offre technique (3 copies papier)

Section II : offre financière (2 copies papier)

Section III : attestations (1 copie papier).

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de la copie papier, le libellé de la copie papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

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

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

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

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

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

Section I : Offre technique

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

Section II : Offre financière

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

3.1.1 Paiement électronique de factures – soumission

Si vous êtes disposés à accepter le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique, compléter l'annexe « D » Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si l'annexe « D » Instruments de paiement électronique n'a pas été complétée, il sera alors convenu que le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique ne sera pas accepté.

L'acceptation des instruments de paiement électronique ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

3.1.2 Fluctuation du taux de change

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

Section III : Attestations

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

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION**4.1 Procédures d'évaluation**

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.

4.1.1 Évaluation technique**4.1.1.1 Critères techniques obligatoires**

Pour tout critère qui précise une période particulière (p. ex. 2 ans) d'expérience de travail, le soumissionnaire doit fournir des dates pertinentes pour l'expérience déclarée (c.-à-d. la date de début et la date de fin) pour déterminer les années cumulatives ou la période minimum.

	Critères techniques obligatoires	Indiquer la section de la proposition – commentaires
1	Chef : L'offrant doit proposer au moins un chef principal et à tout le moins un chef auxiliaire avec les compétences suivantes :	

	<ul style="list-style-type: none"> – Le chef principal doit être détenteur d'un certificat de chef portant le Sceau rouge issu d'un programme culinaire et compter au moins cinq (5) années cumulatives d'expérience de travail au Canada à titre de chef travaillant dans un environnement institutionnel d'établissement de services alimentaires à multiples facettes et à volume élevé. – Le chef auxiliaire doit avoir 5 ans d'expérience de travail au Canada dans un environnement institutionnel d'établissement de services alimentaires à multiples facettes et à volume élevé. <p>L'offrant doit soumettre avec son offre un CV pour chaque chef proposé afin de démontrer son expérience. Il doit également soumettre avec son offre une preuve de certificat portant le Sceau rouge pour le chef principal, mais, si ce n'est pas le cas, l'offrant disposera de trois jours pour le soumettre, sur demande. À défaut, il sera considéré comme non conforme.</p>	
2	<p>Expérience de l'offrant</p> <p>L'offrant doit compter au moins cinq (5) ans d'expérience dans l'industrie des services alimentaires semblable à cette exigence. Les soumissionnaires doivent dresser une liste d'expérience antérieure afin de prouver qu'ils possèdent cinq (5) ans d'expérience dans l'industrie des services alimentaires.</p>	
3	<p>Le gestionnaire des services d'alimentation doit être titulaire d'un diplôme en gestion des services d'alimentation obtenu dans un établissement d'enseignement reconnu. Le directeur des services d'alimentation doit également posséder des compétences informatiques de base dans l'utilisation de logiciels (traitement de texte et courriel).</p> <p>Le diplôme du gestionnaire des services d'alimentation doit être soumis avec l'offre, mais, si ce n'est pas le cas, l'offrant disposera de trois jours pour le soumettre, sur demande. À défaut, il sera considéré comme non conforme.</p>	
4	<p>Le ou les superviseurs de cuisine ou de la production doivent avoir suivi une formation professionnelle d'apprentissage en cuisine, détenir des documents attestant de leur statut de compagnons cuisiniers reconnus et compter au moins cinq (5) ans d'expérience récente de gestion d'opérations de services alimentaires à multiples facettes et à volume élevé. Un curriculum vitae démontrant l'expérience des superviseurs de cuisine ou de la production doit être présenté avec la soumission.</p>	
5	<p>Les offrants doivent présenter avec leur soumission leur plus récent</p>	

	rapport d'inspection des services alimentaires, délivré par la ville, la municipalité, ou la province, qui indique que leur établissement a satisfait aux critères minimums du règlement de l'Ontario intitulé Food Premises au moment de l'inspection.	
6	L'offrant doit être en mesure d'effectuer des livraisons aux divers emplacements figurant à l'appendice 3 de l'annexe A en même temps.	
7	L'offrant doit être en mesure de fournir des repas pendant les jours fériés.	
8	<p>Le soumissionnaire doit démontrer que les exigences relatives aux repas et aux autres services recensés dans l'EDT peuvent être respectées de manière agréable, satisfaisante et rentable. Pour ce faire, le soumissionnaire doit présenter un plan d'activités qui englobe ce qui suit :</p> <p>a) Une attestation selon laquelle il respectera les heures de travail particulières, les emplacements et les points de service décrits dans l'EDT.</p> <p>b) Une description détaillée du plan proposé pour les mesures d'approvisionnement et d'entreposage qui seront prises, y compris :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) la politique d'achat pour ce qui est de la qualité des denrées et de l'équipement permettant d'assurer la salubrité de la nourriture; 2) le plan d'approvisionnement en denrées; 3) le plan de contrôle des stocks pour assurer la qualité; 4) la preuve que la prestation continue de services alimentaires sains est assurée conformément aux contenus des références obligatoires. <p>c) Un plan pour la production et le service/la distribution de denrées et de repas pour garantir une norme de qualité alimentaire constante.</p> <p>d) Un plan pour respecter les normes d'hygiène et de propreté (conformément aux services alimentaires du Canada) en lien avec les installations, l'équipement et l'hygiène personnelle.</p>	
9	Au moins une personne participant à la préparation des repas doit avoir suivi le cours d'accréditation des préposés à la manipulation des aliments.	
10	L'offrant doit démontrer qu'il dispose du personnel nécessaire pour répondre au présent besoin. L'offrant fournira un organigramme opérationnel détaillé illustrant la structure de l'équipe de gestion proposée pour répondre au présent besoin ainsi que l'interface avec le responsable des commandes subséquentes au sein du MDN.	
11	Pour le convive, le menu joue un rôle important dans l'appréciation d'un repas. Pour prouver sa capacité à fournir un menu qui répond	

	<p>aux attentes des convives et du MDN, le soumissionnaire doit soumettre les éléments suivants :</p> <p>a) un menu rotatif de trois semaines (y compris des repas halal, casher et végétariens) pour les services de repas à emporter qui, au minimum, respecte l'ensemble des appendices joints aux présentes tout en intégrant les principes d'une planification du menu efficace;</p> <p>b) un menu rotatif de neuf jours pour les boîtes-repas qui, au minimum, respecte le tableau 1 de l'appendice A (boîtes-repas pour déjeuner, dîner et souper) tout en intégrant les principes d'une planification du menu efficace. Le menu rotatif doit contenir des offres de repas spéciaux (repas végétariens, halal et casher);</p> <p>c) l'offrant doit expliquer en détail comment il répondra aux formulaires de repas insatisfaisant (appendice 2 de l'annexe A), le cas échéant.</p>	
--	--	--

4.1.2 Évaluation financière

4.1.2.1 Mandatory Financial Criteria

L'offrant doit remplir l'annexe B, Base de paiement, en dollars canadiens et la présenter avec son offre. Les prix doivent être fournis pour tous les articles.

Les offres seront évaluées d'après les prix figurant à l'annexe B, Base de paiement. Cependant, il est également demandé d'indiquer les mêmes prix à l'annexe E, Évaluation des prix. L'État connaîtra ainsi le prix total en fonction des quantités estimées fournies.

4.1.2.2 Clause du *Guide des CCUA*

Clause du Guide des CCUA M0220T (2013-04-25), Évaluation du prix

4.2 Méthode de sélection

Pour être jugée recevable, une offre doit satisfaire aux besoins énoncés dans l'appel d'offres à commandes. L'offre recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour l'émission de l'offre à commandes.

PARTIE 5 – ATTESTATIONS

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

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. À moins d'indication contraire, le Canada déclarera une offre non recevable, aura

le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

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

5.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité - déclaration de condamnation à une infraction

Conformément à la *Politique d'inadmissibilité et de suspension* (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), l'offrant doit présenter avec son offre la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2 Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes et renseignements supplémentaires

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

5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée

Conformément à la *Politique d'inadmissibilité et de suspension* (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), l'offrant doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que son offre ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation d'offre

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail (http://www.edsc.gc.ca/fr/emplois/milieu_travail/droits_personne/equite_emploi/programme_contrats_federaux.page?&_ga=1.152490553.1032032304.1454004848).

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

5.2.3 Attestations additionnelles préalables à l'émission d'une offre à commandes

5.2.3.1 Études et expérience

Clause du Guide des CUA M3021T (2012-07-16) Études et expérience

5.2.3.2 Statut et disponibilité du personnel

Clause du Guide des CCUA M3020T (2010-01-11) Statut et disponibilité du personnel

PARTIE 6 – OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

6.1 Offre

6.1.1 L'offrant offre de remplir le besoin conformément à l'énoncé des travaux reproduit à l'annexe « A ».

6.2 Exigences relatives à la sécurité

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

6.3 Clauses et conditions uniformisées

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

6.3.1 Conditions générales

2005 (2016-04-04), Conditions générales – offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

6.3.2 Offres à commandes - établissement des rapports

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

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

Les données doivent être présentées tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes. Voici la répartition des trimestres :

Premier trimestre : du 1er août au 31 octobre;
Deuxième trimestre : du 1er novembre au 31 janvier;
Troisième trimestre : du 1er février au 30 avril;
Quatrième trimestre : du 1er mai au 31 juillet

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours civils suivant la fin de la période de référence.

6.4 Durée de l'offre à commandes

6.4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du 1 décembre 2016 au 30 novembre 2019.

6.5 Responsables

6.5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes est :

Mary Lou Harrington
Région de l'Ontario - Approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Bâtiment S-111, garnison Petawawa (Ontario) K8H 2X3
Téléphone : 613-401-3643
Télécopieur : 613-687-6656
Courriel : marylou.harrington@pwgsc.gc.ca

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

6.5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est : (à insérer lors de l'attribution de l'offre à commandes)

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : ____ - ____ - ____
Télécopieur : ____ - ____ - ____
Courriel : _____

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

6.5.3 Représentant de l'offrant

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : ____ - ____ - ____
Télécopieur : ____ - ____ - ____
Courriel : _____

6.5.3.1 Coordonnées de l'offrant

Les coordonnées d'une personne qui peut être jointe les week-ends et durant les heures de fermeture, et possiblement les jours fériés :

Nom : _____

Titre : _____

Téléphone : ____ - ____ - _____

Télécopieur : ____ - ____ - _____

Courriel : _____

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

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

6.7 Utilisateurs désignés

L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes est :

Veuillez vous reporter à l'appendice 3 de l'annexe A, Énoncé des travaux.

6.8 Procédures pour les commandes

6.8.1 L'utilisateur désigné doit créer une commande subséquente à l'offre à commandes au moyen du formulaire PWGSC-TPSGC 942 ou d'un bon de commande électronique pour les biens ou les services requis. Pour chaque commande, les renseignements demandés doivent être fournis.

6.8.2 Les commandes doivent être passées en donnant un préavis d'au moins 48 heures pour les repas à emporter durant les jours de la semaine et au plus tard le mercredi après-midi à 13 h 30 pour les exercices tenus le week-end.

6.8.3 Les modifications aux commandes seront apportées au plus tard le jeudi à 16h pour les exercices tenus le week-end.

6.8.4 Un menu rotatif doit être fourni au responsable autorisé à passer une commande subséquente.

6.8.5 Un préavis d'au moins 48 heures doit être donné afin d'annuler une commande.

6.8.6 L'utilisateur désigné doit faire parvenir le document au titulaire de l'offre à commandes par télécopieur ou par courriel.

6.8.7 Le titulaire de l'offre à commandes doit accuser réception de la commande subséquente dans les vingt-quatre (24) heures de la réception de celle-ci.

6.9 Instrument de commande

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

6.10 Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser 100,000.00\$ (taxes applicables incluses).

6.11 Limitation financière – totale

Le coût total, pour le Canada, des commandes subséquentes à l'offre à commandes ne doit pas dépasser le montant de (à insérer lors de l'attribution de l'offre à commandes\$, (*taxes applicables exclues*) à moins d'une autorisation écrite du responsable de l'offre à commandes. L'offrant ne doit pas exécuter de travaux ou fournir des services ou des articles sur réception de commandes qui porteraient le coût total, pour le Canada à un montant supérieur au montant indiqué précédemment, sauf si une telle augmentation est autorisée.

L'offrant doit aviser le responsable de l'offre à commandes si cette somme est suffisante dès que 75 p. 100 de ce montant est engagé, ou 3 mois avant l'expiration de l'offre à commandes, selon la première des deux circonstances à se présenter. Toutefois, si à n'importe quel moment, l'offrant juge que ladite limite sera dépassée, il doit en aviser aussitôt le responsable de l'offre à commandes.

6.12 Ordre de priorité des documents

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

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2016-04-04), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2010C - conditions générales - services (complexité moyenne);
- e) l'Annexe « A », Énoncé des travaux;
- f) l'Annexe « B », Base de paiement;
- g) l'Annexe « C », Exigences en matière d'assurance;
- h) l'offre de l'offrant en date du _____ (*insérer la date de l'offre*), (*si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'émission de l'offre : « clarifiée le _____ » ou « telle que modifiée le _____ » et insérer la ou les date(s) de la ou des clarification(s) ou modification(s)*).

6.13 Attestations et renseignements supplémentaires

6.13.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ou préalablement à l'émission de l'offre à commandes (OC), ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions d'émission de l'OC et le non-respect constituera un manquement de la part de l'offrant. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC.

6.13.2 Clauses du Guide des CCUA

Clause du Guide des CCUA M3020C (2010-01-11) Statut et disponibilité du personnel

6.14 Lois applicables

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

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

7.1 Énoncé des travaux

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

7.2 Clauses et conditions uniformisées

7.2.1 Conditions générales

2010C (2016-04-04), Conditions générales - services (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 13, Intérêt sur les comptes en souffrance, de CG - services (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

7.3 Durée du contrat

7.3.1 Période du contrat

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

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

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

7.5 Paiement

7.5.1 Base de paiement - prix unitaires fermes

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un prix unitaire ferme précisé(s) dans l'annexe B - Base de paiement, selon un montant total de (*insérer le montant au moment de l'attribution du contrat*)____\$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

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

7.5.2 Limite de prix

Clause du *Guide des CCUA* C6000C (2011-05-16), Limite de prix

7.5.3 Paiement Unique

Clause du *Guide des CCUA* H1000C (2008-05-12), Paiement unique

7.5.4 T1204 - demande directe du ministère client

Clause du *Guide des CCUA* A9117C (2007-11-30) T1204 – Direct Request by Customer Department

7.5.5 Paiement électronique de factures – commande subséquente

L'entrepreneur accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- a. Carte d'achat Visa;
- b. Carte d'achat MasterCard;
- c. Dépôt direct (national et international);
- d. Échange de données informatisées (EDI);
- e. Virement télégraphique (international seulement);
- f. Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

7.6 Instructions pour la facturation

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

7.7 Assurance – exigences particulières

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

L'entrepreneur doit maintenir la couverture d'assurance exigée pendant toute la durée du contrat. Le

respect des exigences en matière d'assurance ne dégage pas l'entrepreneur de sa responsabilité en vertu du contrat, ni ne la diminue.

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

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

7.8 *Clauses du Guide des CCUA*

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

SACC Manual Clause B7500C (2006-06-16) Marchandises excédentaires

ANNEXE A

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

1. APERÇU

Le ministère de la Défense nationale sollicite la fourniture de repas à emporter, chauds et froids, ainsi que de boîtes-repas, « au fur et à mesure des besoins », pour des exercices militaires qui se déroulent dans divers endroits dans les régions de Sault Ste Marie et Sudbury, et aux alentours, comme l'indique l'appendice 3 de l'annexe A, Lieux de livraison, responsables des commandes subséquentes et adresses de facturation. On prévoit que pour chaque exercice, le nombre de participants variera de 10 à 100 personnes, pendant une durée pouvant atteindre jusqu'à quarante jours consécutifs et que les heures de l'exercice s'étendront de 5 h 30 à 21 h. On prévoit également que la livraison des repas se fera à de multiples endroits en même temps (exemple : Sault Ste Marie et Sudbury). Le nombre moyen de repas par commande subséquente est estimé à plus de 20 repas. Le nombre minimal par commande subséquente est fixé à 10 repas.

En de rares occasions, des services devront être fournis dans les 4 heures suivant le moment où la commande subséquente est passée. Habituellement, les utilisateurs passeront des commandes en donnant un préavis d'au moins 48 heures pour les repas à emporter durant les jours de la semaine et au plus tard le mercredi après-midi à 13 h 30 pour les exercices ayant lieu pendant la fin de semaine. Les modifications aux commandes doivent être apportées au plus tard le jeudi à 16 h pour les exercices ayant lieu pendant la fin de semaine. Un préavis d'au moins 48 heures sera donné pour l'annulation d'une commande. Un menu rotatif doit être fourni au responsable des commandes subséquentes.

Les repas doivent être fournis conformément aux tableaux suivants, qui sont inclus aux présentes :

Tableau 1 – Modèle de repas à emporter

Tableau 2 – Norme sur la taille des portions

Tableau 3 – Rafrâichissements admissibles en milieu de travail (RT)

Tableau 4 – Suppléments admissibles entre les repas

Tableau 5 – Aliments admissibles – collation du soir

Tableau 6 – Statistiques relatives aux modes de consommation type

Tableau 7 – Normes de qualité des aliments

Veuillez noter que les éléments figurant aux tableaux 3, 4 et 5 seront uniquement commandés en même temps que les repas provenant du menu de l'offrant et qu'il ne s'agit que de suppléments.

L'offrant doit fournir avec les repas, le cas échéant, les éléments suivants :

- a. des plats de services, y compris des chauffe-plats;
- b. des ustensiles de service appropriés;
- c. l'ensemble des plats, des couverts et des serviettes devant être utilisés par les convives doivent être jetables;
- d. le nettoyage/ramassage de tous les articles liés au service aux installations.

Le MDN sera responsable de l'enlèvement des ordures et du nettoyage de l'emplacement.

Les véhicules de service ne doivent jamais transporter d'ordures, de carburant ou d'articles de service non alimentaires lorsqu'ils transportent des repas.

2. DÉFINITIONS

- a. « **MDN** » s'entend du ministère de la Défense nationale.
- b. « **TPSGC** » s'entend de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, aujourd'hui appelé « **SPAC** », ou Services publics et Approvisionnement Canada.
- c. « **ÉTABLISSEMENT** » s'entend d'une base, d'un camp, d'une unité ou d'une autre organisation où les travaux sont exécutés.
- d. « **UNITÉ DE SOUTIEN** » s'entend de la base qui négocie et qui gère le contrat et qui peut offrir un soutien logistique à l'établissement.
- e. « **ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU TRAITEUR** » s'entend de la fourniture de repas lorsqu'un traiteur fournit toutes les ressources liées aux services d'alimentation et qu'il utilise ses propres installations.
- f. « **TRAITEUR/FOURNISSEUR DE SERVICES D'ALIMENTATION** » s'entend de la personne, l'entreprise ou la corporation avec qui un contrat a été conclu.
- g. « **COMMANDANT** » s'entend de l'officier supérieur affecté au commandement de l'établissement.
- h. « **RESPONSABLE DES COMMANDES SUBSÉQUENTES** » s'entend de l'officier responsable de l'administration de l'établissement ou de tout autre militaire chargé de communiquer avec le traiteur à propos des aspects quotidiens de la mise en œuvre du contrat.
- i. « **GESTIONNAIRE DU CONTRAT** » s'entend de l'officier d'approvisionnement de la base (ou son représentant) de l'unité de soutien qui négocie le contrat avec TPSGC et qui gère ce contrat pour le commandant du camp.
- j. « **SUPERVISEUR DU CONTRAT** » s'entend d'un officier – services d'alimentation du MDN ou d'un cuisinier du grade de sergent ou d'un grade supérieur de l'unité de soutien, nommé par le commandant de la base ou de l'unité de soutien. Le superviseur du contrat, ou son représentant, mènera sans prévenir des visites périodiques pour effectuer des inspections et l'offrant ne doit pas lui refuser indûment l'accès à cette fin. En outre, le superviseur du contrat est à la disposition de l'offrant pour lui fournir des conseils dans tous les domaines liés aux travaux.
- k. « **RAPPORT D'INCIDENT DE DÉFAILLANCE** » s'entend d'un registre tenu par le responsable des commandes subséquentes dans lequel lui et le superviseur du contrat consignent les lacunes du traiteur en matière de rendement ainsi que les mesures correctives prises par le traiteur ou les procédures administratives suivies par le commandant.

- l. « **ALLOCATION QUOTIDIENNE DE RATION** » s'entend du nombre total de membres du personnel de l'établissement qui sont autorisés à recevoir des repas aux frais de l'État.
- m. « **BOÎTE-REPAS** » s'entend d'un repas à emporter préparé au lieu d'un repas habituellement servi dans la salle à manger, et qui contient la même valeur de ration que celui-ci.
- n. « **REPAS À EMPORTER** » s'entend des aliments chauds et froids transportés dans des contenants isolants ou tout autre conteneur nécessaire pour les maintenir à des températures appropriées, conformément aux spécifications énoncées aux présentes. Une fois que le REPAS À EMPORTER a été livré sur place, l'aliment doit être placé sur des chauffe-plats pour maintenir des températures adéquates. Des cuillères à servir doivent être fournies avec les chauffe-plats.
- o. « **STYLE CAFÉTÉRIA** » s'entend d'un type de fourniture de repas selon lequel : le convive se sert lui-même à partir des chauffe-plats à la table de service, et prend les condiments et accessoires requis, y compris la vaisselle et les ustensiles jetables ainsi que les serviettes.

3. QUALITÉ DU SERVICE D'ALIMENTATION

L'offrant doit préparer les repas à emporter et les apporter aux établissements concernés, et organiser et superviser ses activités de manière à ce que son personnel :

- a. Fournisse des repas à emporter attrayants, savoureux, bien assaisonnés et nourrissants, conformément au menu rotatif fourni par l'offrant et accepté par le superviseur du contrat. Ces menus ne doivent pas être modifiés sans le consentement préalable du responsable des commandes subséquentes. L'offrant doit transmettre le menu au responsable des commandes subséquentes pour chaque commande subséquente. Aucune substitution n'est permise sans l'approbation préalable de ce dernier;
- b. Prépare des boîtes-repas appétissantes respectant les normes énoncées au tableau 1;
- c. Assure le service rapide et sécuritaire des aliments en respectant les questions et les procédures de conservation maximales suivantes :
 - (1) Les aliments chauds qui ont été préparés et cuits et qui doivent être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les aliments chauds doivent être servis dans les deux heures suivant leur préparation. Les légumes congelés doivent être cuits sans décongélation préalable.
 - (2) Les salades contenant de la mayonnaise, de la vinaigrette, de la volaille, des œufs, du poisson, de la viande, du fromage ou de la crème fouettée ne doivent pas être servies plus de 12 heures après leur préparation; à partir de ce moment, elles doivent être réfrigérées en tout temps. Ces mets doivent être servis dans l'heure qui suit leur sortie du réfrigérateur, après quoi ils doivent être jetés.

-
- (3) Les autres salades doivent être servies dans les 24 heures qui suivent leur préparation; à partir de ce moment, elles doivent être réfrigérées en tout temps. Ces mets doivent être servis dans l'heure et demie qui suit leur sortie du réfrigérateur, après quoi ils doivent être jetés.
 - (4) Les desserts contenant de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème, des œufs battus ou de la garniture à base d'huile alimentaire, entre autres, doivent être servis dans les 24 heures qui suivent leur préparation; à partir de ce moment, ils doivent être réfrigérés en tout temps. Ces mets doivent être servis dans l'heure qui suit leur sortie du réfrigérateur, après quoi ils doivent être jetés. Ces mets doivent être refroidis avant d'être servis.
 - (5) Les autres produits de boulangerie doivent être servis dans les 12 heures qui suivent leur préparation et être recouverts pendant leur entreposage.
 - (6) Le lait frais doit être versé à partir du contenant d'origine et ne doit pas être laissé plus d'une heure à température ambiante.
- d. S'assure que toute la cuisine ou la préparation des aliments se déroule à un moment aussi proche que possible du moment réel de consommation, et que les repas et les boîtes-repas sont préparés à l'aide d'ingrédients respectant les normes minimales énoncées aux tableaux 1, 3 et 6.
- (1) Pendant la préparation du repas et le service, les aliments froids doivent être conservés à une température inférieure à 7 °C (45 °F) tandis que les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 60 °C (140 °F).
- e. Présente une quantité suffisante de chaque élément du menu pour fournir un apport alimentaire équilibré et globalement satisfaisant pour les convives. Des quantités suffisantes de chaque plat proposé au menu doivent être préparées afin que les derniers convives aient le même choix que les premiers. En outre, l'offrant doit fournir une carte avec chaque chauffe-plats, détaillant les portions allouées à chaque personne; par exemple, cette carte doit préciser combien de louches d'œufs brouillés correspondent à la part d'une personne.
- f. Assure le contrôle, la réception et l'entreposage adéquat des aliments, selon le principe de premier entré, premier sorti, afin de produire un minimum de déchets.
- g. Il incombe à l'offrant de fournir à l'unité/utilisateur autorisé un formulaire comprenant une liste des aliments et de l'équipement. Ce formulaire, qui doit être fourni par l'offrant, doit préciser l'équipement et les aliments livrés à chaque site et doit être signé, au moment de la livraison des marchandises, par l'officier responsable ou son représentant. Il doit être une nouvelle fois signé par le représentant du MDN et l'offrant une fois l'équipement récupéré. Il incombe à l'offrant de récupérer son équipement pas plus de deux heures après le service.
- h. L'offrant est tenu de fournir à l'unité/utilisateur autorisé le Formulaire de repas insatisfaisant, ci-joint en tant qu'appendice 2 de l'annexe A. Ce formulaire doit être rempli par le commandant ou son représentant lorsque le repas servi s'est avéré globalement insatisfaisant. Une copie de ce formulaire doit être envoyée à l'officier de gestion des contrats, au chargé de projet et aux représentants de l'offrant sous 48 heures.

- i. Le superviseur du contrat ou son représentant mènera des évaluations périodiques de la nourriture servie par l'offrant afin de s'assurer que les normes relatives aux modèles de menus, aux menus et à la qualité de la nourriture sont respectées. L'offrant doit, à la demande du superviseur du contrat ou de son représentant, fournir une visite de son site de production des repas et de ses zones d'entreposage de manière à vérifier que les normes d'hygiène et de propreté sont respectées, conformément à l'appendice 1 de l'annexe A.
- j. L'offrant doit assurer la livraison des repas dans de multiples endroits en même temps. L'offrant doit disposer de suffisamment de véhicules de transport à disposition pour faire de multiples livraisons dans différents endroits en même temps ou encore pour que le repas soit servi à l'heure indiquée. Les boîtes-repas doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré.
- k. L'offrant doit fournir un menu rotatif de trois semaines (comprenant des repas halal, casher et végétariens) pour les services de repas à emporter, et ce cycle doit intégrer tous les principes liés à une planification efficace des menus.
- l. L'offrant doit fournir un menu rotatif de neuf jours pour les boîtes-repas, comprenant les boîtes de déjeuner, de dîner et de souper, et doit y intégrer tous les principes liés à une planification efficace des menus. Ce menu rotatif de neuf jours doit comprendre des repas spéciaux lorsqu'une telle demande est formulée (à savoir, des repas végétariens, halal et casher).
- m. L'offrant doit fournir les coordonnées d'une personne qui peut être jointe les fins de semaine et les jours fériés.
- n. L'offrant doit fournir sur demande du MDN, pendant toute la durée de l'offre à commandes et au fur et à mesure des besoins, le dernier rapport d'inspection des services alimentaires.

4. LIEUX DE LIVRAISON/RESPONSABLES DES COMMANDES SUBSÉQUENTES

La liste actuelle des lieux de livraison, des responsables des commandes subséquentes et des adresses de facturation figure à l'appendice 3 de l'annexe A. Cette liste peut être modifiée pour y ajouter ou en supprimer des lieux pendant la durée de l'offre à commandes. Chaque lieu doit faire l'objet d'une facturation distincte, comme l'indique le document portant sur les commandes subséquentes.

TABLEAU 1

MODÈLE DE REPAS À EMPORTER

Repas chauds

Les repas chauds à emporter doivent être produits à l'aide d'aliments que le déplacement n'affecte pas et qui peuvent être conservés à la température requise pendant une période raisonnable dans des contenants approuvés par les FC. Chaque repas est accompagné d'une carte indiquant la portion par repas (p. ex., côtelette de porc – 1; pommes de terre bouillies – 2 morceaux; biscuits – 2). **La nourriture et l'équipement doivent être préparés conformément aux instructions figurant dans l'énoncé des travaux.**

Déjeuner	Dîner et souper
Identique au modèle de repas régulier	Soupe Plat principal protéiné Féculents Légume Salade verte, salade de choux ou crudités Fruit frais 1 dessert préparé ou cuit au four. Pain ou petits pains, beurre ou margarine Deux boissons Remarque : Les boissons gazeuses en cannette et les eaux embouteillées ne sont pas permises. Condiments appropriés

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

Repas froids (y compris les boîtes-repas de vol)

Boîtes-repas pour le déjeuner	Boîtes-repas pour le dîner et le souper
– 1 fruit (1 fruit ou 175 ml de fruits en conserve) – 1 jus (250 ml) – Céréales en emballage individuel (avec 250 ml de lait) – 2 œufs – Viande pour déjeuner (45 g), fromage (30 g) ou yogourt (175 ml) – 2 produits de boulangerie pour petit déjeuner (Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être multigrain ou de blé entier.) – Condiments Remarque : Un sandwich roulé pour petit déjeuner (115 g) peut remplacer les œufs, la viande pour petit déjeuner et un produit de boulangerie.	– 2 sandwiches : 1 sandwich garni de viande solide tranchée (90 g de viande contenant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion) et 1 sandwich avec garniture mélangée (110 g de garniture) Ou 1 sandwich avec garniture mélangée (p. ex., thon, saumon, œufs) [110 g de garniture] 1 portion de viande solide avec un petit pain (90 g de viande comptant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion) Ou 1 assiette froide de viandes tranchées et/ou solides et 2 petits pains (90 g de viande) (Remarque : Au moins un des produits de boulangerie doit être multigrain ou de blé entier.) – Salade de légumes ou crudités (125 ml) [Remarque : Les salades de riz, de pâtes et de pommes de terre sont accompagnées d'une portion de légumes.] – Condiments, y compris au moins un condiment faible en calories ou à teneur réduite en matières grasses (p. ex., de la moutarde) – Fruit frais ou en conserve (1 fruit frais ou 175 ml de fruits en conserve) – 1 dessert de taille conforme à la norme sur la taille des portions – 1 berlingot de lait et 1 boîte de jus (250 ml chacun). On peut

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-15CM85
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-15CM85 & CMC62

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-5-43055

Buyer ID - Id de l'acheteur
pet903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

	<p>remplacer le lait par un jus supplémentaire d'une variété différente.</p> <p>Remarque : Les boissons gazeuses en cannette et les eaux embouteillées ne sont pas permises.</p> <p>– 1 supplément de poche (p. ex., barre de céréales, noix, emballage de fromage et de craquelins)</p> <p>Remarque : Les croustilles ne sont pas permises.</p>
--	--

TABLEAU 2 NORME SUR LA TAILLE DES PORTIONS

Modèle de repas ordinaire (boîtes thermos/repas chauds)

Déjeuner
Jus Fruit Plat déjeuner Viande ou substitut pour petit déjeuner Fromage ou yogourt Féculent pour déjeuner Légume pour déjeuner Produit de boulangerie Deux boissons Remarque : Les boissons gazeuses en cannette et les eaux embouteillées ne sont pas permises. Condiments et confitures
Dîner
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, repas à la carte ou sandwich Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit de boulangerie Deux boissons Remarque : Les boissons gazeuses en cannette et les eaux embouteillées ne sont pas permises. Condiments
Souper
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes, repas à la carte Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit de boulangerie Deux boissons Remarque : Les boissons gazeuses en cannette et les eaux embouteillées ne sont pas permises. Condiments

NORME SUR LA TAILLE DES PORTIONS

REMARQUE : 10 % doivent être ajoutés aux quantités ci-dessous pour les plats protéinés principaux et les féculents.

Norme sur la taille des portions	
Déjeuner	
Œufs, calibre gros	2 par personne
Jambon/bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40/48 tranches par kg cru)
Saucisses	2 par personne (12/500 g crus)
Crêpes chaudes	2 louches de 90 ml de pâte à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait chaud	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
froid	Emballage individuel ou 250 ml, plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 par personne (130 g)
Bagel	1 par personne (110 g)
Croissant	1 par personne (60 g)
Pain grillé	2 tranches (35 g chacune)
Dîner et souper	
Soupe	250 ml
Steak et côtelette (avec os)	250 g (crus)
Morceau de poulet (avec os)	275 g (cru)
Steak (sans os)	225 g (cru)
Viande et volaille désossées	150 g (cuite)/180 g (crue)
Poisson (darnes, filets)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cuit)
Ragoût	300 g (cuit) [louche de 250 ml]
Plat mijoté	300 g (cuit) [louche de 250 ml]
Pâtes avec sauce (plat principal)	150 g de pâtes, 175 ml de sauce
Sandwich à trois étages	1 par personne (90 g de viande au total)
Hamburger	1 par personne (167 g cru)
Hot dog	80 g (2 de 40 g par personne ou 1 de 80 g par personne)
Pizza	1 part par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre) de 240 g
Tacos	2 par personne
Burrito	1 par personne (150 g)
Sous-marin (15 cm de long)	1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwich	1 par personne
Garniture – Salade	110 g
Garniture – Viande tranchée	90 g
Viande tranchée – pour plat froid	90 g
Féculents – pommes de terre, riz, pâtes	125 g (cuit) [2 cuillères de 125 ml par personne, 2 cuillères n° 16]
Légumes	90 g (louche de 125 ml)
Salade	Assiette de 20 cm ou bol de 15 cm de diamètre

Norme sur la taille des portions	
Fruit en conserve	175 ml
Fruit frais	1 par personne
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
Gâteau	1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm)
Tarte	1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm)
Carré	1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)
Biscuit (7,5 cm de diamètre)	2 par personne
Biscuit (12,5 cm de diamètre)	1 par personne
Beigne/brioche sucrée	1 par personne
Pain	1 tranche
Petit pain	1 par personne
Boissons	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, sans lactose)	250 ml
Boisson fruitée	250 ml
Boisson gazeuse	355 ml
Boisson chaude	250 ml

TABLEAU 3

TABLEAU DES RAFRAÎCHISSEMENTS ADMISSIBLES EN MILIEU DE TRAVAIL

Jusqu'à quatre rafraîchissements par personne sont à disposition.
La portion standard par attribution est de 250 ml (reconstituée).

Toutes les boissons ci-après peuvent être offertes en guise de rafraîchissement :
café ou thé, en plus de crème ou de lait et du sucre;
mélange de chocolat chaud;
mélange de thé glacé;
mélange de boisson aux fruits en poudre.

TABLEAU 4

TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES ENTRE LES REPAS

Jusqu'à quatre par personne, conformément à la norme sur la taille des portions.
Café ou thé, plus crème ou lait, plus sucre, plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Mélange de chocolat chaud, plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Mélange de boisson aux fruits en poudre, plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Mélange de thé glacé, plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Soupe, individuelle en conserve ou instantanée en paquet, plus portion individuelle de craquelins
Portion de fromage individuelle, plus portion individuelle de craquelins
Jus de fruit
Fruit frais (orange, pomme, poire, pêche, banane, etc.)
Barre de céréales ou granola
Biscuits à forte teneur en calories en portion individuelle (sablés, aux copeaux de chocolat, à la farine d'avoine et aux copeaux de chocolat, à la crème, aux fruits et aux noix, ou aux figues)

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

TABLEAU 5 TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR

La collation du soir doit être mise à disposition conformément à la norme sur la taille des portions.

Tous les aliments et/ou toutes les boissons qui suivent doivent être offerts en tant que collation de soir : Jusqu'à quatre par personne, conformément à la norme sur la taille des portions.
Café ou thé, en plus de crème ou de lait et du sucre
Mélange de chocolat chaud
Mélange de thé glacé
Lait
Jus de fruit
Soupe et craquelins
Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.)
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)
Pâtisseries

TABLEAU 6 STATISTIQUES RELATIVES AUX MODES DE CONSOMMATION TYPES

Les données suivantes s'appuient sur des moyennes historiques et ne doivent être utilisées qu'à titre d'indicateur de la consommation potentielle.

Déjeuner	
Composante du repas	Utilisation (%)
Bacon	80
Jambon	10
Saucisses	28
Bagels	35
Muffins anglais	13
Croissants	15
Céréales	38
Pain grillé	72
Pain doré, crêpes	15
Œufs	94
Fruits	45
Jus	70
Lait	65
Yogourt	16
Thé, café	74
Pommes de terre grillées	16
Condiments	145
Remarque : Un nombre supérieur à 100 signifie que plus d'une portion a été prise.	

Dîner	
Composante du repas	Utilisation (%)
Pain	25
Fromage	49
Café, thé	31
Viande froide	18
Dessert	49
Légumes frais	91
Fruits	32
Jello, pouding	05
Jus	55
Lait	76
Mélange de pommes de terre	67
Salade préparée	22
Salade	27
Sandwich	36
Soupe	18
Mélange de légumes	47
Yogourt, crème glacée	22
Mélange chaud	72
Condiments	89

Souper	
Composante du repas	Utilisation (%)
Pain	34
Fromage	66
Café, thé	31
Viande froide	20
Dessert	60
Légumes frais	80
Fruits	33
Mélange chaud	102
Jus	53
Lait	72
Mélange de pommes de terre	89
Salade préparée	22
Salade	35
Soupe	17
Mélange de légumes	70
Yogourt, crème glacée	30
Condiments	112
Jello, pouding	06

TABLEAU 7 NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS

Les caractéristiques des aliments suivants constituent la norme de qualité minimale acceptable. On acceptera les produits de remplacement uniquement si leur qualité est égale ou supérieure à celle des produits qu'ils remplacent.

Il est possible de se procurer les normes de l'ONGC auprès du Centre des ventes de l'ONGC, Ottawa (Ontario), Canada K1A 1G8.

Lait

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Lait, frais, 2 % M.G./1 % M.G., homogénéisé	Au moins 1 choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de matières grasses. Lait de vache pasteurisé avec vitamines D et A ajoutées et répondant aux exigences du <u>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</u> .	32.165M
Lait, saveur de chocolat, 2 % M.G./1 % M.G.		32.165M
Crème glacée et sorbet		32.163M

Pains et céréales

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Pain (farine blanche enrichie, seigle, raisin, blé entier, français, blé concassé)	Au moins 50 % des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, pour un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion. Par exemple : bagel, pain pita, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion).	32.1M, 32.2M, 32.3M, 32.4M
Petits pains, pain, enrichi (blanc 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
Crème de blé, enrichie, cuisson rapide ou son, naturel		32.15M

Fruits et légumes

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Jus de fruits non sucré (pomme, pamplemousse, orange, raisin, tomate, légumes).	Jus 100 % pasteurisé sans sucre ajouté qui répond 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). 1 variété de jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, par exemple un cocktail aux canneberges.	32.253M
Jus de fruits 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 pomme)	Canada ou US n° 1	32.250M
Pommes fraîches	Canada de fantaisie	32.250M
Fruits en conserve dans sirop léger (demi-abricots, quartiers de pamplemousse, ananas en tranches, en morceaux ou broyés)	Canada de fantaisie ou équivalent	32.253M
Pommes en tranches, en conserve, garnitures à tartes, non sucrées	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
Tous les légumes congelés (sauf pointes d'asperge et petits pois)	Canada de choix	32.254M
Légumes congelés (pointes d'asperge et petits pois)	Canada de fantaisie	32.254M

Pommes de terre, riz et lentilles

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Pommes de terre fraîches	Canada n° 1	32.250M
Pommes de terre, congelées, frites en coupe régulière (¾ po x ¾ po ou ¼ po x ¼ po)	Canada de fantaisie	32.254M
Riz, blanc, étuvé (grains longs ou courts)		32.17M
Riz, brun		32.17M
Pois secs (cassés ou ronds)	Catégorie A	32.262M
Haricots secs (doliques, haricots communs, haricots de lima, haricots blancs, petits haricots 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		32.262

Viande, poisson et volaille

Denrée	Norme de classement/de variété	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 haché mi-maigre		32.44M, coupe 136
Galette de bœuf haché mi-maigre	19 à 23 % de teneur en matière grasse, tête, cœur, langue, abattis, glandes ou abats rouges non compris	32.44M, coupe 136
Veau, côtelettes, fabriquées ou en portions, fraîches ou congelées	Veau de choix de couleur pâle, coupe 1300, Canada A2	32.46M
Agneau frais ou congelé, fabriqué ou en portions	Canada A1 ou A2 ou agneau de lait de la Nouvelle-Zélande	32.48M
Porc frais ou congelé, fabriqué ou en portions		32.50M, coupe 1400
Poulets, éviscérés, frais ou congelés, entiers	Utilité générale	32.181M
Dinde, éviscérée, fraîche ou congelée, entière	Utilité générale	32.183M
Jambon entier, peau fumée, sur la patte		32.63M, type 2, style A
Jambon fumé, désossé, musculaire, sans peau, entièrement cuit, appertisé		32.63M, type 2, style B
Jambon, appertisé ou emballé sous vide, pasteurisé, pullman	Teneur minimale en protéines – 12 %	32.65M, type 1
Poisson, filet entier naturel ou darne		32.141M
Poisson, filet naturel cru, pané, congelé		32.141M
Poisson, filet, enrobé de pâte et frit, congelé		32.141M
Morceaux de poisson, légèrement panés, congelés		32.141M
Poisson, en conserve, compact		32.141M
Œufs frais moyens en coquille	Catégorie A gros	32.184M
Bœuf haché maigre	15 % à 17 % de teneur en matière grasse	32.44M, coupe 136
Foie de bœuf dépiauté et déveiné		32.56M
Pointe de poitrine de bœuf désossée (plat de côte retiré), salée (saveur légèrement sucrée, marinée)	Canada, catégorie AA, gras superficiel de 4 à 122 mm.	32.44M, coupe 120
Bœuf, intérieur de ronde (haut de ronde)	Canada, catégorie AA, gras	32.44M, coupe 168

	superficiel de 4 à 122 mm.	
Veau, intérieur de ronde, avec croupion Désossé	Catégorie A2, veau de grain	32.48M, coupe 1334
Gigot d'agneau désossé, ficelé et recouvert d'un filet	Agneau de lait du Canada ou de Nouvelle-Zélande	32.46M, coupe 1234R
Quartier de poulet cru, à frire	Utilité générale	32.181M
Ailes de poulet cru, tout muscle, peau intacte, surgelées séparément, ailes fendues, sans l'extrémité	Utilité générale	32.181M
Poitrines de poulet désossées, naturelles (non massées), muscle intact, dépiautées	Utilité générale	32.181M
Porc (produits de truie seulement), côtes levées de flanc, entières		32.50M
Porc, côtes levées de flanc		32.50M
Viandes froides	Moins de 5 g de gras et moins de 1 000 mg de sodium par portion	32.69M
Saumon surgelé séparément, givré		32.141M
Truite, tête comprise, habillée, surgelée séparément, givrée		32.141M
Omble chevalier, tête comprise, habillé, surgelé séparément, givré		32.141M
Hareng (sardines du Canada) fumé, surgelé	Qualité supérieure	32.142M
Pétoncles géants, pêchés au Canada, crus, surgelés		32.141M
Crevettes sans panure, crues, pelées et déveinées, surgelées séparément, givrées, dans l'eau salée seulement		32.141M
Crevettes légèrement panées, crues, pelées et déveinées, surgelées séparément		32.141M

Fromage

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Cheddar	Canada, catégorie A	32.172M
Préparation de cheddar fondu		32.172M
Cottage, à la crème, ricotta, féta		32.172M
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

Huiles et autres matières grasses

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Margarine molle, maximum de 25 %	Canada, catégorie A	32.78M

d'acides gras saturés		
Huile de table, entièrement végétale (fabriquée à partir des huiles suivantes : maïs, graines de coton, soja, tournesol, canola)		32.76M
Beurre		32.161M

Confitures, etc.

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Confiture, pure ou gelée, pure ou marmelade	Canada, catégorie A	32.236M
Miel pasteurisé	Canada n° 1	
Beurre d'arachide		32.237M
Sirop d'érable pur	Canada n° 1, couleur intermédiaire	
Sirop à saveur d'érable		32.208M

Boissons

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Poudre de fruits pour boisson, en vrac	Faite à partir d'extraits de fruits naturels ou d'arômes de fruits artificiels, ou des deux. Doit contenir de 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues du Canada</i> .	32.283M
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)	

Divers

Denrée	Norme de classement/de variété	Numéro de norme ONGC
Ketchup, tomate		32.258M
Olives (vertes ou noires, farcies)		

APPENDICE 1 DE L'ANNEXE » A »

HYGIÈNE ET PROPRETÉ – MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION

Généralités

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

Définitions

2. Aux présentes, l'expression « employé des services d'alimentation » désigne une personne qui effectue les tâches suivantes :

- a. manipulation, transformation, service et stockage des aliments;
- b. nettoyage des aires de service des aliments ou de l'équipement de service des aliments.

Construction

3. Pour maintenir des normes d'hygiène satisfaisantes dans les services d'alimentation, il faut d'abord avoir des immeubles fonctionnels et construits de façon à ne pas compromettre la qualité des aliments et du service. Cela suppose l'aménagement judicieux des locaux, de façon que l'espace soit suffisant et distinct pour chacune des tâches, ce qui permet de réduire les risques de contamination des aliments.

4. Les planchers doivent être faits d'un matériau lisse, antidérapant, non absorbant, qui ne s'écaille pas et qui ne pèle pas. Le revêtement de plancher doit également recouvrir la base des murs sur au moins six pouces de hauteur. Les planchers qui se nettoient à grande eau ou sur lesquels l'eau est déversée doivent présenter une pente suffisante pour que l'eau puisse s'écouler.

5. Les murs et les surfaces doivent être faits d'un matériau dur, lisse, non absorbant et facilement lavable, offrant une excellente tenue à l'humidité. Les joints doivent être étanches et scellés de façon que les insectes ne puissent pas s'y installer.

6. Un approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide est fourni. Les canalisations de vapeur et la vapeur qui entrent en contact direct avec la nourriture ou les surfaces qui reçoivent les aliments doivent être propres et non toxiques. Il n'est donc pas recommandé d'utiliser de la vapeur vive produite par le système de chauffage central, car rien ne garantit qu'elle est propre ou non toxique. Les canalisations d'eau potable doivent être séparées des canalisations d'égout et d'eau non potable, et installées de façon à prévenir tout raccordement fautif.

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

8. Un éclairage adéquat doit être fourni dans toutes les aires de service. L'annexe A de l'ISS 40-06 renferme des recommandations en ce qui concerne le niveau d'éclairage dans ces locaux.

9. Les systèmes d'aération doivent être conformes aux règlements relatifs aux incendies et être conçus de manière à empêcher tout refoulement d'air dans les tuyaux de ventilation ou les hottes, ce qui risquerait de contaminer la nourriture ou les surfaces servant à préparer les aliments.

Les prises d'air doivent être conçues de façon à empêcher la saleté, la poussière et les insectes d'y pénétrer. Les filtres doivent être retirés et nettoyés régulièrement, et aucune accumulation de graisse ou de poussière ne doit être présente dans les systèmes de ventilation.

10. Les salles de bain et les vestiaires du personnel doivent être isolés des secteurs d'entreposage, de manutention, de préparation et de service des aliments. Les hommes et les femmes doivent disposer d'installations distinctes.

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

Élimination des déchets

12. Les déchets de cuisine et les ordures ménagères sont une source potentielle de contamination des aliments, produisent des odeurs et attirent les insectes et les rongeurs. Pour éviter toute contamination d'aliments et tout inconvénient durant les étapes de manutention, d'entreposage ou d'enlèvement des déchets, certaines mesures doivent être prises :

- a. les services d'alimentation doivent être pourvus de salles frigorifiques pour entreposer les déchets; sinon, des pièces suffisamment aérées et grillagées doivent être mises à leur disposition;
- b. les déchets doivent être gardés dans des conteneurs étanches, faits de matériaux non absorbants, faciles à nettoyer et munis d'un couvercle hermétique. Les poubelles doivent être doublées de sacs en plastique qui facilitent le nettoyage;
- c. le personnel doit disposer des installations nécessaires pour laver et désinfecter les poubelles après chaque usage. Dans la mesure du possible, un lavoir stérilisateur doit être installé pour faciliter l'entretien.

Contrôle des insectes et animaux nuisibles

13. L'élément le plus important dans la prévention de l'infestation par des insectes ou des rongeurs dans les aires des services d'alimentation est la propreté. Ces lieux en seront infestés à moins que toute l'attention voulue ne soit accordée à l'entretien des immeubles, à l'enlèvement des déchets, au nettoyage et à la désinfection ainsi qu'aux méthodes d'entreposage des aliments.

14. Outre les mesures prescrites aux paragraphes 5, 9, 12, 16, 17 et 26, les mesures suivantes doivent être prises pour prévenir toute infestation par les insectes ou les rongeurs :

- a) veiller à ce que toutes les aires soient propres, y compris les coins et les endroits situés derrière les équipements;
- b) couvrir et ranger tous les aliments comme il se doit;
- c) installer des moustiquaires bien ajustés aux fenêtres et des portes-moustiquaires à fermeture automatique dans tous les locaux des services d'alimentation durant la saison des mouches.

15. En cas d'infestation par des insectes ou des rongeurs, les mesures suivantes doivent être prises :

- a. souligner l'importance de la propreté. L'emploi de pesticides ne sera efficace que si les locaux infestés sont gardés rigoureusement propres;
- b. les procédures de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles seront mises en œuvre conformément à l'O AFC 34-36 et à l'ISS 36-03.

Équipement et ustensiles

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

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

- a. les équipements fixes doivent être encastrés dans la surface du plancher ou munis de pieds qui les soulèvent d'au moins six pouces au-dessus du plancher; de même, ils doivent être encastrés dans les murs latéraux et arrière, ou être à une distance d'au moins huit pouces de ceux-ci, pour permettre le nettoyage;
- b. les tables de préparation à surface en bois, les blocs de boucher et les planches à découper doivent être propres et en bon état. Les articles montrant des fentes ou des fissures ouvertes doivent être réparés ou remplacés. Les planches à découper en contreplaqué de fabrication locale sont interdites.

18. Toute la vaisselle, y compris la vaisselle en plastique ébréchée ou fissurée, et les autres ustensiles ou équipements lourds dont la surface est endommagée et donc difficile à désinfecter doivent être remplacés. Les plats en plastique ayant perdu leur fini lustré doivent être remplacés.

19. Les membres du personnel ne doivent pas apporter leurs ustensiles de campagne dans les salles à manger : ils doivent utiliser les assiettes et les couverts normalement fournis dans ces installations.

Nettoyage et désinfection

20. Comme les aliments sont facilement contaminés, il est essentiel :

- a. de nettoyer et de désinfecter régulièrement tous les équipements et ustensiles;
- b. de nettoyer et de désinfecter toutes les surfaces servant à la préparation des aliments après chaque utilisation;
- c. de gratter et de nettoyer les surfaces de cuisson après chaque utilisation pour y enlever tout reste de nourriture;
- d. de laver et de stériliser, avant de s'en servir, les équipements qui sont rarement utilisés ou qui sont entreposés;

-
- e. de laisser les ustensiles et les équipements sécher à l'air une fois qu'ils ont été désinfectés, puis de les ranger dans un endroit propre pour éviter toute nouvelle contamination.
21. Toute la vaisselle et la verrerie, et tous les équipements doivent être lavés et stérilisés au moyen de l'une ou l'autre des méthodes suivantes :
- a. Lavage de la vaisselle à la machine
- 1) Enlever tous les restes de nourriture en rinçant la vaisselle ou en la grattant.
 - 2) L'eau de lavage doit contenir trois détergents appropriés et être maintenue à une température située entre 49 °C (120 °F) et 60 °C (140 °F).
 - 3) L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C ou 180 °F.
- b. Lavage de la vaisselle à la main
- 1) Selon les normes, le personnel doit disposer d'éviers ou de contenants sanitaires à trois bacs. S'il est impossible d'installer des éviers à trois bacs en raison de contraintes d'espace, il est possible d'utiliser des éviers à deux bassins, à condition d'avoir reçu l'approbation préalable du Quartier général de la Défense nationale ou du médecin-chef.
 - 2) Enlever tous les restes de nourriture en rinçant la vaisselle ou en la grattant.
 - 3) Laver les ustensiles dans le premier bac, en employant un détergent approprié. L'eau doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C ou 110 °F.
 - 4) Lorsque l'évier a trois bacs, rincer les ustensiles à l'eau claire dans le deuxième bac. L'eau doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C ou 110 °F. Dans un évier à deux bassins, le deuxième bassin doit être utilisé pour y mettre l'eau propre servant à rincer et à stériliser la vaisselle. La procédure de stérilisation suivie doit être la même que celle décrite au sous-alinéa (5).
 - 5) Pour stériliser les ustensiles dans le troisième bac ou contenant, procéder comme suit :
 - a) Immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans une solution comprenant au minimum 100 PPM de chlore actif (voir sous-alinéa c[1]) ou pendant au moins 30 secondes dans une solution à base d'ammonium quaternaire (voir sous-alinéa c[2]). Dans les deux cas, la température de l'eau doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C ou 180 °F.
 - b) À l'aide d'un panier en treillis métallique, immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans de l'eau propre qui doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C ou 180 °F.

- c) Équipements volumineux et appareils électriques. Les appareils qu'il est impossible de nettoyer conformément au sous-aliéna a ou b, comme des appareils de grande taille ou des appareils électriques, doivent être nettoyés au moyen d'une solution chaude contenant du détergent, être désinfectés pour ensuite être rincés avec de l'eau claire. Les produits désinfectants suivants sont recommandés :
- 1) Solution de chlore On peut obtenir une solution contenant 100 mg par litre de chlore actif en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 % (NNO 6810-21-572-1850) dans un gallon d'eau tempérée.
 - 2) Solution à base d'ammonium quaternaire On peut obtenir un désinfectant efficace en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NNO 6505-21-570-2100) à un gallon d'eau tempérée.

22. Quelle que soit la méthode utilisée pour laver la vaisselle, celle-ci doit être désinfectée conformément aux normes d'hygiène reconnues dans le secteur de la santé publique. Les résultats de l'épreuve standard sur plaque, selon la technique du prélèvement à l'aide d'un écouvillon, ne doivent pas dépasser 100 bactéries par article.

23. En règle générale, l'équipement et les ustensiles doivent sécher à l'air ambiant après les avoir désinfectés. Toutefois, si le séchage à l'air est impossible, des linges à vaisselle peuvent être utilisés, à condition qu'ils soient propres et utilisés à cette fin seulement.

Préposés à la manipulation des aliments

24. Comme les membres du personnel des services d'alimentation peuvent être porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments, les précautions suivantes doivent être prises :

- a. Les civils qui seront appelés à préparer ou à manipuler des aliments doivent être soumis à un examen conformément à l'OAF 34-12;
- b. Tout membre du personnel des services d'alimentation qui a un rhume, un mal de gorge, des troubles gastro-intestinaux, des éruptions cutanées ou une plaie infectée doit :
 - 1) le signaler au responsable des services d'alimentation, et
 - 2) être relevé de toute fonction associée à la manipulation des aliments et ne reprendre leur travail qu'après avoir obtenu l'autorisation d'une autorité médicale.

25. Il est essentiel que les membres du personnel respectent les règles d'hygiène personnelle les plus strictes pour éviter toute transmission de maladies infectieuses par la nourriture. En vue de se conformer à ces normes, le personnel des services d'alimentation doit observer les règles suivantes :

- a. Porter des vêtements propres fournis pour les activités visées et ne pas porter leurs vêtements de travail en dehors des installations de services d'alimentation.

- b. Éviter de manipuler les aliments avec leurs mains; utiliser plutôt des louches, des éleveurs, des pinces ou des cuillères.
- c. Ne pas fumer, se peigner, se maquiller ou se changer dans les zones de service des aliments.
- d. Porter un filet à cheveux lorsqu'il s'agit d'une employée. Les employés masculins dont les cheveux mesurent plus d'un pouce ou atteignent ou dépassent le col doivent porter un filet à cheveux; tous les autres employés masculins doivent porter une casquette. Les manipulateurs d'aliments civils qui portent la barbe doivent voir à ce qu'elle soit toujours courte, bien taillée et propre.
- e. Les membres du personnel doivent se laver soigneusement les mains avant de se mettre au travail et chaque fois après avoir utilisé les toilettes, manipulé des aliments crus, utilisé un mouchoir, toussé ou éternué.

Entreposage et réfrigération

26. Les aliments qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés ni congelés doivent être entreposés :

- a. dans des zones propres, ventilées et protégées contre les rongeurs;
- b. sur des rayons ou des palettes surélevés d'au moins six pouces par rapport au plancher (pour faciliter le nettoyage et la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles);
- c. dans des sacs intacts ou dans des récipients fermés (pour éviter toute contamination par des insectes).

27. Toutes les unités de réfrigération, comme les réfrigérateurs domestiques, les chambres froides, les congélateurs, les tables frigorifiques et les présentoirs à sandwich, doivent être entretenues comme suit :

- a. Les parois intérieures, les clayettes et les bacs doivent être propres en tout temps. Les clayettes, les étagères et les bacs doivent être faits d'un métal inoxydable.
- b. Les serpentins réfrigérateurs doivent être décongelés régulièrement dans les unités qui ne sont pas équipées d'un système de dégivrage automatique.
- c. Des températures appropriées doivent être maintenues.
- d. Un thermomètre indicateur, facilement accessible, est placé dans chaque réfrigérateur, congélateur et comptoir frigorifique.

28. Les aliments périssables, cuits ou crus, lorsqu'ils ne sont pas immédiatement utilisés pour la préparation des repas ou servis, doivent être entreposés conformément aux températures suivantes (en degrés).

	Fahrenheit	Centigrade
a. Légumes et fruits	39 à 50	4 à 10

b.	Viandes	33 à 39	0,4 à 5
c.	Produits laitiers	35 à 38	1,5 à 3,5
d.	Aliments congelés	0 ou moins	-18 ou moins
e.	Déchets	35 à 38	1,5 à 3,5

29. Pendant la préparation des repas et les services, les aliments froids doivent être conservés à une température inférieure à 7 °C (45 °F) alors que les aliments chauds doivent être conservés à une température minimum 60 °C (140 °F). Les restes doivent être refroidis rapidement à une température de 7 °C (45 °F), partiellement couverts pour éviter toute contamination et entreposés dans le réfrigérateur. La durée maximale d'entreposage des restes doit respecter les normes recommandées par l'industrie des services d'alimentation.

30. D'autres renseignements relatifs à l'hygiène et à la propreté des zones de services alimentaires figurent dans les documents suivants :

- a. PFC 213, chapitre 6;
- b. Le Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires, publié par l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires; et
- c. 1605-34-13 (GPA), publié le 7 juin 1974.

APPENDICE 2 DE L'ANNEXE A
FORMULAIRE DE REPAS INSATISFAISANT

NOM _____ GRADE _____ POSTE _____
UNITÉ _____ DATE _____

HEURE OÙ LE REPAS A ÉTÉ DEMANDÉ _____ HEURE OÙ LE REPAS A ÉTÉ
SERVI _____

<i>DÉJEUNER</i>	<i>DÎNER</i>	<i>SOUPER</i>
PRODUIT	MÉDIOCRE	Commentaires
1. PLAT PRINCIPAL		
2. ACCOMPAGNEMENT		
3. SALADE		
4. DESSERT		
5. BOISSON		

AUTRES COMMENTAIRES :

SIGNATURE DE L'OFFRANT

SIGNATURE DU RESPONSABLE DE L'UNITÉ

NOM DE L'OFFRANT
(EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE)

RESPONSABLE DE L'UNITÉ
(EN CARACTÈRES D'IMPRIMERIE)

APPENDICE 3 de l'ANNEXE A

Lieux de livraison, responsables des commandes subséquentes et adresses de facturation

Chaque responsable des commandes subséquentes doit être facturé de manière distincte, conformément aux présentes et au formulaire « Commande subséquente à une offre à commandes » (PWGSC-TPSGC 942).

	Lieux de livraison/responsables des commandes subséquentes	Adresse de facturation
1	49 ^e Régiment d'artillerie de campagne 375, rue Pine Sault Ste. Marie (Ontario) P6B 3E6	Compagnie D – CSS TRG Coy 195, chemin Menin Petawawa (Ontario) K8H 2X3
2	2 The Irish Regiment of Canada 333, promenade Riverside Sudbury (Ontario) P3E 1H5 À l'attention de : CC	Identique au lieu de livraison.
3	49 ^e Régiment d'artillerie de campagne 375, rue Pine Sault Ste Marie (Ontario) P6B 3E6 À l'attention de : CC	Identique au lieu de livraison.
4	33 ^e Bataillon des services 375, rue Pine Sault Ste Marie (Ontario) P6B 3E6 À l'attention de : CC	Identique au lieu de livraison.
5	Centre d'instruction au combat, Burwash (adresse à préciser)	École du 33 ^e Groupe-brigade 11, boulevard Shirley, champ de tir de Connaught Ottawa (Ontario) K2K 2W6 À l'attention de : O Ops

ANNEXE B

BASE DE PAIEMENT

Les prix unitaire fermes ici sont tout compris en dollars canadiens, conformément à l'annexe A, Énoncé des travaux, tableaux et annexes, y compris tous les frais de livraison, destination FAB, et les taxes applicables sont en sus. La quantité minimale de repas par commande subséquente est de 10. Les prix unitaires fermes comprennent la fourniture de chauffe-plats, les coûts de nettoyage, les tasses, la vaisselle, la coutellerie, les ustensiles et les serviettes de table (étant tous jetables).

		Prix unitaire ferme	Prix unitaire ferme	Prix unitaire ferme
N°	Repas	Année 1 Du 1 ^{er} décembre 2016 au 30 novembre 2017	Année 2 Du 1 ^{er} décembre 2017 au 30 novembre 2018	Année 3 Du 1 ^{er} décembre 2018 au 30 novembre 2019
1	Petit-déjeuner	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
2	Déjeuner	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
3	Dîner	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
4	Petit-déjeuner en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
5	Déjeuner en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
6	Dîner en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
7	Rafraîchissements admissibles en milieu de travail (prix par distribution)	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
8	Aliment admissible entre les repas (prix par distribution)	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
9	Aliment admissible à la collation du soir (prix par distribution)	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
10	Petit-déjeuner halal	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
11	Déjeuner halal	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
12	Dîner halal	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
13	Petit-déjeuner halal en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
14	Déjeuner halal en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
15	Dîner halal en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
16	Petit-déjeuner casher	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
17	Déjeuner casher	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.

		Prix unitaire ferme	Prix unitaire ferme	Prix unitaire ferme
N°	Repas	Année 1 Du 1 ^{er} décembre 2016 au 30 novembre 2017	Année 2 Du 1 ^{er} décembre 2017 au 30 novembre 2018	Année 3 Du 1 ^{er} décembre 2018 au 30 novembre 2019
18	Dîner casher	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
19	Petit-déjeuner casher en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
20	Déjeuner casher en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
21	Dîner casher en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
22	Petit-déjeuner végétarien	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
23	Déjeuner végétarien	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
24	Dîner végétarien	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
25	Petit-déjeuner végétarien en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
26	Déjeuner végétarien en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.
27	Dîner végétarien en boîte	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.	_____ \$ ch.

REMARQUE : Le ministère de la Défense nationale préfère payer les factures de moins de 5 000 \$ par carte de crédit. Les paiements relatifs aux exigences d'une valeur supérieure à 5 000 \$ seront effectués conformément aux modalités de paiement exposées en détail aux présentes après que l'offrant aura présenté une facture.

ANNEXE C

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

1. Assurance responsabilité civile générale

1. L'entrepreneur doit souscrire et maintenir pendant toute la durée du contrat une police d'assurance responsabilité civile générale 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 le total annuel.
2. La police d'assurance responsabilité civile générale 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. Lésions corporelles et dommages matériels causés à des tiers découlant des activités de l'entrepreneur.
 - c. Produits et travaux terminés : Assurance des lésions corporelles et dommages matériels découlant de biens ou de produits fabriqués, vendus, manipulés ou distribués par l'entrepreneur, ou découlant des activités effectuées 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 établie pour 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 réalisées : 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. Si la police est établie sur la base des réclamations présentées, la couverture doit être en place pour une période d'au moins douze (12) mois après l'achèvement ou la résiliation du contrat.
- l. Responsabilité civile indirecte du propriétaire ou de l'entrepreneur : Couverture des dommages découlant des activités d'un sous-traitant et que l'entrepreneur est juridiquement responsable de payer.
- m. Assurance automobile des non-propriétaires : Couverture des poursuites contre l'entrepreneur du fait de l'utilisation de véhicules de location ou n'appartenant pas à l'entrepreneur.
- n. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5d) de la Loi sur le ministère de la Justice, L.R.C. 1993, ch. J-2, art.1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

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

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

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

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

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

2. Assurance responsabilité civile automobile

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

ANNEXE D

Formulaire de rapport de l'offre à commandes - Exemple

(Le rapport doit contenir les renseignements suivants.)

L'offrant convient qu'il lui incombe de mettre en œuvre un système de suivi des commandes subséquentes à la présente offre à commandes en vue de fournir les rapports d'usage et de s'assurer du respect des limites financières. Le non-respect de cette condition pourrait entraîner l'annulation de l'offre à commandes.

Les rapports doivent être présentés au responsable de l'offre à commandes (l'OC) à :
marylou.harrington@pwgsc.gc.ca

Les rapports doivent être présentés tous les trimestres, en indiquant les renseignements ci-après.

Nom des offrants : _____		Coordonnées de l'offrant : _____				
Sujet: _____						
Valeur d'origine de l'OC : _____ \$		Valeur modifiée de l'OC : _____ \$				
Offre à commandes		Date de début de l'OC (JJ/MM/AAAA)	Date de fin de l'OC (JJ/MM/AAAA)			
Valeur totale à ce jour (\$)	Valeur totale pour la période de rapport (\$)	Début de la période de rapport (JJ/MM/AAAA)	Fin de la période de rapport (JJ/MM/AAAA)			
Endroit	Numéro de la commande subséquent	Description du produit	Date de livraison	Valeur de la commande subséquent (taxe en sus)	TPS/TVH(Le cas échéant)	Totale

Le Résumé mensuel du compte des repas par catégorie doit être remis avec le rapport ci-dessus selon le format suivant :

RÉSUMÉ DU COMPTE DES REPAS PAR CATÉGORIE				
Repas	Novembre 2016	decembre 2016	janvier 2016	Etc.
Petit-déjeuner	50			
Déjeuner	100			
Dîner	50			
Petit-déjeuner en boîte	0			
Déjeuner en boîte	0			
Dîner en boîte	150			
etc. (conformément à la liste de l'annexe B)				

Voir la partie 6.A. article 2.2.

RAPPORT NIL : Nous n'avons effectué aucun travail pur le gouvernement fédéral pour la période visée ____

Le RAPPORT FINAL doit fournir une liste des articles demandés qui représente environ la valeur totale des commandes.

ANNEXE E ÉVALUATION DES PRIX

Les prix offerts à l'annexe B, Base de paiement, serviront aux présentes aux fins d'évaluation des prix. En cas de divergences dans les prix ou les taux, ceux de l'annexe B, Base de paiement, prévaudront. Les quantités indiquées aux présentes sont des estimations seulement. Il ne s'agit pas d'une garantie d'affaires.

Nombre estimatif de repas par mois, y compris les aliments admissibles entre les repas et à la collation du soir pour

Année 1.

Janv : 105	févr.: 105	mars: 105	avril: 25
mai : 25	juin : 211	juillet : 2961	Août : 2855
sept. 36	oct.: 105	nov: 105	déc.: 105

Année 1 : Du 1^{er} décembre 2016 au 30 novembre 2017

#	Repas	Quantité estimative par période (A)	Prix unitaire Ferme (B)	Prix calculé (A) x (B)
1	Petit-déjeuner	1915	_____ \$ ch.	_____ \$
2	Déjeuner	1100	_____ \$ ch.	_____ \$
3	Dîner	1908	_____ \$ ch.	_____ \$
4	Petit-déjeuner en boîte	12	_____ \$ ch.	_____ \$
5	Déjeuner en boîte	924	_____ \$ ch.	_____ \$
6	Dîner en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
7	Rafraîchissements admissibles en milieu de travail (prix par distribution)	130	_____ \$ ch.	_____ \$
8	Aliment admissible entre les repas (prix par distribution)	130	_____ \$ ch.	_____ \$
9	Aliment admissible à la collation du soir (prix par distribution)	60	_____ \$ ch.	_____ \$
10	Petit-déjeuner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
11	Déjeuner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
12	Dîner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
13	Petit-déjeuner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
14	Déjeuner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
15	Dîner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
16	Petit-déjeuner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
17	Déjeuner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
18	Dîner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
19	Petit-déjeuner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
20	Déjeuner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
21	Dîner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$

22	Petit-déjeuner végétarien	40	\$ ch.	\$
23	Déjeuner végétarien	40	\$ ch.	\$
24	Dîner végétarien	40	\$ ch.	\$
25	Petit-déjeuner végétarien en boîte	40	\$ ch.	\$
26	Déjeuner végétarien en boîte	124	\$ ch.	\$
27	Dîner végétarien en boîte	20	\$ ch.	\$
TOTAL POUR L'ANNÉE 1				\$

Année 2 : Du 1^{er} décembre 2017 au 30 novembre 2018

#	Repas	Quantité estimative par période (A)	Prix unitaire Ferme (B)	Prix calculé (A) x (B)
1	Petit-déjeuner	1915	\$ ch.	\$
2	Déjeuner	1100	\$ ch.	\$
3	Dîner	1908	\$ ch.	\$
4	Petit-déjeuner en boîte	12	\$ ch.	\$
5	Déjeuner en boîte	924	\$ ch.	\$
6	Dîner en boîte	20	\$ ch.	\$
7	Rafraîchissements admissibles en milieu de travail (prix par distribution)	130	\$ ch.	\$
8	Aliment admissible entre les repas (prix par distribution)	130	\$ ch.	\$
9	Aliment admissible à la collation du soir (prix par distribution)	60	\$ ch.	\$
10	Petit-déjeuner halal	20	\$ ch.	\$
11	Déjeuner halal	20	\$ ch.	\$
12	Dîner halal	20	\$ ch.	\$
13	Petit-déjeuner halal en boîte	20	\$ ch.	\$
14	Déjeuner halal en boîte	20	\$ ch.	\$
15	Dîner halal en boîte	20	\$ ch.	\$
16	Petit-déjeuner casher	20	\$ ch.	\$
17	Déjeuner casher	20	\$ ch.	\$
18	Dîner casher	20	\$ ch.	\$
19	Petit-déjeuner casher en boîte	20	\$ ch.	\$
20	Déjeuner casher en boîte	20	\$ ch.	\$
21	Dîner casher en boîte	20	\$ ch.	\$
22	Petit-déjeuner végétarien	40	\$ ch.	\$
23	Déjeuner végétarien	40	\$ ch.	\$

24	Dîner végétarien	40	_____ \$ ch.	_____ \$
25	Petit-déjeuner végétarien en boîte	40	_____ \$ ch.	_____ \$
26	Déjeuner végétarien en boîte	124	_____ \$ ch.	_____ \$
27	Dîner végétarien en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
TOTAL POUR L'ANNÉE 2				_____ \$

Année 3 : Du 1^{er} décembre 2018 au 30 novembre 2019

#	Repas	Quantité estimative par période (A)	Prix unitaire Ferme (B)	Prix calculé (A) x (B)
1	Petit-déjeuner	1915	_____ \$ ch.	_____ \$
2	Déjeuner	1100	_____ \$ ch.	_____ \$
3	Dîner	1908	_____ \$ ch.	_____ \$
4	Petit-déjeuner en boîte	12	_____ \$ ch.	_____ \$
5	Déjeuner en boîte	924	_____ \$ ch.	_____ \$
6	Dîner en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
7	Rafraîchissements admissibles en milieu de travail (prix par distribution)	130	_____ \$ ch.	_____ \$
8	Aliment admissible entre les repas (prix par distribution)	130	_____ \$ ch.	_____ \$
9	Aliment admissible à la collation du soir (prix par distribution)	60	_____ \$ ch.	_____ \$
10	Petit-déjeuner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
11	Déjeuner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
12	Dîner halal	20	_____ \$ ch.	_____ \$
13	Petit-déjeuner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
14	Déjeuner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
15	Dîner halal en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
16	Petit-déjeuner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
17	Déjeuner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
18	Dîner casher	20	_____ \$ ch.	_____ \$
19	Petit-déjeuner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
20	Déjeuner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
21	Dîner casher en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
22	Petit-déjeuner végétarien	40	_____ \$ ch.	_____ \$
23	Déjeuner végétarien	40	_____ \$ ch.	_____ \$

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0107-15CM85/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0107-15CM85 & CMC62

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
PET-5-43055

Buyer ID - Id de l'acheteur
PET903
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

24	Dîner végétarien	40	_____ \$ ch.	_____ \$
25	Petit-déjeuner végétarien en boîte	40	_____ \$ ch.	_____ \$
26	Déjeuner végétarien en boîte	124	_____ \$ ch.	_____ \$
27	Dîner végétarien en boîte	20	_____ \$ ch.	_____ \$
TOTAL POUR L'ANNÉE 3				_____ \$

Prix global _____ \$

Le prix total se calcule comme suit : total pour l'année 1 + total pour l'année 2 + total pour l'année 3.