



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

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

1713 Bedford Row

Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)

Halifax

Nova Scotia

B3J 1T3

Bid Fax: (902) 496-5016

REQUEST FOR PROPOSAL DEMANDE DE PROPOSITION

Proposal To: Public Works and Government Services Canada

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

Proposition aux: Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du

fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Atlantic Region Acquisitions/Région de l'Atlantique
Acquisitions

1713 Bedford Row

Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)

Halifax

Nova Scot

B3J 1T3

Title - Sujet HMCS Acadia	
Solicitation No. - N° de l'invitation W8484-189042/A	Date 2018-09-07
Client Reference No. - N° de référence du client W8484-18-9042	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$HAL-121-5781	
File No. - N° de dossier HAL-7-78126 (121)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-10-23	Time Zone Fuseau horaire Atlantic Standard Time AST
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Russell (HAL), Alex	Buyer Id - Id de l'acheteur hal121
Telephone No. - N° de téléphone (902) 401-8180 ()	FAX No. - N° de FAX (902) 496-5016
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	3
1.1 INTRODUCTION	3
1.2 SOMMAIRE	3
1.3 COMPTE RENDU.....	4
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES	4
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	4
2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS	5
2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE	5
2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION	6
2.5 LOIS APPLICABLES.....	7
2.6 CONFÉRENCE DES SOUMISSIIONNAIRES.....	7
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	7
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	7
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION.....	9
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION.....	9
PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	14
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION	14
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ..	14
PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ, EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES.....	15
6.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	15
6.2 CAPACITÉ FINANCIÈRE	15
6.3 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE.....	15
PARTIE 7 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT	15
7.1 ÉNONCÉ DES TRAVAUX	15
7.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	16
7.3 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	16
7.4 DURÉE DU CONTRAT	17
7.5 RESPONSABLES.....	17
7.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES	18
7.7 PAIEMENT	18
7.8 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION - DEMANDE DE PAIEMENT PROGRESSIF	20
7.9 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	21
7.10 LOIS APPLICABLES.....	21
7.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS.....	21
7.12 CONTRAT DE DÉFENSE.....	21
7.13 RESSORTISSANTS ÉTRANGERS (ENTREPRENEUR CANADIEN OU ENTREPRENEUR ÉTRANGER)	21
7.14 ASSURANCES	21
ANNEXE A	23
ÉNONCÉ DES TRAVAUX	23
ANNEXE B	24
BASE DE PAIEMENT.....	24

ANNEXE «C» DE LA PARTIE 3 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS.....	25
INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE	25
ANNEXE « D » DE LA PARTIE 5 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS.....	26
PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI – ATTESTATION	26
ANNEXE « E »	28
EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE	28
ANNEXE « F »	32
CRITÈRES D'ÉVALUATION	32

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Introduction

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

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

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

1.2 Sommaire

L'Unité régionale de soutien aux cadets (Atlantique) du ministère de la Défense nationale (MDN) doit diriger le Centre d'instruction des cadets de la Marine (CICM) NCSM Acadia. Le CICM forme des cadets (âgés de 12 à 18 ans) au moyen de divers cours pendant la période estivale (de la troisième semaine de juin à la troisième semaine d'août). La plupart des cadets sont originaires des provinces de l'Atlantique et, de ce fait, le NCSM Acadia doit être situé dans la région de l'Atlantique.

La période d'instruction estivale s'étale sur neuf semaines. La durée des cours varie de deux à six semaines. Chaque jour pendant la période d'instruction de six semaines, environ 820 personnes (personnel et cadets) sont sur le site pour participer aux cours. De 10 à 262 membres du personnel préparent l'ouverture du site pendant les deux semaines précédant la période d'instruction et procèdent à sa fermeture pendant la semaine suivant la période d'instruction.

Les cours suivants seront offerts aux cadets au NCSM ACADIA durant l'été : Matelotage, Instructeur en exercice et cérémonial militaires, Instructeur en tir de précision avec carabine à air comprimé, Conditionnement physique et sports, Cours élémentaire d'exercice et de cérémonial militaires, Cours élémentaire de musique, Navigation et Cours d'instruction générale.

L'entrepreneur devra fournir les installations et les services nécessaires au fonctionnement et au soutien

du CICM NCSM ACADIA pendant neuf semaines et fournir des installations d'entreposage tout au long de l'année. Certains cours pourraient avoir lieu hors site. De plus, des cours optionnels pourraient être offerts durant les fins de semaine en automne et au printemps.

Diverses installations seront nécessaires, y compris, sans toutefois s'y limiter, des bureaux administratifs, des espaces d'entreposage, une clinique médicale sans rendez-vous, un théâtre, des salles de classe et des sites d'entraînement.

En plus des installations, les services requis comprennent, sans toutefois s'y limiter, l'hébergement, la restauration, le transport, l'entretien, la blanchisserie et le nettoyage à sec, durant les périodes d'entraînement.

Le contrat portera sur une période est à partir de la date du contrat jusqu'au 31 mars 2022 inclusivement et comprendra une option de prolongation de une (1) période additionnelles de 12 mois.

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), de l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne (AECG) et de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC).

Il existe une conférence facultative des soumissionnaires associée à cette exigence. Consulter la partie 2 - Instructions du soumissionnaire.

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

1.3 Compte rendu

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

1.4 Processus de conformité des soumissions en phases

Le Processus de conformité des soumissions en phases (« PCSP ») s'applique à ce besoin.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

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

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

Le document [2003](#), (2018-05-22) Instructions uniformisées – biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

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

Supprimer : 60 jours

Insérer : 120 jours

2.2 Présentation des soumissions

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

2.3 Ancien fonctionnaire

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

Définition

Aux fins de cette clause,

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

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

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

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

ch. R-11, à la [Loi sur les allocations de retraite des parlementaires](#), L.R., 1985, ch. M-5, et à la partie de la pension versée conformément à la [Loi sur le Régime de pensions du Canada](#), L.R., 1985, ch. C-8.

Ancien fonctionnaire touchant une pension

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

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

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

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

Directive sur le réaménagement des effectifs

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

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

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

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

2.4 Demandes de renseignements – en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins sept (7) jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière

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

2.5 Lois applicables

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

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

2.6 Conférence des soumissionnaires

Une conférence des soumissionnaires aura lieu à 1713 Bedford Row, Halifax, Nouvelle-Écosse, le _____ (*insérer la date [p. ex. 17 mars 2014]*). Elle débutera à _____ (*insérer time*). Dans le cadre de la conférence, on examinera la portée du besoin précisé dans la demande de soumissions et on répondra aux questions qui seront posées. Il est recommandé que les soumissionnaires qui ont l'intention de déposer une soumission assistent à la conférence ou y envoient un représentant.

Les soumissionnaires sont priés de communiquer avec l'autorité contractante avant la conférence pour confirmer leur présence. Ils devraient fournir à l'autorité contractante, par écrit, une liste des personnes qui assisteront à la conférence et des questions qu'ils souhaitent y voir abordées au plus tard le _____ (*insérer la date et l'heure*).

Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la conférence des soumissionnaires sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification. Les soumissionnaires qui ne participeront pas à la conférence pourront tout de même présenter une soumission.

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

En raison du caractère de la demande de soumissions, les soumissions transmises par le service Connexion postel ou par télécopieur ne seront pas acceptées.

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

Section I : Soumission technique (3 exemplaires papier)

Section II : Soumission financière (1 exemplaires papier)

Section III : Attestations (1 exemplaires papier)

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

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-dessous pour préparer leur soumission en format papier

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

En avril 2006, le Canada a adopté une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour tenir compte des facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement : la [Politique d'achats écologiques](https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573) (<https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les soumissionnaires devraient :

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

Section I : Soumission technique

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

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

Section II : Soumission financière

3.1.1 Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement reproduite à l'annexe B.

1.1.2 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 « C » Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si l'annexe « C » 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.

Section III : Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations et les renseignements supplémentaires exigés à la Partie 5.

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

- a) Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.
- c) Le Canada appliquera le Processus de conformité des soumissions en phases décrit ci-dessous.

4.1.1 Processus de conformité des soumissions en phases

4.1.1.1 Généralités

a) Pour ce besoin, le Canada applique le Processus de conformité des soumissions en phases tel que décrit ci-dessous.

b) Nonobstant tout examen par le Canada aux phases I ou II du Processus de conformité des soumissions en phases, les soumissionnaires sont et demeureront les seuls et uniques responsables de l'exactitude, de l'uniformité et de l'exhaustivité de leurs soumissions, et le Canada n'assume, en vertu de cet examen, aucune obligation ni de responsabilité envers les soumissionnaires de relever, en tout ou en partie, toute erreur ou toute omission, dans les soumissions ou en réponse à toute communication provenant d'un soumissionnaire.

LE SOUMISSIONNAIRE RECONNAÎT QUE LES EXAMENS LORS DES PHASES I ET II DU PRÉSENT PROCESSUS DE CONFORMITÉ DES SOUMISSIONS EN PHASES NE SONT QUE PRÉLIMINAIRES ET N'EMPÊCHENT PAS QU'UNE SOUMISSION SOIT NÉANMOINS JUGÉE NON RECEVABLE À LA PHASE III, ET CE, MÊME POUR LES EXIGENCES OBLIGATOIRES QUI ONT FAIT L'OBJET D'UN EXAMEN AUX PHASES I OU II, ET MÊME SI LA SOUMISSION AURAIT ÉTÉ JUGÉE RECEVABLE À UNE PHASE ANTÉRIEURE. LE CANADA PEUT DÉTERMINER À SA DISCRÉTION QU'UNE SOUMISSION NE RÉPOND PAS À UNE EXIGENCE OBLIGATOIRE À N'IMPORTE QUELLE DE CES PHASES. LE SOUMISSIONNAIRE RECONNAÎT ÉGALEMENT QUE MALGRÉ LE FAIT QU'IL AIT FOURNI UNE RÉPONSE À UN AVIS OU À UN RAPPORT D'ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ (REC) (TEL QUE CES TERMES SONT DÉFINIS PLUS BAS) QU'IL EST POSSIBLE QUE CETTE RÉPONSE NE SUFFISE PAS POUR QUE SA SOUMISSION SOIT JUGÉE CONFORME AUX AUTRES EXIGENCES OBLIGATOIRES.

c) Sans préjudice à ses autres droits, le Canada aura le droit, à sa discrétion absolue, et sans obligation, d'exiger ou d'accepter en tout temps, avant ou après la date de clôture de la demande de soumissions, tout document ou élément matériel des soumissionnaires visant à clarifier la soumission ou à corriger des lacunes ou des erreurs dans la soumission qu'il ne juge pas importantes, par exemple toutes les questions de forme, les erreurs de calcul et l'oubli de confirmer le tout avec une signature ou en vérifiant la bonne réception. Cela ne limitera pas son droit d'exiger ou d'accepter toute autre information après la clôture de la demande de soumissions dans des cas où la demande de soumissions le permet expressément.

d) Le PCSP ne limite pas les droits du Canada en vertu du Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat (CCUA) 2003 (27-04-2017) Instructions uniformisées – biens ou services – besoins concurrentiels, ni le droit du Canada de demander ou d'accepter toute information pendant la période de

soumission ou après la clôture de cette dernière, lorsque la demande de soumissions confère expressément ce droit au Canada, ou dans les circonstances décrites au paragraphe (c).

e) Le Canada enverra un AVIS ou un REC selon la méthode de son choix et à sa discrétion absolue. Le soumissionnaire doit soumettre sa réponse par la méthode stipulée dans l'AVIS ou le REC. Les réponses sont réputées avoir été reçues par le Canada à la date et à l'heure qu'elles ont été livrées au Canada par la méthode indiquée dans l'AVIS ou le REC et à l'adresse qui y figure. Un courriel de réponse autorisé dans l'AVIS ou le REC est réputé reçu par le Canada à la date et à l'heure auxquelles il a été reçu dans la boîte de réception de l'adresse électronique indiquée dans l'AVIS ou le REC. Un AVIS, ou un REC, envoyé par le Canada au soumissionnaire à l'adresse fournie par celui-ci dans la soumission ou après l'envoi de celle-ci est réputé avoir été reçu par le soumissionnaire à la date à laquelle il a été envoyé par le Canada. Le Canada n'assume aucune responsabilité envers les soumissionnaires pour les soumissions retardataires, peu importe la cause.

4.1.1.2 Phase I: Soumission financière:

a) Après la date et l'heure de clôture de cette demande de soumissions, le Canada examinera la soumission pour déterminer si elle comporte une soumission financière et si celle-ci contient toute l'information demandée par la demande de soumissions. L'examen par le Canada à la phase I se limitera à déterminer s'il y manque des informations exigées par la demande de soumissions à la soumission financière. Cet examen n'évaluera pas si la soumission financière répond à toute norme ou si elle est conforme à toutes les exigences de la demande.

b) L'examen du Canada dans la phase I sera effectué par des fonctionnaires du ministère de Services Publics et Approvisionnement Canada.

c) Si le Canada détermine, selon sa discrétion absolue, qu'il n'y a pas de soumission financière ou qu'il manque toutes les informations demandées dans la soumission financière, la soumission sera alors jugée non recevable et sera rejetée.

d) Pour les soumissions autres que celles décrites au paragraphe (C), Canada enverra un avis écrit au soumissionnaire (« Avis ») identifiant où la soumission financière manque d'informations. Un soumissionnaire dont la soumission financière a été jugée recevable selon les exigences examinées lors de la phase I ne recevra pas d'Avis. De tels soumissionnaires n'auront pas le droit de soumettre de l'information supplémentaire relativement à leur soumission financière.

e) Les soumissionnaires qui ont reçu un Avis bénéficieront d'un délai indiqué dans l'Avis (la « période de grâce ») pour redresser les points indiqués dans l'Avis en fournissant au Canada, par écrit, l'information supplémentaire ou une clarification en réponse à l'Avis. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf dans les circonstances et conditions stipulées expressément dans l'avis.

f) Dans sa réponse à l'Avis, le soumissionnaire n'aura pas le droit de redresser que la partie de sa soumission financière qui est indiquée dans l'Avis. Par exemple, là où l'Avis indique que dans les cas où un élément a été laissé en blanc, seuls les informations manquantes pourront ainsi être ajoutées à la soumission financière, sauf que, dans les cas où l'ajout de ces informations entraînera nécessairement la modification d'autres renseignements sur les calculs qui ont déjà été présentés dans la soumission financière (p. ex. le calcul visant à déterminer le prix total), les rajustements nécessaires devront être mis en évidence par le soumissionnaire, et seuls ces rajustements pourront être effectués. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.

g) Toute autre modification apportée à la soumission financière soumise par le soumissionnaire sera considérée comme une nouvelle information et sera rejetée. Aucun changement ne sera autorisé à une quelconque section de la soumission du soumissionnaire. L'information soumise conformément aux exigences de cette demande de soumissions en réponse à l'Avis remplacera, en intégralité, **uniquement** la partie de la soumission financière originale telle qu'autorisée ci-dessus, et sera

utilisée pour le reste du Processus d'évaluation des soumissions.

- h) Le Canada déterminera si la soumission financière est recevable pour les exigences examinées à la phase I, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission financière n'est pas jugée recevable au regard des exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.
- i) Seules les soumissions jugées recevables au regard des exigences examinées à la phase I à la satisfaction du Canada seront examinées à la phase II.

4.1.1.3 Phase II : Soumission technique

a) L'examen par le Canada au cours de la phase II se limitera à une évaluation de la soumission technique afin de vérifier si le soumissionnaire a respecté toutes les exigences obligatoires d'admissibilité. Cet examen n'évalue pas si la soumission technique répond à une norme ou répond à toutes les exigences de la soumission. Les exigences obligatoires d'admissibilité sont les critères techniques obligatoires tels qu'ainsi décrits dans la présente demande de soumissions comme faisant partie du Processus de conformité des soumissions en phases. Les critères techniques obligatoires qui ne sont pas identifiés dans la demande de soumissions comme faisant partie du Processus de conformité des soumissions en phases ne seront pas évalués avant la phase III.

b) Le Canada enverra un avis écrit au soumissionnaire (un rapport d'évaluation de la conformité [REC]) précisant les exigences obligatoires d'admissibilité que la soumission n'a pas respectée. Un soumissionnaire dont la soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II recevra un REC qui précisera que sa soumission a été jugée recevable au regard des exigences examinées au cours de la phase II. Le soumissionnaire en question ne sera pas autorisé à soumettre des informations supplémentaires en réponse au REC.

c) Le soumissionnaire disposera de la période de temps précisée dans le REC (« période de grâce ») pour remédier à l'omission de répondre à l'une ou l'autre des exigences obligatoires d'admissibilité inscrites dans le REC en fournissant au Canada, par écrit, des informations supplémentaires ou des clarifications en réponse au REC. Les réponses reçues après la fin de la période de grâce ne seront pas prises en considération par le Canada sauf, dans les circonstances et conditions expressément prévues par le REC.

d) La réponse du soumissionnaire doit adresser uniquement les exigences obligatoires d'admissibilité énumérées dans le rapport d'évaluation de conformité (REC) et considérées comme non accomplies, et doit inclure uniquement les renseignements nécessaires pour ainsi se conformer aux exigences. Toute information supplémentaire fournie par le soumissionnaire qui n'est pas requise pour se conformer aux exigences ne sera pas prise en considération par le Canada, à moins qu'elle n'ait un impact sur d'autres parties de la soumission, en tel cas ces changements par effet domino seront soulignés mais en aucun cas ces changements ne doivent porter sur le ou les prix.

e) La réponse du soumissionnaire au REC devra indiquer dans chaque cas l'exigence obligatoire d'admissibilité du REC à laquelle elle répond, notamment son indication dans la section correspondante de la soumission initiale, la formulation de la modification proposée pour cette section, ainsi que la formulation et l'endroit dans la soumission de toute autre modification en conséquence. Pour chaque modification en conséquence, le soumissionnaire doit justifier pourquoi il s'agit d'une conséquence modificatrice? Il n'incombe pas au Canada d'agir comme réviseur de la soumission du soumissionnaire; au contraire, il incombe au soumissionnaire de le faire en assumant les conséquences. Toutes les informations fournies doivent satisfaire aux exigences de la demande de soumissions.

f) Tout changement apporté à la soumission par le soumissionnaire en dehors de ce qui est demandé, sera considéré comme étant de l'information nouvelle et ne sera pas prise en considération. L'information soumise selon les exigences de cette demande de soumissions en réponse au REC remplacera, intégralement et **uniquement** la partie de la soumission originale telle qu'elle est autorisée dans cette section.

g) Les informations supplémentaires soumises pendant la phase II et permises par cette section seront considérées comme faisant partie de la soumission et seront prises en compte par le Canada dans l'évaluation de la soumission lors de la phase II que pour déterminer si la soumission respecte les exigences obligatoires admissibles. Celles-ci ne seront utilisées à aucune autre phase de l'évaluation pour augmenter ou diminuer les notes que la soumission originale pourrait obtenir sans les avantages de telles informations additionnelles. Par exemple, un critère obligatoire admissible qui exige l'obtention d'un nombre minimum de points pour être considéré conforme sera évalué à la phase II afin de déterminer si cette note minimum obligatoire aurait été obtenue si le soumissionnaire n'avait pas soumis les renseignements supplémentaires en réponse au REC. Dans ce cas, la soumission sera considérée comme étant conforme par rapport à ce critère obligatoire admissible, et les renseignements supplémentaires soumis par le soumissionnaire lieront le soumissionnaire dans le cadre de sa soumission, mais la note originale du soumissionnaire, qui était inférieure à la note minimum obligatoire pour ce critère obligatoire admissible, ne changera pas, et c'est cette note originale qui sera utilisée pour calculer les notes pour la soumission.

h) Le Canada déterminera si la soumission est recevable pour les exigences examinées à la phase II, en tenant compte de l'information supplémentaire ou de la clarification fournie par le soumissionnaire conformément à la présente section. Si la soumission n'est pas jugée recevable selon des exigences examinées à la phase II à la satisfaction du Canada, la soumission financière sera jugée non recevable et rejetée.

i) Uniquement les soumissions jugées recevables selon les exigences examinées à la phase II et à la satisfaction du Canada seront ensuite évaluées à la phase III.

4.1.1.4 Phase III : Évaluation finale de la soumission

a) À la phase III, le Canada complétera l'évaluation de toutes les soumissions jugées recevables selon les exigences examinées à la phase II. Les soumissions seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, y compris les exigences d'évaluation technique et financière.

b) Une soumission est non recevable et sera rejetée si elle ne respecte pas toutes les exigences d'évaluation obligatoires de la demande de soumissions.

4.1.2 Évaluation technique

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

4.1.3 Visite d'évaluation du site obligatoire

Une visite d'évaluation du site obligatoire sera effectuée à l'emplacement ou aux emplacements proposés par le soumissionnaire au cours du processus d'évaluation et à une date fixée d'un commun accord par le Canada et le soumissionnaire. Les soumissionnaires devraient être prêts pour la tenue de la visite d'évaluation du site dès la deuxième semaine suivant la date de clôture des soumissions. Les critères d'évaluation du site sont indiqués à l'annexe F.

4.1.4 Évaluation financière

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, FAB destination, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

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

1. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :
 - a. respecter toutes les exigences de la demande de soumissions;
 - b. respecter tous les critères obligatoires;
 - c. respecter le critère de visite obligatoire des lieux.
2. Les soumissions ne répondant pas aux exigences de a) ou b) ou c) seront déclarées non recevables.
3. La sélection sera faite en fonction du meilleur résultat global sur le plan du mérite technique et du prix. Le ratio sera de 70 % pour le mérite technique et de 30 % pour le prix.
4. Afin de déterminer la note pour le mérite technique, la note technique globale de chaque soumission recevable sera calculée comme suit : le nombre total de points obtenus sera divisé par le nombre total de points pouvant être accordés, puis multiplié par 70 %.
5. Afin de déterminer la note pour le prix, chaque soumission recevable sera évaluée proportionnellement au prix évalué le plus bas et selon le ratio de 30 %.
6. Pour chaque soumission recevable, la cotation du mérite technique et la cotation du prix seront ajoutées pour déterminer la note combinée.
7. La soumission retenue ne sera pas nécessairement la soumission recevable ayant obtenu la note technique la plus élevée ni celle ayant le prix évalué le plus bas. La soumission recevable qui obtiendra la note combinée la plus élevée pour le mérite technique et le prix sera recommandée pour l'attribution du contrat.

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

Méthode de sélection – Note combinée la plus élevée sur le plan du mérite technique (60 %) et du prix (40 %)				
		Soumissionnaire 1	Soumissionnaire 2	Soumissionnaire 3
Note technique globale		115/135	89/135	92/135
Prix total évalué		55 000 \$	50 000 \$	45 000 \$
Calculs	Note pour le mérite technique	$115/135 \times 60 = 51,11$	$89/135 \times 60 = 39,56$	$92/135 \times 60 = 40,89$

	Note pour le prix	45/55 x 40 = 32.73	45/50 x 40 = 36.00	45/45 x 40 = 40.00
Note combinée		83,84	75,56	80,89
Note globale		1 ^{er}	3 ^e	2 ^e

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

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

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

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

5.1 Attestations exigées avec la soumission

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

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

Conformément aux dispositions relatives à l'intégrité des instructions uniformisées, tous les soumissionnaires doivent présenter avec leur soumission, **s'il y a lieu**, le formulaire de déclaration d'intégrité disponible sur le site Web [Intégrité – Formulaire de déclaration](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html>), afin que leur soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

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

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

5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée

Conformément à l'article intitulé Renseignements à fournir lors d'une soumission, de la passation d'un contrat ou de la conclusion d'un accord immobilier de la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), le soumissionnaire doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

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

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée 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](https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4) (<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4>).

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

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

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

PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ, EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES

6.1 Exigences relatives à la sécurité

Aucune exigence de sécurité n'est associée à cet achat.

6.2 Capacité financière

Clause du Guide des CCUA [A9033T](#) (2012-07-16) Capacité financière

6.3 Exigences en matière d'assurance

Le soumissionnaire doit fournir une lettre d'un courtier ou d'une compagnie d'assurances autorisé à faire des affaires au Canada stipulant que le soumissionnaire, s'il obtient un contrat à la suite de la demande de soumissions, peut être assuré conformément aux exigences en matière d'assurance décrites à l'annexe X.

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

PARTIE 7 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

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

7.1 Énoncé des travaux

L'Unité régionale de soutien aux cadets (Atlantique) du ministère de la Défense nationale (MDN) doit diriger le Centre d'instruction des cadets de la Marine (CICM) NCSM Acadia. Le CICM forme des cadets (âgés de 12 à 18 ans) au moyen de divers cours pendant la période estivale (de la troisième

semaine de juin à la troisième semaine d'août). La plupart des cadets sont originaires des provinces de l'Atlantique et, de ce fait, le NCSM Acadia doit être situé dans la région de l'Atlantique.

La période d'instruction estivale s'étale sur neuf semaines. La durée des cours varie de deux à six semaines. Chaque jour pendant la période d'instruction de six semaines, environ 820 personnes (personnel et cadets) sont sur le site pour participer aux cours. De 10 à 262 membres du personnel préparent l'ouverture du site pendant les deux semaines précédant la période d'instruction et procèdent à sa fermeture pendant la semaine suivant la période d'instruction.

Les cours suivants seront offerts aux cadets au NCSM ACADIA durant l'été : Matelotage, Instructeur en exercice et cérémonial militaires, Instructeur en tir de précision avec carabine à air comprimé, Conditionnement physique et sports, Cours élémentaire d'exercice et de cérémonial militaires, Cours élémentaire de musique, Navigation et Cours d'instruction générale.

L'entrepreneur devra fournir les installations et les services nécessaires au fonctionnement et au soutien du CICM NCSM ACADIA pendant neuf semaines et fournir des installations d'entreposage tout au long de l'année. Certains cours pourraient avoir lieu hors site. De plus, des cours optionnels pourraient être offerts durant les fins de semaine en automne et au printemps.

Diverses installations seront nécessaires, y compris, sans toutefois s'y limiter, des bureaux administratifs, des espaces d'entreposage, une clinique médicale sans rendez-vous, un théâtre, des salles de classe et des sites d'entraînement.

En plus des installations, les services requis comprennent, sans toutefois s'y limiter, l'hébergement, la restauration, le transport, l'entretien, la blanchisserie et le nettoyage à sec, durant les périodes d'entraînement.

Le contrat portera sur une période est à partir de la date du contrat jusqu'au 31 mars 2022 inclusivement et comprendra une option de prolongation de une (1) période additionnelles de 12 mois.

7.1.1 Biens et(ou) services facultatifs

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable d'acquérir les biens, les services ou les deux, qui sont décrits à Annexe A – 8.0 EXIGENCES RELATIVES AUX VÉHICULES et 9.0 INSTRUCTION NAUTIQUE D'AUTOMNE ET DE PRINTEMPS du contrat selon les mêmes conditions et aux prix et(ou) aux taux établis dans le contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

L'autorité contractante peut exercer l'option à n'importe quel moment avant la date d'expiration du contrat en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur.

7.2 Clauses et conditions uniformisées

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

7.2.1 Conditions générales

2035 (2018-06-21), Conditions générales - besoins plus complexes de services, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

7.3 Exigences relatives à la sécurité

Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

7.4 Durée du contrat

7.4.1 Période du contrat

La période du contrat est à partir de la date du contrat jusqu'au 31 mars 2022 inclusivement.

7.4.2 Option de prolongation du contrat

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

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

7.5 Responsables

7.5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

Nom : Alex Russell
Titre : Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Adresse : 1713 Bedford Row, Halifax, NS B3J 1T3

Téléphone : 902-401-8180
Télécopieur : 902-496-5016
Courriel : alex.russell@pwgsc.gc.ca

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

7.5.2 Chargé de projet - déterminé à l'attribution du contrat

Le chargé de projet pour le contrat est :

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

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

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

7.5.3 Représentant de l'entrepreneur - déterminé à l'attribution du contrat

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

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

7.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

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

7.7 Paiement

7.7.1 Base de paiement

5.1 Base de paiement

L'entrepreneur sera remboursé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, établis conformément à la base de paiement à l'annexe B. Les droits de douane sont inclus, et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu.

5.2 Frais de déplacement et de subsistance

L'entrepreneur sera remboursé pour ses frais autorisés de déplacement et de subsistance qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, au prix coûtant, sans aucune indemnité pour le profit et(ou) les frais administratifs généraux, conformément aux indemnités relatives aux repas, à l'utilisation d'un véhicule privé et aux faux frais qui sont précisées aux appendices B, C et D de la Directive sur les voyages du Conseil du Trésor, et selon les autres dispositions de la Directive qui se rapportent aux «voyageurs» plutôt que celles qui se rapportent aux «employés».

Tout déplacement doit être approuvé au préalable par le chargé de projet.

Tous les paiements sont assujettis à une vérification par le gouvernement.

5.3 Garantie des travaux minimums - Services d'alimentation seulement

1. Dans la présente clause,
« Valeur minimale des services alimentaires » signifie 90 p. cent du coût estimatif total des services alimentaires du camp d'été annuel de neuf semaines, indiqués à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement. The annual Total Estimated Cost for Food Services will be provided

60 days in advance prior to occupancy period in accordance with section 6.1.3 Food Services Requirement - General in Annex A - Statement of Work.

2. L'obligation du Canada en vertu du contrat est de payer l'entrepreneur pour les services alimentaires indiqués à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement, pour le camp d'été annuel de neuf semaines, conformément au paragraphe 3. En contrepartie de cette obligation, l'entrepreneur convient de se tenir prêt, pendant toute la durée du contrat, à exécuter les travaux décrits à la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement. La responsabilité maximale du Canada à l'égard des travaux exécutés dans le cadre de la section 15. Services d'alimentation de l'Annexe B - Base de paiement ne doit pas excéder le coût total estimatif des services alimentaires pour le camp d'été annuel de neuf semaines, à moins d'une augmentation autorisée par écrit par l'autorité contractante.

3. Si le Canada ne demande pas de travaux pour un montant correspondant à la valeur minimale des services alimentaires durant le camp d'été annuel de neuf semaines, le Canada paiera à l'entrepreneur la différence entre la valeur minimale des services alimentaires et le coût total des services alimentaires demandés (c.-à-d. le coût actuel encouru).

4. Le Canada n'assumera aucune obligation envers l'entrepreneur en vertu de la présente clause, si le Canada résilie le contrat en totalité ou en partie pour inexécution.

7.7.2 Limitation des dépenses

1. La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de _____ \$. Les droits de douane sont exclus et les taxes applicables sont en sus.
2. Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux. L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme :
 - a. lorsque 75 % de la somme est engagée, ou
 - b. quatre mois avant la date d'expiration du contrat, ou
 - c. dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,

selon la première de ces conditions à se présenter.

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

7.7.3 Paiements progressifs

1. Le Canada effectuera les paiements progressifs conformément aux dispositions de paiement du contrat, à raison de une fois par mois au plus, pour les frais engagés dans l'exécution des travaux, jusqu'à concurrence de 100 p. 100 du montant réclamé et approuvé par le Canada si :
 - a. une demande de paiement exacte et complète en utilisant le formulaire [PWGSC-TPSGC 1111](#), Demande de paiement progressif, et tout autre document exigé par le contrat ont été présentés conformément aux instructions relatives à la facturation fournies dans le contrat;
 - b. le montant réclamé est conforme à la base de paiement;

- c. toutes les attestations demandées sur le formulaire [PWGSC-TPSGC 1111](#) ont été signées par les représentants autorisés.
2. Les paiements progressifs ne sont que des paiements provisoires. Le Canada peut procéder à une vérification gouvernementale et des vérifications provisoires du temps et des coûts et apporter lorsqu'il y a lieu des correctifs au contrat pendant l'exécution des travaux. Tout paiement en trop qui résulte du versement des paiements progressifs ou d'une autre cause doit être remboursé rapidement au Canada.

7.7.4 Clauses du guide des CUA

H1008C (2008-05-12) Paiement mensuel
A9117C (2007-11-30) T1204 - demande directe du ministère client

7.7.5 Paiement électronique de factures – contrat

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) ;

7.8 Instructions relatives à la facturation - demande de paiement progressif

1. L'entrepreneur doit soumettre une demande de paiement en utilisant le formulaire [PWGSC-TPSGC 1111](#), Demande de paiement progressif.
Chaque demande doit présenter:
 - a. toute l'information exigée sur le formulaire [PWGSC-TPSGC 1111](#);
 - b. toute information pertinente détaillée à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales;
 - c. une liste de toutes les dépenses;
 - d. les dépenses plus le profit ou les honoraires calculés au prorata;
 - e. la description et la valeur de l'étape réclamée selon la description au contrat.

Chaque demande doit être appuyée par:

- a. une copie des factures, reçus, pièces justificatives pour tous les frais directs, frais de déplacement et de subsistance;
2. s applicables doivent être calculées pour le montant total de la demande, avant l'application de la retenue. Au moment de la demande de la retenue, il n'y aura pas de taxes applicables à payer car celles-ci ont été réclamées et sont payables sous les demandes de paiement progressif précédentes.
3. L'entrepreneur doit préparer et certifier un original et deux (2) copies de la demande sur le formulaire [PWGSC-TPSGC 1111](#), et les envoyer au chargé de projet identifié sous l'article intitulé « Responsables » du contrat pour fin d'attestation après l'inspection et l'acceptation des travaux. Le chargé de projet fera parvenir l'original et les deux (2) copies de la demande à l'autorité contractante pour attestation et présentation au Bureau du traitement des paiements pour toutes autres attestations et opérations de paiement.
4. L'entrepreneur ne doit pas soumettre de demandes avant que les travaux identifiés sur la demande soient complétés.

7.9 Attestations et renseignements supplémentaires

7.9.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ou préalablement à l'attribution du contrat, ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions du contrat et leur non-respect constituera un manquement de la part de l'entrepreneur. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat.

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

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

7.10 Lois applicables

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

7.11 Ordre de priorité des documents

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

- a) les articles de la convention;
- b) les conditions générales - 2035;
- c) l'Annexe « A », Énoncé des travaux;
- d) l'Annexe « B », Base de paiement;
- e) l'Annexe « E », Exigences en matière d'assurance;
- f) la soumission de l'entrepreneur datée du _____.

7.12 Contrat de défense

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

7.13 Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien OU entrepreneur étranger)

Clause du *Guide des CCUA* [A2000C](#) (2006-06-16), Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)

OU

Clause du *Guide des CCUA* [A2001C](#) (2006-06-16), Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)

7.14 Assurances

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

ANNEXE A

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

**Document intitulé « UNITÉ RÉGIONALE DE SOUTIEN DES CADETS (ATLANTIQUE), ÉNONCÉ DES TRAVAUX CONCERNANT LE CENTRE D'INSTRUCTION DES CADETS NCSM ACADIA »
, daté du 4 octobre 2017.**

Solicitation No. - N° de l'invitation
W8484-189042/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client

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

Buyer ID - Id de l'acheteur
hal121
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

ANNEXE B

BASE DE PAIEMENT

ANNEXE «C» de la PARTIE 3 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS

INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE

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

- () Carte d'achat VISA ;
- () Carte d'achat MasterCard ;
- () Dépôt direct (national et international) ;
- () Échange de données informatisées (EDI) ;

ANNEXE « D » de la PARTIE 5 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS

PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI – ATTESTATION

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

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

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

Compléter à la fois A et B.

A. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ A1. Le soumissionnaire atteste qu'il n'a aucun effectif au Canada.
- ☐ A2. Le soumissionnaire atteste qu'il est un employeur du secteur public.
- ☐ A3. Le soumissionnaire atteste qu'il est un [employeur sous réglementation fédérale](#), dans le cadre de la [Loi sur l'équité en matière d'emploi](#).
- ☐ A4. Le soumissionnaire atteste qu'il a un effectif combiné de moins de 100 employés permanents à temps plein et/ou permanents à temps partiel au Canada.

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

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

OU

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

B. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

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

OU

- ☐ B2. Le soumissionnaire est une coentreprise et chaque membre de la coentreprise doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière

d'emploi – Attestation. (Consultez la section sur les coentreprises des instructions uniformisées.)

ANNEXE « E »

EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE

1.0 Assurance de responsabilité civile commerciale

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

- m. Assurance automobile des non-propriétaires : Couvre les poursuites contre l'entrepreneur du fait de l'utilisation de véhicules de location ou n'appartenant pas à l'entrepreneur.
- n. Assurance tous risques de responsabilité civile des locataires : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de l'occupation d'installations louées.
- o. Modification de l'exclusion sur les engins nautiques, pour inclure les activités de réparation accessoires effectuées à bord des engins nautiques.
- p. Pollution subite et accidentelle (minimum 120 heures) : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de dommages causés par la pollution accidentelle.
- q. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la [Loi sur le ministère de la Justice](#), L.R.C. 1993, ch. J-2, art. 1, si une poursuite est intentée par ou contre le Canada et que, indépendamment de la présente clause, l'assureur a le droit d'intervenir en poursuite ou en défense au nom du Canada à titre d'assuré additionnel désigné en vertu de la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

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

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

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

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

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

2.0 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'entrepreneur fournira à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours avant l'annulation de la police ou tout autre changement à la police d'assurance.
 - e. FMPO/SEF/ FAQ n° 6b - Avenant relatif aux autobus scolaires;

3.0 Assurance responsabilité en matière maritime

1. L'entrepreneur doit souscrire une assurance protection et indemnisation mutuelle qui doit comprendre une responsabilité additionnelle en matière de collision et de pollution. L'assurance doit être souscrite auprès d'un membre du groupe international de sociétés d'assurance mutuelle, ou avec un marché fixe, et le montant ne doit pas être inférieur aux limites fixées par la [Loi sur la responsabilité en matière maritime](#), L.C. 2001, ch. 6. La protection doit comprendre les membres d'équipage, s'ils ne sont pas couverts par l'assurance contre les accidents du travail décrite au paragraphe 2 ci-dessous.
2. L'entrepreneur doit souscrire une assurance contre les accidents du travail, qui couvre tous les employés effectuant des travaux conformément aux exigences réglementaires du territoire ou de la province. Ou même, les exigences réglementaires de l'État, de la résidence ou de l'employeur, ayant une autorité sur ces employés. Si la Commission des accidents du travail juge que l'entrepreneur fait l'objet d'une contravention supplémentaire en raison d'un accident causant des blessures ou la mort d'un employé de l'entrepreneur ou sous-traitant, ou découlant de conditions de travail dangereuses, cette contravention doit être aux frais de l'entrepreneur.
3. La police d'assurance protection et indemnisation mutuelle doit comprendre les éléments suivants :
 - a. Assuré additionnel : Le Canada est désigné comme assuré additionnel, mais seulement concernant les responsabilités qui peuvent découler de l'exécution du contrat par l'entrepreneur. L'intérêt du Canada en tant qu'assuré additionnel devrait se lire comme suit : Le Canada, représenté par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.
 - b. Renonciation des droits de subrogation : L'assureur de l'entrepreneur doit renoncer à tout droit de subrogation contre le Canada, représenté par DND et par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada relativement à toute perte ou dommage au navire, peu en importe la cause.
 - c. Avis d'annulation : L'entrepreneur fournira à l'autorité contractante un avis écrit de trente (30) jours avant l'annulation de la police ou tout autre changement à la police d'assurance.
 - e. Responsabilité réciproque et séparation des assurés : Sans augmenter la limite de responsabilité, la police doit couvrir toutes les parties assurées dans la pleine mesure de la couverture prévue. De plus, la police doit s'appliquer à chaque assuré de la même

manière et dans la même mesure que si une police distincte avait été émise à chacun d'eux.

- f. Droits de poursuite : Conformément à l'alinéa 5 d) de la [Loi sur le ministère de la Justice](#), L.R.C. 1985, 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 conformément à la police d'assurance, l'assureur doit communiquer promptement avec le Procureur général du Canada, par lettre recommandée ou par service de messagerie, avec accusé de réception, pour s'entendre sur les stratégies juridiques.

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

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

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

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

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

Solicitation No. - N° de l'invitation
W8484-189042/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client

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

Buyer ID - Id de l'acheteur
hal121
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

ANNEXE « F »

CRITÈRES D'EVALUATION

UNITÉ RÉGIONALE DE SOUTIEN DES CADETS (ATLANTIQUE)

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

CONCERNANT LE

CENTRE D'INSTRUCTION DES CADETS NCSM *ACADIA*



Mise à jour : 4 octobre 2017

TABLE DES MATIÈRES

Section	Titre	Page
	Page de titre	
	Table des matières	iii
	Liste des figures	v
1.0	PORTÉE	1
1.1	Objet	1
1.2	Contexte	1
1.3	Présentation	2
1.4	Acronymes	2
1.5	Définitions	
2.0	DOCUMENTS PERTINENTS	3
2.1	Applicabilité	3
3.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN	5
3.1	Remarques et conditions générales	5
3.2	Hébergement	9
3.3	Administration	12
3.4	Lieux d'entreposage	14
3.5	Communications de données	16
3.6	Communications vocales	17
3.7	Service de blanchisserie et de nettoyage à sec	17
3.8	Soins médicaux	18
3.9	Zone de transport	20
3.10	Parc de stationnement	20
3.11	Cantine	20
3.12	Salle récréative des cadets-cadres	21
3.13	Salle récréative du personnel adulte	21
4.0	EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION	22
4.1	Soutien de l'instruction	22
4.2	Parades	23
4.3	Loisirs (conditionnement physique)	24
4.4	Natation	24
4.5	Champ de tir et terrain de biathlon d'été	25
5.0	EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES	26
5.1	Musique	26
5.2	Instruction en matelotage	27
5.3	Navigation à voile	29

Section	Titre	Page
6.0	EXIGENCES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION	31
6.1	Généralités	31
6.2	Repas	32
6.3	Service des repas	32
6.4	Repas transportés	33
6.5	Repas spéciaux	35
6.6	Planification des menus	35
6.7	Contrôles de salubrité, de sécurité et environnementaux	36
6.8	Matériel	41
6.9	Main-d'œuvre	42
6.10	Plans et rapports	42
7.0	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
7.1	Généralités	42
7.2	Sécurité	43
7.3	Inspections	43
7.4	Produits et équipement	43
7.5	Exigences connexes relatives au nettoyage	44
8.0	EXIGENCES RELATIVES AUX VÉHICULES	44
8.1	Autobus	44
9.0	INSTRUCTION NAUTIQUE D'AUTOMNE ET DE PRINTEMPS	44
9.1	Généralités	44
9.2	Services de soutien	45
9.3	Exigences en matière d'hébergement	45
9.4	Exigences en matière de services d'alimentation	46
10	Expéditions hors site et de plus d'une journée	48

ANNEXES ET APPENDICES

Annexe A – Norme de qualification et plan du cours Second maître de manœuvre	A1
Annexe B – Documents pertinents aux services d'alimentation	
Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines	B1-1
Appendice 2 de l'Annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas	B2-1
Appendice 3 de l'Annexe B – Modèle de repas standard admissible	B3-1
Appendice 4 de l'Annexe B – Portions standard	B4-1
Appendice 5 de l'Annexe B – Tableau des aliments admissibles à la collation du soir	B5-1
Appendice 6 de l'Annexe B – Demande de services d'alimentation	B6-1
Appendice 7 de l'Annexe B – Norme de qualité des aliments	B7-1
Appendice 8 de l'Annexe B – Rapport d'incident en matière de rendement /	
Registre des incidents en matière de rendement	B8-1
Appendice 9 de l'Annexe B – Instructions de nettoyage de l'équipement	B9-1
Appendice 10 de l'Annexe B – Formulaires d'évaluation	B10-1
Annexe C – Tableau de proximité	C1
Annexe D – Tableau des échéanciers importants	D1

LISTE DES FIGURES

Figure	Titre	Page
1	Exigences en matière d'hébergement	12
2	Exigences en matière d'administration	13
3	Exigences en matière d'entreposage	15
4	Exigences en matière de blanchisserie	17
5	Salle d'examen médical	19
6	Exigences en matière de transport	20
7	Exigences en matière de soutien de l'instruction	23
8	Exigences en matière d'instruction en musique	27
9	Exigences en matière d'instruction en matelotage	29
10	Exigences en matière d'instruction en navigation à voile	31
11	Accessoires non alimentaires	35

1.0 PORTÉE

1.1 Objectif

Le présent énoncé des travaux (EDT) vise à définir les installations et les services requis pour exploiter le Centre d'instruction des cadets (CIC) du NCSM (navire canadien de Sa Majesté) *ACADIA* pour une période de neuf semaines chaque année de la troisième semaine de juin à la troisième semaine d'août et de fournir des installations d'entreposage tout au long de l'année.

1.2 Contexte

1.2.1 Le NCSM *ACADIA* est un CIC qui forme des cadets (âgés de 12 à 18 ans) au moyen de divers cours pendant la période estivale. La durée de ces cours va de 2 à 6 semaines. Environ 840 personnes (personnel et cadets) par jour sont sur le site pour y participer, tout au long de la période d'instruction de six semaines, tandis que de 35 à 280 membres du personnel préparent pendant deux semaines l'ouverture du site. De 35 à 50 membres du personnel sont sur les lieux pendant une semaine pour la fermeture.

1.2.2 Les programmes offerts aux cadets à bord du NCSM *ACADIA* pendant l'été visent à améliorer l'instruction déjà reçue dans leurs unités d'origine tout au long de l'année. Au cours de la période d'instruction d'été, les cadets reçoivent les cours suivants :

- a. Matelotage – cours de trois et six semaines qui enseigne aux cadets le matelotage et les manœuvres sur des bateaux de petites et de grandes dimensions en eaux navigables;
- b. Instructeur d'exercice militaire et cérémonial – cours de six semaines destiné à former des spécialistes possédant l'attitude, les compétences et les connaissances nécessaires pour agir comme instructeur et chef d'équipe pendant les activités d'exercice militaire et de cérémonial;
- c. Exercice militaire et cérémonial élémentaire – cours de trois semaines visant à préparer les cadets au rôle de pair-chef, tout en bonifiant les connaissances et les compétences en exercice militaire et cérémonial acquises grâce au programme du corps de cadets;
- d. Musique – cours de trois et six semaines sur les cuivres, les bois et les percussions pour cinq fanfares et harmonies de concert;
- e. Navigation à voile – cours de trois et six semaines offrant le programme d'apprentissage de la navigation de Voile Canada des niveaux élémentaire à avancé;
- f. Instruction générale – cours d'orientation de deux semaines destiné aux cadets de la première année, pendant lequel ils sont exposés à tous les autres énumérés ci-dessus.

1.3 Présentation

L'énoncé des travaux se divise en plusieurs sections. Pour en faciliter la lecture, chaque section est accompagnée d'un tableau qui énumère les exigences. Remarque : les dimensions (en m²) des installations requises présentées dans les tableaux sont approximatives.

1.4 Acronymes

Sigles et acronymes

LPC	Liste des produits certifiés
AC	Autorité contractante
OAIC	Ordonnances sur l'administration et l'instruction des cadets
CCME	Conseil canadien des ministres de l'environnement
FC	Forces armées canadiennes
OAFC	Ordonnances administratives des Forces canadiennes
MGCFC	Manuel du Génie construction des Forces canadiennes
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
ONGC	Office des normes générales du Canada
CIC	Cadre des instructeurs de cadets
Cmdt	Commandant
CSA	Association canadienne de normalisation
RCR	Réanimation cardiorespiratoire
CIC	Centre d'instruction des cadets
O Svc Alim	CIC Officier des services d'alimentation du Centre d'instruction des cadets
VC	Voile Canada
DOAD	Directives et ordonnances administratives de la défense
dB(A)	Décibel pondéré en gamme A (unité de mesure de niveaux sonores)
SLCA	Simulations de lutte contre les avaries
MDN	Ministère de la Défense nationale
SDV	Sortie de données vocales
LCI/LCA	Lutte contre l'incendie et lutte contre les avaries
GIS	Gestionnaire des installations et des services (entrepreneur)
DSA	Demande de services d'alimentation
NCSM	Navire canadien de Sa Majesté
Hazmat	Matières dangereuses
CDI	Coordonnateur du développement des instructeurs (navigation à voile)
OSI	Officier des systèmes d'information
RL	Réseau local
GPL	Gaz de pétrole liquéfié
OCOMAR	Ordre du Commandement maritime
Mo/s	Mégaoctets par seconde
Mb/s	Mégabits par seconde
CIP	Centre d'instruction principal
SS	Société de sauvetage
O Resp	Officier responsable
RA	Responsable de l'approvisionnement
Méd Prév	Médecine préventive
PP	Produits pétroliers
VCI	Vérification du casier judiciaire
REAT	Réunions d'examen de l'avancement des travaux
SPAC	Services publics et Approvisionnement Canada

ERVC(A)	École régionale de voile des cadets (Atlantique)
URSC(A)	Unité régionale de soutien aux cadets (Atlantique)
EIR	Équipe d'intervention rapide
O Log	Officier de la logistique
ARAP	Appareil respiratoire autonome de plongée
Instructeur principal – POEL	Instructeur principal –Programme d'opérateur d'embarcation légère (navigation à voile)
EDT	Énoncé des travaux
RT	Responsable technique
RLV	Réseaux locaux virtuels
RPV	Réseau privé virtuel
VHPV	Vérification de l'habilitation à travailler auprès de personnes vulnérables
SIMDUT	Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail
CSRV	Clinique sans rendez-vous
O resp CSRV	Officier responsable de la clinique sans rendez-vous
Second	Commandant en second

1.5 Définitions

Installation sanitaire – Installation contenant des toilettes, des urinoirs, des lavabos et des douches.

Cadet – Jeune âgé de 12 à 18 ans membre de l'Organisation des cadets du Canada.

Service de cafétéria – Les repas sont ramassés au comptoir de service et les consommateurs remettent la coutellerie, la vaisselle, les verres et les restes à un endroit précis.

Canada – Dans le présent énoncé des travaux, Canada désigne l'organisme gouvernemental – le ministère de la Défense nationale – pour qui les services sont requis.

Entrepreneur – Personne physique ou morale qui fournit les services.

Autorité contractante (AC) – Représentant du Canada pour le contrat

Sortie de données vocales (SDV) – Accepte des plaquettes avec ports voix-données à la hauteur de la surface de travail et est dotée d'une ouverture aux normes de l'industrie du meuble de 1,38 po (3,3 cm) de hauteur sur 2,69 po (6,8 cm) de largeur qui accepte des modules ou des plaquettes voix-données de différents fabricants.

Nombre de rationnaires – Nombre total de membres du personnel qui sont autorisés à recevoir des repas

Repas transportés – Repas chauds ou froids, servis dans des boîtes-repas ou dans des contenants isolants collectifs, à consommer à l'extérieur des salles à manger.

Service de table complet – Le repas est entièrement servi à des tables où se trouvent déjà les ustensiles, la vaisselle, les verres et les condiments, selon les normes acceptables du milieu de la restauration.

Hazmat – Matière (inflammable ou toxique) qui constituerait un danger pour la vie ou l'environnement en cas de rejet sans précautions.

Lux – Unité de luminance lumineuse à un point sur une surface; le niveau de luminance à l'extérieur par temps ensoleillé est d'environ 10 000 lux.

Doit – Exigences obligatoires ou essentielles.

Période d'occupation – Période d'environ neuf semaines, qui commence à la troisième semaine de juin et se termine à la fin août. Il s'agit de la période pendant laquelle le personnel ou les cadets sont sur les lieux pour participer à l'instruction d'été. Certaines installations sont requises toute l'année; elles ont été identifiées comme telles dans l'énoncé des travaux.

Bureau – Pièce susceptible d'être sécurisée et contenant un bureau, un fauteuil de bureau, un éclairage de 300 à 500 lux, un téléphone et des prises électriques et informatiques en nombre suffisant pour prendre en charge les exigences particulières à chaque bureau. Sauf indication contraire, la superficie minimale d'un bureau doit être de 4,5 m². Un bureau simple n'a qu'un seul occupant, un bureau double est occupé par deux personnes et un bureau partagé accueille plusieurs occupants.

Autorité des achats (AA) – Responsable des achats du Canada pour le contrat.

Responsable technique (RT) – Représentant technique du Canada pour le contrat

Espace de travail – Bureau ou poste de travail.

Poste de travail – Lieu de travail comportant un bureau, un fauteuil de bureau, un éclairage de 300 à 500 lux, un téléphone, des prises électriques et informatiques en nombre nécessaire, conformément à l'énoncé des travaux. Une même pièce peut comprendre plusieurs postes de travail, séparés par des cloisons pour intimité en position assise ou des écrans mobiles, voire aucune cloison. La superficie minimale des postes de travail doit être de 3 m².

2.0 RÉFÉRENCES / DOCUMENTS PERTINENTS

2.1 Applicabilité

Les documents suivants sont à la base de cet énoncé des travaux et doivent être considérés comme de l'information supplémentaire, sauf indication contraire dans le texte. En cas de conflit entre les documents ci-dessous et le texte de l'énoncé des travaux, le texte de l'énoncé des travaux prévaut. Si des documents en référence contiennent des normes différentes, la norme la plus exigeante prévaut.

- a. O AFC 34-13, Mesures sanitaires – http://corpsec.mil.ca/admfincs/subjects/cfao/034-13_f.asp
- b. Manuel des services d'alimentation des FC (A-85-269-001/FP0001) – http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/DFoodSvcs/en/food_services_manual_a85269001fp001_f.asp
- c. Manuel des contrats pour services d'alimentation – A-85-269-001/FP-006, http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/DFoodSvcs/en/food_services_contracts_manual_a85269001fp006_f.asp
- d. Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires (Restaurants Canada anciennement l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires) – il est possible d'en commander des exemplaires au <https://www.restaurantscanada.org/?lang=fr> ou en composant le 1-800-387-5649.
- e. Politique et règlements de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACI) – <http://www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/lois-et-reglements/fra/1299846777345/1299847442232>, <http://www.inspection.gc.ca/aliments/non-enregistre-au-federal/production-d-aliments-salubres/guide/fra/1352824546303/1352824822033>
- f. Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires (Restaurants Canada anciennement l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires) – http://www.worldcat.org/title/sanitation-code-for-canadas-foodservice-industry/oclc/20636589/editions?cookie=&start_edition=1&sd=desc&se=yr&referer=di&q=show_more_yr%3A&editionsView=true&fq=&fc=yr%3A_25
- g. Bien manger avec le Guide alimentaire canadien – <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/guides-alimentaires-canada.html>
- h. Politique sur la cantine santé de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique) (URSC (A)) – disponible sur demande en communiquant avec le Coord CIC, au 902-765-1494, poste 5749.
- i. Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada - Tableau sommaire – https://www.canada.ca/content/dam/hc-sc/migration/hc-sc/ewh-semt/alt_formats/pdf/pubs/water-eau/sum_guide-res_recom/sum_guide-res_recom-fra.pdf
- j. Liste de produits approuvés (LPA) – disponible au Quartier général de la Défense nationale, Édifice Major-général George R. Pearkes, Direction des services d'alimentation, Centre d'évaluation des aliments, Ottawa, Canada (K1A 0K2)
- k. Politique environnementale – les références ci-dessous constituent le cadre juridique et politique relatif à l'environnement dans le contexte du présent EDT :
 - i. Engagement général en matière d'environnement :
 - (1) DAOD 4003-0, Protection et gérance de l'environnement – <http://www.forces.gc.ca/fr/a-propos-politiques-normes-directives-ordonnances-administratives-defense-4000/4003-0.page> directives-4000/4003-0;

- (2) OCOMAR 04-12, Directive d'orientation – Programme sur l'environnement - <http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/v1/04-12-fra.doc>;
- ii Entretien du fluide frigorigène (gestion des halocarbures) :
- (1) *Loi canadienne sur la protection de l'environnement* : Règlement fédéral sur les halocarbures – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2003-289/index.html>;
 - (2) Environnement Canada – Code de pratiques environnementales pour l'élimination des rejets dans l'atmosphère de fluorocarbures provenant des systèmes de réfrigération et de conditionnement d'air – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2003-289/index.html>.
- iii Gestion des matières dangereuses :
- (1) DAOD 4003-1, Gestion des matières dangereuses - <http://www.forces.gc.ca/fr/a-propos-politiques-normes-directives-ordonnances-administratives-defense-4000/4003-1.page>;
 - (2) A-LM-187-004/JS-001, Le stockage, la manutention et l'élimination des matières dangereuse;
 - (3) A-LM-188-001/JS-001 : Manuel d'approvisionnement – Manutention des produits pétroliers et des combustibles;
 - (4) Règlement sur les systèmes de stockage pour les produits pétroliers et produits apparentés; <http://www.ec.gc.ca/rs-st/>
 - (5) OCOMAR 66-5, Programme de gestion des matières dangereuses – <http://marcom-comar.mil.ca/marc-ocom/V1/66-05-fra.doc>;
 - (6) Lignes directrices du CCME sur la gestion des déchets biomédicaux au Canada – http://www.ccme.ca/assets/pdf/pn_1061_fr.pdf.
- iv. Solid Waste-Resource Management Regulations made under Section 102 of the *Environment Act* S.N.S. 1994-95, c. 1 – <http://www.novascotia.ca/just/regulations/regs/envsolid.htm>
- v. Planification d'une nouvelle activité ou d'un nouveau projet :
- (1) *Loi sur les pêches* – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-14/>;
 - (2) DAOD 4003-2, Évaluation environnementale – <http://www.forces.gc.ca/fr/a-propos-politiques-normes-directives-ordonnances-administratives-defense-4000/4003-2.page>;
 - (3) Règlements applicables d'Environnement Canada – <http://www.ec.gc.ca/lcpe-cepa/fra/reglements/default.cfm?n=54FE5535-1>.
- I. Normes de l'Office des normes générales du Canada (ONGC) – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-665-2472 ou en envoyant sa demande par la poste, à l'adresse suivante : Place du Portage III, 6B1, 11, rue Laurier, Gatineau (Québec) K1A 1G6.

- m. Association canadienne de normalisation (CSA) – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 1-800-463-6727 ou en visitant la page Web <http://www.csa.ca/cm/ca/fr/standards>.
- n. *Loi sur les armes à feu*, L.C. 1995, ch. 39 – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/acts/F-11.6/>
- o. *Code canadien du travail*, L.R.C. 1985, ch. L-2 – <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/L-2/>
- p. Code national de prévention des incendies du Canada – pour en obtenir un exemplaire, composer le 1-800-672-7990 ou envoyer une demande par la poste à l'adresse suivante : Vente de publications, M-23a, Conseil national de recherches du Canada, portefeuille Construction, 1200, chemin Montréal, Ottawa (Ontario) Canada K1A 0R6.
- q. *Ordres de sécurité nautique* – <http://www.cadets.ca/content-contenu.aspx?id=64076&LangType=3084>
- r. *Ordonnance sur l'administration et l'instruction des cadets (OAIC) 14-41* (appendice C de l'annexe 1) – Champs de tir, https://portal-portail.cadets.gc.ca/en/Repository/National/CATO/3.%20Volume%20I%20-%20Administration/14-41%20-%20AUTHORIZED%20RIFLE%20TRAINING%20-%20INSTRUCTION%20AU%20TIR%20AUTORISÉE/14-41_Ann%20C_App%201.pdf
- s. Échelle applicable du Manuel de génie construction des Forces canadiennes – il est possible d'en commander des exemplaires en composant le 613-995-2855.
 - i. Milieu de travail 2.0 – <https://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/biens-property/mt-wp/mt-wp-fra.html>
 - ii. *Code national du bâtiment du Canada* www.nrc.cnrc.gc.ca

3.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN

3.1 Généralités

3.1.1 Le NCSM *ACADIA* doit se trouver dans une collectivité du Canada atlantique capable de prendre en charge une augmentation de population d'environ 840 personnes à la fois, tout au long de la période d'occupation, qui connaîtra un afflux d'environ 1 200 personnes. Un centre médical doté d'installations d'urgence doit être accessible par transport terrestre en moins de 30 minutes depuis toutes les installations durant la période d'occupation, et les autres services, notamment le dentiste, l'optométriste, le barbier, le service de police et le service d'incendie, doivent être accessibles par transport terrestre en moins de 30 minutes à partir du Centre d'instruction principal.

3.1.2 Les personnes identifiées à la figure 1 proviennent principalement des provinces de l'Atlantique et, à ce titre, le NCSM *ACADIA* doit se trouver à Terre-Neuve et Labrador, en Nouvelle-Écosse, au Nouveau-Brunswick ou à l'Île-du-Prince-Édouard afin de permettre l'optimisation des coûts du transport aller-retour de plus de 1 200 personnes au centre d'instruction.

3.1.3 Le Canada fournira à l'entrepreneur l'estimation des frais d'hébergement et de repas au moins 60 jours avant le début de la période d'occupation.

3.1.4 Le CIC impliquera la présence de contingents de marche de 25 à 90 cadets approximativement, qui prendra généralement la plus grande part d'une voie de circulation, puisque c'est ainsi que les cadets se déplacent d'un endroit à un autre. Il pourrait également arriver, en général trois fois par semaine, que la circulation soit bloquée en raison de la présence de plusieurs contingents de marche à la fois pour des parades et des cérémonies. L'entrepreneur doit veiller à ce que le blocage de la circulation prévue soit permis sur les routes reliant les différentes installations occupées par le Canada.

3.1.5 L'entrepreneur doit veiller à ce que les routes et les trottoirs lui appartenant qui font partie des diverses zones d'instruction destinées à être utilisées par le Canada soient entretenus, de sorte qu'elles sont sans danger pour les véhicules et les piétons.

3.1.6 Pendant la période d'occupation, l'entrepreneur doit fournir des panneaux de signalisation précisant les restrictions de stationnement, les limites de vitesse, le nom des bâtiments, leur emplacement, ainsi que des panneaux indicateurs. L'entrepreneur doit s'assurer que toute la signalisation liée à l'emplacement des bâtiments, la sécurité, l'environnement et des services alimentaires est affichée dans les deux langues officielles.

3.1.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que les terrains entourant toutes les installations et les zones d'instruction extérieures fournies au Canada soient entretenus, propres et sécuritaires, notamment par un éclairage extérieur, conformément au paragraphe 3.1.13.

3.1.8 Pour un fonctionnement optimal du CIC, les installations suivantes doivent être situées dans une même région géographique (et désignées sous le nom de Centre d'instruction principal) (réf. 1.4) : l'administration, la clinique sans rendez-vous, les salles de musique, les salles à manger, l'hébergement, le soutien de l'instruction, le terrain de parade, le champ de tir et la piste du biathlon d'été, ainsi que les installations récréatives. L'entrepreneur doit veiller à ce que ces installations se trouvent à distance de marche les unes des autres, plus particulièrement :

- a. les installations d'hébergement doivent se situer dans un rayon de 900 m des salles à manger, du terrain de parade et de la clinique sans rendez-vous;
- b. Le terrain de parade doit être dans 900 m des installations de l'administration, les salles de musique et le soutien de l'instruction.

3.1.9 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les services, tout l'équipement et tout l'ameublement fournis par lui soient en place et disponibles avant la période d'occupation.

3.1.10 L'entrepreneur est tenu de fournir au RT une liste des installations, incluant les numéros de pièce des espaces de bureaux et des salles de classe, et un plan d'étage avec numéros de pièces pour l'hébergement qui seront utilisées par Canada dans les 30 jours précédant la période d'occupation. Un représentant du Canada et l'entrepreneur doivent procéder à l'inspection annuelle de l'intérieur de toutes les installations, avant la période d'occupation. On établira l'inventaire de ce qui se trouve dans les installations (appartenant à l'entrepreneur) et les défauts ou dommages seront consignés sur une fiche d'inspection. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection (formulaire de l'entrepreneur). À la suite de l'inspection, les clés des installations seront remises au représentant du Canada.

3.1.11 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tous les bâtiments occupés ou utilisés par le Canada soient entretenus et conformes aux lois, décrets, règlements et codes applicables de tous les gouvernements et paliers administratifs, notamment les gouvernements fédéral et provinciaux, ainsi que les administrations territoriales, régionales et municipales, tels le *Code national du bâtiment du Canada*, le *Code canadien du travail*, le *Code national de prévention des incendies*, le *Code canadien de l'électricité* et la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement*. L'entrepreneur doit veiller à ce que les services alimentaires et les installations de restauration soient conformes au Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires, au Règlement fédéral sur les halocarbuures, à la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement* et au Manuel des services d'alimentation du MDN. Dans le cas où les normes établies dans les diverses références divergent, la norme plus exigeante s'applique.

3.1.12 L'entrepreneur doit veiller à ce que les installations et les bâtiments fournis au Canada respectent les niveaux d'éclairage minimums suivants :

- a. installations sanitaires – 300 lux;
- b. zones d'hébergement – de 150 à 300 lux;

- c. auditoriums – 500 lux;
- d. entrée des bâtiments – 100 lux;
- e. salles de classe – de 300 à 500 lux;
- f. salles de conférence – 300 lux;
- g. couloirs et escaliers – de 50 à 100 lux;
- h. salles à manger – 100 lux;
- i. ascenseurs – 50 lux;
- j. bureau des finances – 500 lux;
- k. travaux de précision – de 1 000 à 2 000 lux;
- l. cuisine, zone de préparation des repas – 500 lux;
- m. blanchisseries – 300 lux;
- n. bibliothèque – de 300 à 500 lux;
- o. entrées – 100 lux;
- p. zones techniques et d'entretien – de 500 à 700 lux;
- q. bureaux et postes de travail – de 300 à 500 lux;
- r. parcs de stationnement (couverts) – 50 lux;
- s. parcs de stationnement (ouverts) – 10 lux;
- t. lieux d'entreposage (extérieurs) – de 30 à 75 lux;
- u. lieux d'entreposage (intérieurs) – 75 lux;
- v. éclairage de rues (chaussée) – 7 lux;
- w. salles d'examen de la clinique sans rendez-vous – 1 000 lux.

3.1.13 L'entrepreneur doit fournir l'éclairage de secours dans toutes les installations utilisées par le Canada.

3.1.14 L'entrepreneur doit fournir un lieu de rassemblement d'urgence éclairé à l'extérieur, capable de contenir jusqu'à 840 personnes. Le terrain de parade de la section 4.2 du présent EDT pourrait servir de lieu de rassemblement d'urgence à l'extérieur.

3.1.15 L'entrepreneur doit fournir des prises électriques homologuées dans les quartiers et les installations, conformes aux codes nationaux du bâtiment et aux exigences du CIC, conformément aux dispositions subséquentes du présent EDT.

3.1.16 L'entrepreneur doit fournir un approvisionnement en eau potable constant dans toutes les installations, en conformité avec les Recommandations pour la qualité de l'eau potable du Canada. Outre l'approvisionnement en eau potable dans toutes les installations, l'entrepreneur doit fournir un approvisionnement en eau potable constant aux grands bateaux dans les zones des opérations en mer, les zones sportives, ainsi que les zones d'exercice militaire et d'instruction.

3.1.17 L'entrepreneur doit fournir des lieux de travail convenablement meublés pendant la période d'occupation, conformément au présent EDT.

3.1.18 L'entrepreneur devrait fournir au moins un (1) tableau d'affichage d'une taille minimale de 1 m² dans les aires communes ci-dessous :

- a. zones communes d'hébergement;
- b. centre des opérations, conformément à la figure 2;
- c. entrée principale de la clinique sans rendez-vous;
- d. entrée principale de tous les bâtiments d'instruction.

3.1.19 L'entrepreneur doit fournir des installations sanitaires accessibles à tous les occupants de MDN des bâtiments où se trouvent les salles de classe et les bureaux.

3.1.20 L'entrepreneur doit fournir un système de sonorisation à l'échelle du CIC, dont l'accès et la gestion seraient assurés par le centre de service durant la période d'occupation.

3.1.21 L'entrepreneur doit fournir au moins une (1) toilette portative pour 25 personnes et un (1) lave-mains pour 50 personnes sur chaque site d'instruction extérieur situé à plus de 180 m d'une installation sanitaire intérieure accessible aux cadets et aux membres du personnel. L'entrepreneur doit veiller à ce que les toilettes portatives et les lave-mains soient nettoyés et réapprovisionnés aussi souvent que nécessaire, en fonction de l'utilisation.

3.1.22 L'entrepreneur doit fournir des récipients pour la collecte des déchets, des matières recyclables et des produits consignés dans toutes les installations et zones d'instruction. Il doit également fournir des récipients pour la collecte des matières compostables dans les zones de restauration désignées. L'entrepreneur doit enlever les ordures et les matières recyclables et compostables au besoin et entretenir les récipients, ce qui comprend leur nettoyage et leur remplacement, au besoin. Le Canada sera responsable de l'enlèvement des produits consignés chaque semaine et de les mettre dans un local d'entreposage.

3.1.23 L'entrepreneur doit permettre, au début de juin ou à la demande du Canada, l'accès à toutes les installations utilisées par le Canada, aux fins des inspections relatives à la prévention des incendies, à la médecine préventive (Méd Prév), aux matières dangereuses, à l'environnement et à la sécurité. L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences minimales établies dans les rapports d'inspection et donner au Canada un suivi par écrit sur le statut de toutes les infractions, dans les 14 jours civils suivant la réception des rapports lorsque les inspections ont lieu en dehors de la période d'occupation et dans les deux jours suivant celle-ci lorsqu'elles ont lieu pendant la période d'occupation.

3.1.24 À la fin de la période d'occupation et lorsque les occupants ont quitté une installation, en tout ou en partie, l'entrepreneur, accompagné d'un représentant du Canada, doit inspecter l'intérieur de l'installation, y compris les chambres, dans un délai de 24 heures. L'inventaire de l'installation préalablement établi doit être vérifié et on doit noter les irrégularités ou les excédents. En outre, les dommages et les défauts seront consignés, à l'exception de l'usure normale n'ayant pas été notée précédemment. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection de départ. Toutes les clés seront remises à l'entrepreneur après l'inspection.

3.1.25 L'entrepreneur doit présenter un rapport décrivant les défauts et les dommages constatés lors de l'inspection de départ, accompagné de photographies des dommages dont le coût de réparation est de 200 \$ ou plus au responsable du contrat du Canada, dans les 14 jours civils suivant la fin de l'occupation du Canada. Le Canada sera responsable de tous les dommages, à l'exception de l'usure normale des lieux par le locataire et de la manifestation normale des forces de la nature, notés lors de l'inspection de départ et qui n'avaient pas été notés lors de l'inspection initiale effectuée avant l'occupation. L'entrepreneur devra effectuer toutes les réparations avant le 31 mars de l'exercice en cours du camp. L'entrepreneur doit obtenir l'autorisation du Canada pour effectuer des réparations en dehors de l'exercice en cours.

3.1.26 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit nommer un représentant pour assister à un exercice d'intervention d'urgence dirigé par le Canada. L'entrepreneur doit fournir toute l'information d'intervention d'urgence particulière aux installations utilisées par le Canada, avant la période d'occupation.

3.1.27 L'entrepreneur doit s'assurer qu'une vérification de casier judiciaire (VCJ) et une vérification de l'habilitation à travailler auprès de personnes vulnérables (VHPV) sont effectuées pour chacun de ses employés et de ses sous-traitants. Les vérifications des membres du personnel de l'entrepreneur doivent être effectuées AVANT l'attribution du contrat. Avant la période d'occupation, l'entrepreneur doit fournir une déclaration écrite confirmant que toutes les vérifications ont été effectuées. Si des vérifications révèlent des infractions ou des accusations, l'entrepreneur doit l'indiquer dans sa lettre; il n'est pas nécessaire d'identifier le candidat. Le Canada se réserve le droit de refuser toute personne considérée comme représentant un risque élevé dans un milieu de jeunes.

3.1.28 L'entrepreneur doit fournir un gestionnaire des installations et des services (GIS), avec une autorité suffisante au sein de l'organisation de l'entrepreneur pour mettre en œuvre et gérer tous les travaux requis en vertu du contrat. L'entrepreneur doit fournir au Canada un point de contact « après les heures normales de travail » au sein de son organisation.

3.1.29 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit convoquer des réunions, dans les installations de l'entrepreneur ou dans un autre lieu, comme il est convenu entre l'entrepreneur et l'autorité contractante. Sauf indication contraire, les réunions seront co-présidées par le Canada et l'entrepreneur. Les réunions comprennent, sans toutefois s'y limiter, les réunions d'examen de l'avancement des travaux (REAT), les réunions sur les opérations, et les séances d'information hebdomadaires. À tout le moins, l'entrepreneur doit accepter de participer aux réunions suivantes avec le Canada.

- a. Réunion de lancement – La réunion doit avoir lieu dans les 15 à 30 jours suivant l'attribution du contrat. Les sujets abordés lors de cette réunion incluront notamment : une séance d'information donnée par l'entrepreneur sur sa société et son mode de fonctionnement relatif à la gestion du contrat, les rôles et les responsabilités du personnel clé, les points de contact, les principales conditions contractuelles, l'examen de toutes les portions pertinentes de la soumission de l'entrepreneur avec l'accent mis sur les exigences contractuelles identifiées comme n'étant pas encore respectées au moment de la soumission ou de l'attribution du contrat, les échéanciers, les livrables, les communications, dont les procédures relatives au contrôle et aux rapports d'avancement, ainsi que les procédures de gestion des risques et des enjeux.
- b. Réunion annuelle de la période précédant l'occupation – Les sujets abordés lors de cette réunion comprendront : les mesures de suivi découlant de la correspondance et des réunions précédentes, les questions contractuelles, des dates précises de la période d'occupation à venir, les enjeux et préoccupations, ainsi que les modifications apportées à la prestation des services en raison de leçons apprises ou en vue de réaliser de possibles gains d'efficacité.
- c. Réunion annuelle de la période suivant l'occupation – Les sujets abordés lors de cette réunion incluront notamment : les commentaires recueillis auprès des occupants relativement au rendement de l'entrepreneur pendant la période d'occupation, les observations de l'entrepreneur et du Canada, les mesures de suivi découlant de la correspondance et des réunions précédentes, les questions contractuelles, ainsi que l'étude du rapport produit à la suite de l'inspection de départ, de même que les dates des réparations, au besoin.

3.1.30 L'entrepreneur doit mettre en œuvre un programme de contrôle et d'assurance de la qualité, ainsi qu'un programme d'amélioration continue, pour augmenter la productivité et améliorer le service à la clientèle. Le programme doit vérifier et contrôler la qualité, la quantité et la salubrité des ressources utilisées, ainsi que la qualité de tous les services fournis. L'entrepreneur doit permettre aux représentants de l'accès du Canada à toutes les installations où l'entrepreneur exerce ses activités d'assurance de la qualité et de gestion des contrats. Le Canada donnera un préavis d'au moins 24 heures. En tout temps, l'entrepreneur doit viser l'amélioration de la satisfaction des consommateurs, en utilisant un système de rétroaction adéquat, établi par lui. Un exemple de rapport d'incident relatif au rendement figure à l'appendice 8 de l'annexe B.

3.1.31 L'entrepreneur doit fournir au RT une réponse par écrit à tous les rapports d'incident en matière de rendement issus d'inspections menées par le Canada pendant la période d'occupation dans les 48 heures suivant la réception du rapport. La réponse écrite de l'entrepreneur doit préciser les mesures qu'il a prises en vue de corriger les éléments de préoccupation consignés au rapport.

3.2 Hébergement

3.2.1 L'entrepreneur doit fournir de l'hébergement conformément au calendrier prévu des arrivées et des départs fourni par le Canada 60 jours avant la période d'occupation et finalisé deux semaines après le début de la période d'occupation. Des écarts par rapport aux exigences initiales fournies par le Canada seront autorisés par l'entrepreneur lorsque des questions de genre de nature médicales sont en cause. Le nombre de nuitées estimé est détaillé à la figure 1 Exigences en matière d'hébergement. L'entrepreneur doit respecter les conditions suivantes :

- a. l'hébergement doit être dans une installation à parois et toiture fixes;

- b. des téléphones acceptant les cartes d'appel et les appels à frais virés devraient être mis à la disposition des occupants dans tous les bâtiments d'hébergement; sinon, il doit y avoir des téléphones accessibles 24 heures sur 24 dans un rayon de 450 m de chaque bâtiment;
- c. les bâtiments d'hébergement doivent être bien chauffés, aérés, climatisés, éclairés, électrifiés, pourvus en eau potable et être reliés aux services d'égout, conformément aux exigences de l'Association canadienne de normalisation (CSA).

3.2.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que les cadets-cadres, les cadets stagiaires et le personnel adulte soient logés séparément. Les cadets les membres du personnel adultes ne doivent pas partager les mêmes salles de toilettes. L'entrepreneur doit s'assurer que l'hébergement satisfait aux exigences présentées à la figure 1 Exigences en matière d'hébergement.

3.2.3 L'entrepreneur doit fournir les articles suivants à chaque occupant :

- a. un lit à une place et un matelas en vinyle (92 cm x 187 cm) acceptables. Le Canada se réserve le droit de déterminer ce qui est acceptable comme locaux distincts du personnel adulte. Les lits superposés sont acceptables pour les cadets stagiaires et les cadets-cadres;
- b. deux draps, un oreiller, une taie d'oreiller, deux couvertures (dont l'une en tissu épais/type édredon) et une housse de matelas. À la demande d'un cadet ou membre du personnel souffrant d'allergies, l'entrepreneur doit fournir un autre type de literie. À tout le moins, l'entrepreneur doit veiller à ce que les draps et les taies d'oreiller soient changés contre de la literie propre une fois par semaine. L'entrepreneur doit ramasser la literie dans les zones d'hébergement et les livrer à l'installation de blanchisserie. Les occupants seront responsables de défaire et de faire leur lit;
- c. un jeu complet de literie propre (comprenant les couvertures à tissu épais et les housses de matelas) à l'arrivée de chaque nouveau groupe de cadets;
- d. un grand casier en métal ou un placard (approximativement 82 cm x 91 cm x 45 cm) pour le rangement sûr des effets personnels et pour pendre les vêtements, uniformes, etc., correspondant aux caractéristiques suivantes :
 - i. Généralités : construction entièrement soudée sans boulons, bords lisses exempts de bavures dangereuses.
 - ii. Matériel : ASTM - A366. Spécifications pour l'acier : Tôles et bandes d'acier laminé à froid et de qualité commerciale.
 - iii. Dessus : de calibre 20 Côtés : perforé de calibre 18 Arrière : de calibre 20 Tablette : de calibre 20 Partition : de calibre 20
 - iv. Dessous : de calibre 18 Le dessous doit être fabriqué d'acier galvanisé produit en continu.
 - v. Tringle de penderie : tube galvanisé pleine largeur. Porte : la porte de calibre 18 affleure le cadre. Un panneau de renfort est soudé solidement sur toute la longueur à l'intérieur de la porte. Poignée de style porte d'auto avec renforts de serrure à partie centrale amovible dans le haut et le bas
 - vi. Porte de coffre : de calibre 18 avec serrure à barillet et un morillon à cadenas de calibre 14.

- vii. Ventilation : persiennes dans le haut et le bas des portes.
- viii. Charnières : charnière en bande sur toute la longueur.
- ix. Coffre bas : de calibre 16 et panneau avant aussi de calibre 16 avec charnière en bande de calibre 16 et ventilé au moyen de persiennes.
- x. Tiroir robuste : glissières à billes à extraction totale, capacité de 150 lb (68 kg). Tiroir : devant de calibre 20, corps de calibre 22, dessous de calibre 22, tablette de calibre 16.
- xi. Moulure et accessoires pour toutes les unités : bases encastrées et dessus en pente.
- xii. Fini de la surface : la surface préparée de façon appropriée pour l'application de peinture. L'acier a subi un traitement contre la corrosion au phosphate.
- xiii. Fixe : tous les casiers doivent être fixés au sol ou au mur par quatre tirefonds.

3.2.4 L'entrepreneur doit veiller à ce que le Canada puisse obtenir de la literie supplémentaire en cas de besoin.

3.2.5 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les fenêtres des zones de couchage et des installations sanitaires soient dotées de rideaux ou de stores assurant l'intimité.

3.2.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que des moustiquaires soient apposés sur toutes les fenêtres susceptibles d'être ouvertes.

3.2.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que l'éclairage soit encastré et adéquat (au plafond ou luminaire), conformément au paragraphe 3.1.13.

3.2.8 L'entrepreneur doit fournir des installations sanitaires dans les bâtiments d'hébergement pour tout le personnel adulte, et, dans le cas des cadets et des cadets-cadres, des installations sanitaires dans les bâtiments d'hébergement ou dans un bâtiment isolé situé à proximité des bâtiments d'hébergement. Il doit y avoir des installations sanitaires distinctes pour les hommes et les femmes. Les installations sanitaires doivent comporter au minimum :

- a. une douche pour 10 occupants. Il doit y avoir des cloisons solides entre chaque module de douche/vestiaire personnel et une porte de sortie dotée d'un verrou de cabine de toilette à l'intérieur
- b. deux toilettes pour 13 occupants;
- c. deux toilettes pour 13 occupantes;
- d. un évier avec distributeur de savon pour 10 occupants;
- e. un distributeur de serviettes de papier ou un sèche-mains pour 20 occupants;
- f. un nombre approprié de récipients à déchets par installation, notamment des récipients couverts distincts pour les produits d'hygiène féminine, disposés dans les cabines de toilette ou juste à l'extérieur des cabines.

3.2.9 L'entrepreneur doit fournir des installations de blanchisserie dans les bâtiments d'hébergement pour tout le personnel adulte, et, dans le cas des cadets et des cadets-cadres, des installations de blanchisserie accessibles 24 heures sur 24 dans les bâtiments d'hébergement ou dans un bâtiment isolé situé à proximité des bâtiments d'hébergement. L'entrepreneur doit veiller à ce que ces installations

soient accessibles à tous les occupants, sans frais pour eux. Les installations de blanchisserie doivent comporter au minimum :

- a. une (1) lessiveuse de grade industriel et un (1) sèche-linge de grade industriel pour 25 occupants;
- b. une (1) cuve de lavage pour 50 occupants;
- c. une (1) planche à repasser et un (1) fer à repasser pour 14 occupants;
- d. des prises électriques en nombre suffisant pour faire fonctionner tous les fers à repasser fournis.

3.2.10 Dans chaque bâtiment d'hébergement de cadets et de cadets-cadres, l'entrepreneur doit prévoir une pièce destinée au personnel de surveillance dans laquelle se trouvent deux tables ou bureaux, une chaise et un téléphone.

3.2.11 L'entrepreneur doit fournir un lieu d'entreposage verrouillable pour les bagages dans les immeubles d'hébergement des cadets et des cadets-cadres.

3.2.12 L'entrepreneur doit fournir un espace commun dans chaque bâtiment d'hébergement avec une capacité d'accueil minimale et des sièges de style sofa pour 20 % des occupants. Le ou les espaces communs des bâtiments pour adultes devraient être équipés de la télévision par câble et d'Internet haute vitesse sans fil, sans frais pour les occupants.

3.2.13 Revêtement de sol Tous les planchers des lieux d'hébergement des cadets et des cadets-cadres doivent être en vinyle industriel continu, sans joints, en béton ou en tuile céramique et de style uniforme ou assorti. Le revêtement de sol doit être résistant à l'eau et convenir pour un nettoyage à la machine aussi bien qu'à la vadrouille.

3.2.14 L'entrepreneur doit fournir les produits et l'équipement de nettoyage dans chaque établissement d'hébergement et afficher les fiches signalétiques des produits fournis. Sauf indication contraire, les occupants sont responsables du nettoyage quotidien de leur chambre ou de leur zone de couchage, à l'aide des produits et de l'équipement de nettoyage fournis par l'entrepreneur.

3.2.15 L'attribution de l'hébergement ou des zones de couchage se fait à la discrétion du Canada. Les représentants du Canada seront disponibles pour coordonner et superviser les arrivées et les départs, notamment la répartition des places et la remise et la collecte des clés. Les clés perdues seront remplacées aux frais du Canada, qui informera l'entrepreneur si une clé a été perdue.

3.2.16 Pour des raisons de sécurité, l'entrepreneur doit veiller à ce que les zones d'hébergement à attribuer aux cadets et cadets-cadres soient en tout temps occupées exclusivement par le Canada.

Élément	Groupe	Semaine 1	Semaine 2	Semaines 3 à 8	Semaine 9	Type et surface habitable par occupant	Caractéristiques et commentaires
1	Personnel – capf	1	1	1	1	Chambre individuelle 13,5 m ²	a. doit avoir le téléphone; b. salle de bains préférable.
2	Personnel – capc	9	11	11	9	Chambre individuelle 11,6 m ²	a. salle de bains préférable.
3	Personnel – ltv	15	50	50	22	Chambre pour deux personnes 7,4 m ²	a. maximum de deux personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
4	Personnel – slt	15	90	90	15	Chambre pour quatre personnes 5 m ²	a. maximum de quatre personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
5	Personnel – s/off sup	4	7	7	4	Chambre pour deux personnes 7,4 m ²	a. maximum de deux personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
6	Personnel – s/off sub	2	10	10	4	Chambre pour quatre personnes 5 m ²	a. maximum de quatre personnes par chambre; b. salle de bains préférable.
7	Cadet-cadre	0	120	120	0	3,7 m ² dans les dortoirs ouverts 2,8 m ² dans les dortoirs cloisonnés	a. dans le cas des chambres partagées, surface habitable minimale de 5 m ² par occupant; b. il devrait y avoir un bureau avec lampe de bureau et une chaise par chambre, ou pour 10 occupants dans le cas des dortoirs ouverts ou cloisonnés; c. une prise électrique par cadet dans les zones de couchage.
8	Cadet	0	0	580	0	3,7 m ² dans les dortoirs ouverts 2,8 m ² dans les dortoirs cloisonnés	a. dans le cas des chambres partagées, surface habitable minimale de 5 m ² par occupant.
9	Total	46	289	289	55		

Figure 1 Exigences en matière d'hébergement

3.3 Administration

3.3.1 Sur demande, l'entrepreneur doit fournir une grande installation de 500 sièges aptes à faire des présentations, tenir des concerts, projeter de films, etc. Le Canada fournira un cahier des charges de 60 jours avant l'occupation. À certains moments, le Canada exigera l'utilisation de cette installation en dehors du calendrier initial des exigences et, à ces occasions, le Canada fournira un préavis d'au moins 48 heures et travaillera avec l'entrepreneur afin de coordonner un calendrier d'utilisation modifié d'un commun accord. Si l'entrepreneur accepte de fournir cette installation au Canada à son usage exclusif, un calendrier des exigences ne sera pas fourni.

3.3.2 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences en matière d'espace de travail présentées à la figure 2 Exigences en matière d'administration. Les espaces de travail et bureaux doivent être connexes (même zone/couloir) dans le même bâtiment. Les espaces de travail et bureaux sont définis dans Acronymes et définitions du présent EDT.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Cmdt	Bureau individuel 15 m ²	1	1	2	a. doit compter huit sièges supplémentaires.
2	Second	Bureau individuel 11,5 m ²	1	1	2	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant.
3	Capitaine d'armes	Bureau double de 15 m ²	2	1	2	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant.
4	Adjoint exécutif du cmdt	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	2	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
5	Gestion des conflits des unités de cadets	Bureau individuel 7,4 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
6	Services de soutien	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec la salle de l'administration et des rapports (article 7); b. devrait être dans un lieu partagé avec le bureau du second.
7	Salle de l'administration et des rapports	Bureau partagé	4	3	3	a. un comptoir de réception et une zone de tri du courrier (3 m x 1 m); b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. deux téléphones pouvant avoir le même numéro; d. une ligne téléphonique pour un télécopieur.
8	Centre des opérations	Bureau partagé	3	2	3	a. doit comporter un comptoir de service (6 x 1 m); b. doit comporter une armoire à clés fixe; c. doit être situé de 10 à 20 m de l'entrée principale; d. doit avoir un tableau d'affichage, aux dimensions minimales de 1 m ² ; e. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; f. deux téléphones avec un numéro distinct.
9	Police militaire	Bureau partagé	3	2	3	a. devrait avoir trois chaises supplémentaires; b. deux téléphones, possiblement sur une même ligne.
10	Aumôniers	Bureau partagé	2	1	1	a. devrait avoir trois sièges supplémentaires.
11	Conseiller des jeunes	Bureau partagé	2	1	1	a. devrait avoir trois sièges supplémentaires.
12	Bureau des finances	Bureau partagé 85 m ²	3	1	4	a. doit comporter un comptoir de service; b. doit être accessible toute l'année en raison des dimensions du coffre-fort; peut également servir de lieu d'entreposage des classeurs du Canada; c. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
13	Bureau des normes	Bureau partagé 25 m ²	3	1	4	a. la superficie comprend une zone de tri; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
14	OSI	Bureau individuel	1	1	1	a. doit être situé dans le même bâtiment que le serveur de réseau.
15	Hébergement, services d'alimentation, mouvements, Coord CIC	Postes de travail	5	5	7	a. deux connexions informatiques pour les imprimantes réseau; b. ce peut être des bureaux individuels.
16	Salle de conférence	Conforme à la description		1	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau du commandant; b. doit avoir une table de conférence avec 40 sièges; c. doit avoir un écran de projection; d. doit avoir un téléphone de conférence.

17	RSP	Bureau individuel	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
18	Bureau des approvisionnements	Bureau individuel 15 m ²	2	2	2	a. doit être accessible toute l'année; b. doit être chauffé toute l'année; c. doit offrir l'accès à des installations sanitaires toute l'année; d. une ligne téléphonique pour un télécopieur; e. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
19	Bibliothèque	Pièce sécurisée 9 m ²	0	0	0	a. chauffée toute l'année.
20	Installation de présentation et concert	Conforme à la description	0	0	0	Selon le paragraphe 3.3.1

Figure 2 Exigences en matière d'administration

3.4 Lieux d'entreposage

3.4.1 L'entrepreneur doit fournir des installations chauffées et non chauffées pouvant servir à l'entreposage des biens du Canada. Ces installations doivent être sécurisées à la satisfaction du Canada et, au besoin, l'entrepreneur doit y apporter les modifications nécessaires déterminées par le Canada.

3.4.2 L'entrepreneur doit fournir au minimum les installations d'entreposage présentées à la figure 3. L'entrepreneur doit fournir ces installations d'entreposage toute l'année et le Canada doit conserver le droit de contrôler l'accès toute l'année à toutes les installations d'entreposage occupées toute l'année.

3.4.3 Aux fins du contrôle, les installations d'entreposage réservées à l'approvisionnement doivent se situer dans un rayon de 5 km l'une de l'autre, et les installations d'entreposage réservées aux autres départements d'instruction doivent être situées dans un rayon de 5 km de leurs sites d'instruction individuels.

Élément	Aires d'entreposage	Type	Téléphone	Caractéristiques et commentaires
1	Aire de distribution	Pièce sécurisée 450 m ²	1	a. doit être dans un lieu partagé avec le bureau de l'approvisionnement; b. doit se situer dans un rayon de 450 m du bâtiment de l'Administration; c. devrait comporter un comptoir de service vitré susceptible d'être sécurisé.
2	Entreposage des armes	Pièce sécurisée 16 m ²	1	a. le Canada doit y avoir un accès exclusif durant la période d'occupation; b. doit être un bâtiment indépendant, et des barres ou des treillis métalliques doivent être installés sur toutes les fenêtres; c. doit être séparé de l'entrepôt des munitions d'une distance minimale de 5 m; d. doit être équipé d'un système de sécurité relié et contrôlé (détecteur de mouvement).
3	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée 4 m ²	1	a. le Canada doit y avoir un accès exclusif durant la période d'occupation; b. doit permettre la fixation au plancher de deux boîtes de munitions; c. doit être séparé de l'entrepôt des armes d'une distance minimale de 5 m; d. doit être équipé d'un système de sécurité relié et contrôlé; e. doit être dans le même bâtiment que l'entrepôt des armes;
4	Entreposage des PP (Op Voile)	Entreposage extérieur 10 m ²	0	a. doit se trouver à l'extérieur, au site d'instruction des Op Voile et se conformer à toute la législation du Canada et à tous les règlements en matière d'environnement; b. doit avoir une prise d'équilibrage électro statique, une ventilation, un plancher galvanisé, un porte-plaques du ministère des Transports, et des murs en acier peints avec de la peinture résistante aux produits chimiques; c. doit pouvoir être sécurisé.
5	Entreposage des produits pétroliers (site Op Mer)	Entreposage extérieur 10 m ²	0	a. doit se trouver à l'extérieur, au site d'instruction des Op Mer et se conformer à toute la législation du Canada et à tous les règlements en matière d'environnement; b. doit avoir une prise d'équilibrage électro statique, une ventilation, un plancher galvanisé, un porte-plaques du ministère des Transports, et des murs en acier peints avec de la peinture résistante aux produits chimiques; c. doit pouvoir être sécurisé.
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur 200 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année; b. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur sur 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; c. doit être situé dans un rayon 450 m du bureau de l'approvisionnement.
7	Entreposage Entrepôt d'approvisionnement	Entreposage intérieur 530 m ²	1	a. doit pouvoir être sécurisé. b. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur sur 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; c. doit avoir des plafonds d'une hauteur minimale de 4,8 m; d. doit être situé dans un rayon 450 m du bureau de l'approvisionnement.
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur 150 m ²	1	a. doit être chauffé toute l'année à des températures constantes de 15 à 20 °C; b. peut être constitué de plusieurs pièces; c. certains lieux d'entreposage des instruments doivent être équipés d'un système de sécurité contrôlé et le Canada doit y avoir l'accès exclusif.
9	Entreposage (OP Mer)	Entreposage intérieur et extérieur 1 060 m ²	0	a. requis toute l'année; b. peut être une combinaison d'espaces intérieurs et extérieurs; c. certains lieux peuvent également servir de bureau ou de salle de classe pendant la période d'occupation; d. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur sur 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; e. doit avoir des plafonds d'une hauteur minimale de 4,8 m; f. les lieux doivent offrir : (1) 130 m ² d'espace d'entreposage intérieur; (2) 930 m ² d'entreposage pour les baleiniers et les embarcations à moteur. L'entreposage intérieur doit être privilégié. Sinon, les lieux d'entreposage extérieur doivent être couverts (baraque) et sécurisés (clôtures, accès protégé).
10	Entreposage (Op Voile)	Entreposage intérieur et extérieur 830 m ²	0	a. requis toute l'année; b. peut être une combinaison d'espaces intérieurs et extérieurs; c. doit avoir de grandes portes d'accès, aux dimensions minimales de 2,7 m de largeur sur 2,1 m de hauteur, avec rampes d'accès pour accueillir un chariot élévateur; d. certains lieux peuvent également servir de bureau ou de salle de classe pendant la période du CIC; e. les lieux doivent offrir : (1) 145 m ² d'espace d'entreposage intérieur; (2) entreposage de bateaux à voile et à moteur. L'entreposage intérieur doit être privilégié. Sinon, les lieux d'entreposage extérieur doivent être couverts (baraque) et sécurisés (clôtures, accès protégé); (3) un lieu d'entreposage de 55 m ² , séparé des autres lieux d'entreposage.
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur 100 m ²	0	a. requis toute l'année; b. doit être divisé en deux pièces distinctes au minimum; (1) 30 m ² pour l'entreposage relatif aux parades; (2) 70 m ² pour l'entreposage de l'équipement sportif. c. doit se situer dans un rayon de 900 m du terrain de parade et des terrains de sport.
12	Entreposage des bouteilles de GPL	Entreposage extérieur	0	a. doit se trouver à l'extérieur de l'entrepôt d'approvisionnement et se conformer à toute législation du Canada et à tous les règlements en matière d'environnement;

	(Approvisionnement)	4 m ²		b. doit avoir une prise d'équilibrage électro statique, être fabriqué en métal déployé pour la ventilation, pouvoir entreposer des bouteilles de GPL de 20 lb et 33 lb, avoir un système d'ancrage, une barrière de sécurité, des porte-plaques du ministère des Transports et de la peinture résistant aux produits chimiques; c. doit pouvoir être sécurisé (cadenas fournis par le MDN).
--	---------------------	------------------	--	--

Figure 3 Exigences en matière d'entreposage

3.5 Communications de données

3.5.1 Connectivité des communications. L'entrepreneur doit fournir un système de communications de données câblé dans toutes les installations occupées pendant la période allant du 15 mai au 31 août. L'entrepreneur doit garantir les communications de données vers l'armoire principale de communications et vers tout lieu occupé en permanence par le Canada, toute l'année.

3.5.2 Lignes de communication. L'entrepreneur doit fournir un minimum de lignes de communications de données de catégorie 5 dans chaque espace de travail, selon les exigences du présent EDT. Dans chaque espace de travail, et selon le nombre d'occupants dans la pièce, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'il y ait une sortie de données vocales (SDV) située à une distance maximale de 3 m des autres SDV, ou selon un aménagement convenu entre le Canada et l'entrepreneur, à revoir annuellement. En outre, le nombre de SDV disponibles doit tenir compte de l'équipement utilisé et du type d'espace de travail, notamment : ordinateurs à accès commun ou en groupe, imprimantes réseau, numériseurs réseau, projecteurs réseau et photocopieurs réseau. Cette question devra faire l'objet d'une entente entre le Canada et l'entrepreneur.

3.5.3 Armoire de communications. L'entrepreneur doit fournir une armoire principale de télécommunications (APT) pour le serveur réseau du CIC, ainsi que d'autres équipements de communications requis. Les dimensions minimales de l'APT sont de 2,4 m x 3 m. Elle doit être climatisée, sa température ambiante ne devant pas dépasser 25 °C. L'emplacement doit faire l'objet d'un commun accord entre l'entrepreneur et le Canada dans le but de veiller à maintenir la connectivité réseau et de l'espace suffisant. S'il est impossible d'offrir un espace adéquat pour l'équipement du CIC, l'entrepreneur doit fournir une armoire autonome, approuvée par l'industrie et verrouillable, qui sera installée dans le bureau de l'Officier des systèmes d'information (OSI) du CIC, avec une connectivité de données adéquate vers l'armoire de communications. L'accès à l'APT est aux lieux fournis à l'OSI doit être contrôlé et limité aux membres du personnel de la TI identifiés par le Canada et l'entrepreneur. Le Canada doit y avoir accès toute l'année.

3.5.4 Autres zones d'équipement de communications. L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les bâtiments occupés par le Canada soient équipés d'armoires de télécommunications sécurisées pour l'installation d'équipement de communications de données (commutateurs, routeurs, etc.). S'il n'y a pas d'espace suffisant pour l'équipement du Canada, l'entrepreneur doit fournir une armoire de données murale, approuvée par l'industrie et verrouillable. L'entrepreneur doit veiller à ce que l'accès à tous les espaces et à toutes les armoires soit contrôlé et limité aux membres du personnel de la TI identifiés par le Canada et l'entrepreneur. Le Canada doit y avoir accès toute l'année, 24/7. Tout l'équipement réseau du CIC doit demeurer dans les armoires de communications ou dans les armoires murales, toute l'année. Si cela n'est pas possible, l'équipement sera installé et enlevé par le Canada chaque année, à une date convenue entre l'entrepreneur et le Canada.

3.5.5 Interruptions de service. L'entrepreneur doit donner au Canada un préavis relativement à toutes les interruptions du service des données planifiées ou nécessaires.

3.5.6 Exigences en matière de bande passante externe. L'entrepreneur doit permettre au Canada d'installer l'alimentation réseau du gouvernement dans toutes les installations occupées par le Canada. S'il est impossible d'installer l'alimentation du gouvernement, l'entrepreneur doit fournir un service Internet dédié synchrone (dans les deux sens) d'au moins 10 Mo/s devant aboutir dans l'APT définie au par. 3.5.3. L'entrepreneur doit veiller à ce que ce service soit accessible toute l'année pour tous les lieux occupés en permanence. Ce service doit être confiné au CIC; toutefois, s'il devait être partagé avec

d'autres locataires, l'entrepreneur doit isoler les transmissions de données du CIC de l'occupation autre que du CIC et garantir la vitesse de bande passante exigée. L'entrepreneur doit veiller à ce que le service prenne en charge des connexions réseau privé virtuel (RPV) entre les sites fournis par l'entrepreneur occupés par le Canada.

3.5.7 Exigences en matière de bande passante interne. L'entrepreneur doit fournir des lignes de communications de données dédiées d'au moins 10 Mo/s entre l'ATP et chaque endroit où se trouve de l'équipement de communications, dans toutes les installations occupées du Centre d'instruction principal. Toutes les lignes de communications de données doivent aboutir dans les armoires de communications ou les autres armoires décrites ci-dessus.

3.5.8 Exigences en matière de bande passante hors site. L'entrepreneur doit fournir une connexion Internet haute vitesse synchrone (en amont et en aval) de 10 Mo/s dans toutes les installations occupées par le Canada et éloignées du Centre d'instruction principal. Le service doit prendre en charge les connexions RVP entre les différents sites occupés par le Canada.

3.5.9 Sécurité du réseau. L'entrepreneur doit fournir une infrastructure de réseau capable d'isoler le réseau CIC de tous les autres locataires. Les réseaux locaux virtuels (VLAN) sont autorisés, pourvu que toutes les questions relatives à la sécurité, à la connexion et à la qualité du service puissent être résolues à la satisfaction du Canada. L'entrepreneur doit octroyer au Canada les droits d'administration de tout équipement réseau de données qui n'est pas la propriété par le Canada, mais qui est connecté au réseau du CIC.

3.5.10 Infrastructure. L'entrepreneur ne doit pas modifier les configurations du câblage ou de l'équipement de données utilisées par le CIC sans donner un préavis au Canada.

3.6 Communications vocales

3.6.1 L'entrepreneur doit fournir les services de téléphonie et les téléphones précisés dans les différentes sections du présent EDT. Les services de téléphonie doivent comprendre la messagerie vocale, l'appel en attente et le transfert d'appels.

3.6.2 L'entrepreneur doit fournir un plan d'interurbain économique. L'entrepreneur doit fournir au Canada un rapport détaillé des appels interurbains de chaque téléphone utilisé par le Canada. Le Canada sera responsable de tous les frais d'interurbain précisés dans ce rapport.

3.6.3 L'entrepreneur doit fournir des lieux occupés toute l'année qui disposent d'une connexion téléphonique toute l'année.

3.6.4 Sauf indication contraire dans l'EDT, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'aucun téléphone ne soit un téléphone public.

3.7 Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

3.7.1 L'entrepreneur doit fournir un service de blanchisserie et de nettoyage à sec pendant la période allant de la mi-juin à la mi-septembre. Le ramassage et la livraison se feront une fois la semaine ou au besoin, au moment convenu entre l'entrepreneur et le Canada. Ce service de blanchisserie est distinct des exigences en matière de linge de lit des par. 3.2.3 et 3.2.4.

3.7.2 Le ramassage et la livraison se feront dans un lieu précis, qui sera déterminé par l'entrepreneur et le Canada. L'entrepreneur et le Canada doivent confirmer les quantités d'articles à blanchir au moment du ramassage par l'entrepreneur, ainsi qu'à leur remise au Canada par l'entrepreneur.

3.7.3 L'entrepreneur doit fournir le blanchissage des articles répertoriés à la figure 4. La figure 4 illustre les quantités estimatives hebdomadaires des articles à blanchir pendant la période d'occupation du

Canada. Certaines circonstances, notamment les intempéries, peuvent exiger en outre le blanchiment des sacs de couchage et des doublures de sac de couchage.

Semaine	Pantalons	Chemises	Sacs de couchage	Doublures de sac de couchage	Filet Sacs à lessive	Poncho	Chandails	Chandails en molleton	Pantalons en molleton	Uniformes traditionnels			
										Pantalons	Chemises	Cols	Soies ou écharpes
4	120	120	0	0	120	0	0	0	0	0	0	0	0
5	245	245	80	80	245	0	0	0	0	0	0	0	0
6	120	120	110	110	120	0	0	0	0	0	0	0	0
7	0	0	65	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9	925	925	0	0	790	200	60	250	250	200	200	200	200
Total	1 410	1 410	255	255	1 275	200	60	250	250	200	200	200	200

Figure 4 Exigences en matière de blanchisserie et de nettoyage à sec

3.8 Soins médicaux

3.8.1 L'entrepreneur doit fournir une clinique sans rendez-vous à l'usage exclusif du Canada; cette clinique doit satisfaire aux exigences énumérées à la figure 5. L'entrepreneur doit veiller à ce qu'elle soit climatisée.

3.8.2 La clinique sans rendez-vous doit être accessible aux fauteuils roulants et aux civières. Si elle se trouve dans un lieu partagé avec d'autres espaces de bureaux ou zones d'instruction, l'espace utilisé pour la clinique sans rendez-vous ne doit pas être partagé avec les autres occupants.

3.8.3 L'entrepreneur doit fournir des panneaux de signalisation dans les deux langues officielles dans l'ensemble de l'installation d'instruction pour indiquer l'emplacement de la clinique sans rendez-vous et un panneau extérieur doit marquer le site.

3.8.4 L'entrepreneur doit fournir une unité d'élimination des déchets biologiques dangereux et le Canada sera responsable de l'élimination appropriée de ces articles.

3.8.5 L'entrepreneur doit fournir les meubles et l'équipement suivants :

- a. deux armoires chirurgicales;
- b. deux armoires à huit tiroirs ou plus (pour les petits instruments);
- c. un poste de lavage à l'extérieur de la salle d'examen, avec eau chaude et froide et un distributeur de savon; un distributeur de serviettes de papier;
- d. des stores ou des rideaux et des moustiquaires sur les fenêtres;
- e. un grand panier à linge (sur roulettes);
- f. de la literie, des couvertures, des serviettes et des débarbouillettes, à laver ou à changer au besoin, aux frais du Canada. Le Canada séparera tout le linge considéré comme présentant un risque biologique et l'entrepreneur doit veiller à ce que tous les règlements gouvernementaux soient respectés pendant le blanchissage;
- g. un éclairage de nuit avec détecteur de mouvement dans les entrées;
- h. une zone d'accueil avec capacité d'accueil pour 30 personnes;

- i. trois armoires verticales verrouillables.

3.8.6 L'entrepreneur doit fournir une salle d'examen (fig. 5, n° 6) pouvant servir de zone de quarantaine.

3.8.7 L'entrepreneur doit fournir un évier à trémie. L'entrepreneur doit être responsable des capacités de traitement des eaux usées concernées.

3.8.8 L'entrepreneur doit au minimum satisfaire aux exigences en matière de clinique sans rendez-vous indiquées à la figure 5. Ces installations doivent être situées dans une zone commune, puisqu'elles forment une unité intégrée.

3.8.9 L'entrepreneur doit fournir au moins un (1) défibrillateur externe automatisé (DEA) au Centre d'instruction principal, situé au centre de service. Si les installations d'instruction sont à l'extérieur du Centre d'instruction principal, l'entrepreneur doit fournir un DEA à chaque emplacement. L'entrepreneur doit s'assurer que chaque DEA est conforme à tous les règlements gouvernementaux, notamment ceux d'entretien et d'entreposage.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Bureau de l'O resp de la clinique sans rendez-vous	Bureau individuel 10 m ²	1	1	1	
2	Bureau du coordonnateur de la clinique sans rendez-vous	Poste de travail	2	2	3	a. pourrait être situé dans un bureau partagé; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. une ligne téléphonique pour un télécopieur.
3	Zone d'accueil	Pièce ouverte 35 m ²	0	0	0	a. ne doit pas entraver l'accès aux zones de traitement; b. doit avoir des sièges pour 30 personnes.
4	Entreposage des dossiers	Pièce séparée 7 m ²	1	1	0	a. doit pouvoir être sécurisée; b. doit être attenante à la zone d'accueil, séparée d'elle par un guichet vitré et un comptoir de service.
5	Pharmacie	Pièce séparée 5 m ²	1	0	0	a. doit être verrouillée au moyen de deux serrures, une à pêne dormant, l'autre sur la poignée de porte; b. les fenêtres doivent être dotées de barreaux de sécurité; c. doit comporter un réfrigérateur d'au moins 19 pi ³ ; d. doit comporter des étagères, qui totalisent au moins 9,5 m.
6	Salle d'examen et bureau du médecin	Bureau individuel 9 m ²	1	1	1	a. doit comporter une table d'examen avec étriers et un rideau ou écran d'intimité; b. un ensemble d'ophtalmoscope et d'otoscope doit être fixé au mur; c. doit offrir un deuxième siège dans la pièce.
7	Salle de traitement	Pièce séparée 30 m ²	1	0	0	a. doit compter huit lits d'hôpital avec rideaux ou écrans d'intimité; b. doit compter huit tables de nuit; c. doit compter huit tables à roulettes au-dessus du lit (pour les repas au lit); d. doit être climatisée.
8	Infirmierie	Pièce séparée 30 m ²	0	0	0	a. doit compter huit lits d'hôpital avec rideaux ou écrans d'intimité; b. doit compter huit tables de nuit; c. doit compter huit tables à roulettes au-dessus du lit (pour les repas au lit). d. doit comporter un réfrigérateur d'au moins 19 pi ³ ; e. doit être climatisée.
9	Toilettes	Hommes	0	0	0	a. doit disposer d'une installation sanitaire accessible aux fauteuils roulants et être dotée de barres de sécurité.
10	Toilettes	Femmes	0	0	0	a. doit disposer d'une installation sanitaire accessible aux fauteuils roulants et être dotée de barres de sécurité.
11	Douche	Homme/Femme	0	0	0	a. à accès facile et dotée de barres de sécurité.
12	Salle d'entreposage	Pièce séparée 7 m ²	0	0	0	a. doit comporter des étagères, qui totalisent au moins 9,5 m; b. doit pouvoir être sécurisée.

13	Coin-repas	Pièce séparée 13 m ²	0	0	0	a. doit comporter un réfrigérateur d'au moins 19 pi ³ ; b. doit comporter un évier de cuisine; c. doit comporter un micro-ondes; d. doit avoir des prises électriques en nombre suffisant pour faire fonctionner simultanément un réfrigérateur et un micro-ondes et cinq prises différentielles pour petits appareils électriques.
----	------------	---------------------------------------	---	---	---	---

Figure 5 Exigences en matière de clinique sans rendez-vous

3.9 Zone de transport

3.9.1 L'entrepreneur doit fournir un embarcadère et un débarcadère d'autobus attenants aux bâtiments d'hébergement et de l'administration. L'emplacement de ces zones doit être conforme au code de la route et protéger le personnel des dangers de la circulation routière au moment de l'embarquement ou du débarquement.

3.9.2 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement de véhicules, situé dans un rayon de 450 m du bureau de répartition et pouvant accueillir six autobus de 48 passagers, trois camions de ¾ tonne et 20 fourgonnettes ou VUS.

3.9.3 L'entrepreneur doit fournir 16 barricades de fermeture de route temporaire pour les parades spéciales.

3.9.4 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences énoncées figure 6 Exigences en matière de transport.

Élément	Exigences	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Bureau de répartition	Bureau double	2	1	2	a. doit avoir un tableau d'affichage, d'au moins 1 m ² ; b. doit comporter une armoire à clés fixe; c. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	Salle des chauffeurs	Pièce ouverte 12 m ²	0	0	0	a. doit avoir un tableau d'affichage, d'au moins 1 m ² ; b. doit compter six sièges.
3	Point de lavage des véhicules		0	0	0	a. l'entrepreneur doit fournir un lieu de lavage des véhicules conforme à tous les règlements en matière d'environnement et doté d'un système d'eau pressurisée, de savon, de tuyaux et de lances. Il doit se trouver dans un rayon de 2 km du parc de stationnement de véhicules et être sans frais supplémentaires pour le Canada (non payant). Pas pour le lavage d'autobus.

Figure 6 Exigences en matière de bureau ou d'installation de transport

3.10 Stationnement

3.10.1 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement non payant pouvant accueillir 50 véhicules, situé dans un rayon de 450 m des bâtiments d'hébergement pour adultes.

3.10.2 L'entrepreneur doit fournir un parc de stationnement non payant pour 15 véhicules, attenants au bâtiment principal de l'administration, ainsi que trois places de stationnement non payantes attenantes à chaque installation d'instruction.

3.11 Cantine

3.11.1 L'entrepreneur doit fournir une cantine susceptible d'être sécurisée. Le Canada sera responsable de l'exploitation de la cantine.

3.11.2 La cantine doit comporter des zones pour satisfaire aux exigences suivantes :

- a. une zone pour la file d'attente des cadets et un lieu de rassemblement à l'intérieur pouvant accueillir 85 cadets et offrant des sièges pour 30 personnes;
- b. une pièce de service attenante à la zone de la file d'attente, avec un guichet susceptible d'être sécurisé, ainsi qu'un comptoir de service; cette pièce doit être d'une superficie minimale de 24 m² pour permettre la mise en montre des articles;
- c. une salle d'entreposage d'une superficie minimale de 6 m² et susceptible d'être sécurisée;
- d. un lieu de rassemblement à l'extérieur avec des sièges pour 30 cadets; des tables de pique-nique peuvent convenir.

L'entrepreneur doit fournir 16 prises électriques pour prendre en charge les divers jeux électroniques fournis par le Canada.

3.11.3 L'entrepreneur doit fournir les éléments suivants derrière le comptoir de service :

- a. au moins 15 m² d'étagères, d'une profondeur d'environ 0,5 m;
- b. un congélateur de type commercial d'environ 21 pi³;
- c. deux réfrigérateurs/glacières verticaux d'environ 19 pi³;
- d. une vitrine avec surface d'étagère d'au moins 500 cm², d'environ 35 cm de profondeur et dotée un panneau fenêtre à l'avant pouvant être sécurisé;
- e. deux présentoirs constitués de quelques étagères à angle;
- f. un nombre suffisant de prises électriques, au moins 10.

3.11.4 Dans les zones utilisées exclusivement par le Canada, l'entrepreneur doit permettre au Canada d'installer des distributeurs automatiques ou de les réapprovisionner avec des produits appartenant au Canada ou acquis par contrat et conserver les profits durant la période d'occupation. Si les distributeurs automatiques proviennent d'un autre fournisseur, les articles qu'ils contiennent doivent être conformes à la Politique pour une cantine saine de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique).

3.11.5 L'entrepreneur doit fournir au moins 12 téléphones publics dans les lieux de rassemblement extérieurs ou intérieurs. Si les téléphones se trouvent à l'extérieur, ils doivent être situés dans un lieu couvert (baraque).

3.12 Salle récréative des cadets-cadres

3.12.1 L'entrepreneur doit fournir une installation, jugée convenable par le Canada, à titre de salle récréative pour les cadets-cadres. L'installation doit être située dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement des cadets-cadres. Cette installation doit contenir suffisamment de tables et de sièges pour accueillir 35 personnes et permettre une occupation de 65 personnes. L'entrepreneur doit fournir des tables de jeu : une table de billard, une table de tennis sur table et un téléviseur pouvant être branché au câble. Le Canada doit en avoir l'usage exclusif. L'entrepreneur doit fournir 16 prises électriques pour prendre en charge les divers jeux électroniques fournis par le Canada.

3.13 Salle récréative du personnel adulte

3.13.1 L'entrepreneur doit fournir une salle récréative pour les adultes, qui servira à diverses fonctions et qui pourra être autorisée par la régie des alcools provinciale concernée. Le Canada sera responsable de l'obtention d'un permis d'alcool et de l'exploitation quotidienne de l'installation; il conservera tous les

bénéfices. Le Canada doit avoir l'autorisation d'apporter à l'installation de la nourriture provenant d'un fournisseur de son choix. Cette installation doit comporter une zone sécurisée avec un bar de service, une machine à glaçons, un lave-verres/vaisselle et un réfrigérateur de boissons sécurisé d'une capacité minimale de 75 litres. L'installation doit être située dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement des adultes. L'installation doit contenir suffisamment de tables et de sièges pour 70 personnes et avoir une capacité d'accueil de 140 personnes. L'entrepreneur doit suffisamment de verres, vaisselle, ustensiles, etc. pour l'exploitation d'un bar pouvant accueillir jusqu'à 140 personnes. L'entrepreneur doit fournir des tables de jeux : une table de billard, un autre jeu de table (tennis sur table, baby-foot, jeu de galets) et un téléviseur pouvant être branché au câble. Le Canada doit en avoir l'usage exclusif. Les appareils de loterie vidéo doivent être interdits dans cette installation. L'entrepreneur doit fournir 24 prises électriques pour prendre en charge les divers jeux électroniques fournis par le Canada. L'entrepreneur doit fournir une terrasse extérieure capable d'accueillir 25 personnes, dans un lieu permettant l'utilisation d'un barbecue.

4.0 EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION

4.1 Soutien de l'instruction

4.1.1 Tous les programmes de cours, d'instruction commune et récréatifs en soirée sont coordonnés par la Section du soutien de l'instruction.

4.1.2 Les bureaux et les salles de classe de tous les cours décrits au paragraphe 1.2.4 doivent être situés sur leur site d'instruction respectif, comme le décrivent les figures 7, 8, 9 et 10. Le Canada devrait avoir l'usage exclusif de toutes les salles de classe durant la période d'occupation.

4.1.3 L'entrepreneur doit fournir des salles de classe conformes aux critères suivants :

- a. être dans un édifice à construction fermée, à l'abri des éléments;
- b. être dotées de bureaux ou tables et sièges pour 25 stagiaires;
- c. être dotées d'une table d'instructeur d'au moins 0,5 m² à l'avant de la salle;
- d. disposer d'un éclairage encastré conformément au paragraphe 3.1.13;
- e. comporter un système de chauffage, de ventilation et de conditionnement d'air capable de maintenir une température constante se situant entre 18 et 22 °C et une humidité relative de 30 à 60 % lorsqu'elles sont occupées la porte fermée;
- f. avoir au moins un tableau blanc fixe de dimensions minimales de 1,25 m².

4.1.4 L'entrepreneur peut fournir des salles de classe combinées, à condition que les aires individuelles soient cloisonnées afin de veiller à ce que chaque groupe ait son espace privé et d'assurer une absorption sonore suffisante, de sorte que les périodes parallèles de l'instruction ne causent pas de problème.

4.1.5 Formation en premiers soins. L'entrepreneur doit fournir une salle de classe qui satisfait aux conditions du paragraphe 4.1.3 et d'une superficie au plancher non occupée minimale de 32 m² pour permettre aux stagiaires de participer à la formation en premiers soins normalisée. L'entrepreneur doit fournir un accès facile à un grand évier profond, semblable à une cuve de lessivage, avec eau chaude et eau froide, à proximité de cette salle de classe, afin de faciliter le nettoyage et la désinfection du matériel de secourisme.

4.1.6 En plus des bureaux, des tables et des sièges fournis dans les salles de classe, l'entrepreneur doit fournir 10 tables pliantes légères d'au moins 1,8 m de longueur et 100 chaises pliantes empilables à utiliser par le Canada, avec préavis de 48 heures à l'entrepreneur.

4.1.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que les sites d'instruction n'imposent pas de restrictions sur les niveaux sonores. L'instruction comprendra des fanfares qui joueront dès 6 h 45, ainsi que des tirs de fusil et de canon.

4.1.8 L'entrepreneur doit minimalement satisfaire aux exigences en matière de soutien de l'instruction présentées à la figure 7. Parmi les exigences énumérées à la figure 7, les éléments 5 à 12 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Officier de soutien de l'instruction	Bureau individuel 10 m²	1	1	1	
2	Officier de l'instruction commune	Bureau individuel 10 m²	1	1	1	
3	Administration de l'instruction	Bureau double 15 m²	2	1	3	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
4	Éducation physique et loisirs	Bureau ouvert 75 m²	2	1	1	a. devrait comporter un guichet avec comptoir de service.
5	Officier de l'éducation physique et des loisirs	Bureau individuel 7 m²	1	1	1	Voir le paragraphe 4.1.8.
6	Conditionnement physique et sports	Bureau partagé	4	1	2	Voir le paragraphe 4.1.8.
7	Parades	Bureau double 15 m²	2	1	1	Voir le paragraphe 4.1.8.
8	Exercice militaire et cérémonial	Bureau partagé	3	1	2	Voir le paragraphe 4.1.8.
9	Instruction générale	Bureau partagé	3	1	2	Voir le paragraphe 4.1.8.
10	Champ de tir	Bureau partagé	2	1	1	Voir le paragraphe 4.1.8.
11	Premiers soins	Bureau individuel 4,5 m²	1	1	1	Voir le paragraphe 4.1.8.
12	Prévention des incendies	Bureau individuel 4,5 m²	1	1	1	Voir le paragraphe 4.1.8.
13	Salle de classe de premiers soins	Voir les commentaires	0	0	0	la salle de classe de premiers soins doit satisfaire aux exigences précisées aux paragraphes 4.1.2, 4.1.3, 4.1.4 et 4.1.5; toutes les autres salles de classe doivent satisfaire aux exigences précisées aux paragraphes 4.1.2 et 4.1.3.
14	Salles de classe		0	0	0	
15			0	0	0	
16			0	0	0	
17			0	0	0	
18	Entreposage (soutien de l'instruction)	Conforme à la figure 3.	0	0	0	

Figure 7 Exigences en matière de soutien de l'instruction

4.2 Exigences relatives aux parades

4.2.1 L'entrepreneur doit fournir une grande zone extérieure non couverte qui pourra servir de terrain de parade pendant la période d'occupation du Canada. L'aire désignée comme terrain de parade doit se situer dans un rayon de 900 m des bâtiments d'hébergement et de l'installation du soutien de l'instruction. Cette aire doit être disponible pour l'usage exclusif du Canada de 6 h à 23 h 59 tous les jours pendant la période d'occupation. Le terrain de parade doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. superficie d'au moins 5 000 m², de préférence plus grande;

- b. surface pavée lisse et sécuritaire, exempte d'ornières ou de nids de poule;
- c. de forme rectangulaire, d'un rapport longueur-largeur d'environ 1,5 m sur 1 m;
- d. disposer d'un éclairage suffisant conformément au paragraphe 3.1.13 pour une utilisation sécuritaire après la tombée du jour;
- e. avoir une estrade d'une hauteur minimale de 1 m, qui satisfait aux exigences suivantes :
 - (1) située sur l'un des côtés les plus longs du terrain de parade;
 - (2) comprend des sièges pour huit personnes;
 - (3) accessible en fauteuil roulant;
 - (4) équipée d'un système de sonorisation à l'usage exclusif du Canada.
- f. un lieu de visionnement public avec une capacité en sièges pouvant accueillir 200 personnes; les sièges temporaires sont acceptables;
- g. avoir un mât de drapeau situé au même endroit que l'estrade, d'une hauteur minimale de 9 m, mesurée à partir du niveau du sol, avec vergue et six drisses;
- h. être accessible aux berlines de taille moyenne;
- i. situé dans une zone sans restrictions des niveaux sonores.
- j. comporter un minimum de 13 mâts de drapeau installés en permanence, espacés également et situés sur les trois côtés du terrain de parade, excluant le côté où se trouve l'estrade, ou seulement le long du côté opposé à l'estrade.

4.2.3 L'entrepreneur doit fournir une zone d'exercice militaire intérieure pour le cours Instructeur d'exercice militaire et de cérémonial et le cours élémentaire Exercice militaire et cérémonial. Cette zone doit avoir un plafond d'une hauteur minimale de 5 m et une superficie minimale de 600 m². L'installation doit permettre le port de bottes de cadets, offrir au moins quatre prises électriques, un éclairage encastré conformément au paragraphe 3.1.13 et une bonne aération.

4.3 Loisirs et conditionnement physique

4.3.1 L'entrepreneur doit fournir prêt à utiliser des installations récréatives intérieures ou extérieures dans un rayon de 900 m de l'installation du soutien de l'instruction, qui offriront au moins :

- a. deux terrains de basketball;
- b. un terrain de softball;
- c. un terrain de soccer;
- d. un terrain de volley-ball ou de badminton;
- e. un terrain de hockey sur parquet avec les lignes de jeu appropriées.

4.3.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que chacune des installations précisées au paragraphe 4.3.1 comporte des sièges autour du terrain pour accueillir 15 personnes; les bancs sont acceptables.

4.3.3 L'entrepreneur doit s'assurer que les installations précisées au paragraphe 4.3.1 peuvent être utilisées selon les horaires déterminés par le Canada. Le Canada fournira le calendrier de ses exigences 60 jours avant la période d'occupation. Outre les moments prévus, l'entrepreneur doit s'assurer que le

Canada a l'usage exclusif des installations de 18 h à 21 h 30 tous les jours. Si l'entrepreneur accepte de fournir ces installations au Canada à son usage exclusif, un calendrier des exigences ne sera pas fourni.

4.3.4 L'entrepreneur doit veiller à l'entretien et à la maintenance de tous les terrains de sport, des pistes et des installations récréatives, notamment : la tonte du gazon, le marquage régulier des lignes de jeu, la fourniture de points d'ancrage pour les filets et l'élimination des risques sur les surfaces de jeu.

4.3.5 Lorsque le Canada n'a pas l'usage exclusif de ces installations, l'entrepreneur doit fournir des rapports d'utilisation mensuelle de toutes les installations récréatives.

4.4 Natation

4.4.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir une aire de baignade surveillée, conforme à la norme canadienne pour les piscines et aires de baignade publiques. Celle-ci doit être d'une longueur minimale de 25 m (à l'intérieur ou à l'extérieur) aux fins d'instruction aquatique d'une durée allant jusqu'à 25 heures pendant la période d'occupation. Le Canada fournira un cahier des charges de 60 jours avant l'occupation. À certains moments, le Canada exigera l'utilisation de cette installation en dehors du calendrier initial des exigences et, à ces occasions, le Canada fournira un préavis d'au moins 48 heures et travaillera avec l'entrepreneur afin de coordonner un calendrier d'utilisation modifié d'un commun accord. Cet horaire peut être partagé avec d'autres utilisateurs de l'installation; toutefois, le Canada exigera un minimum de deux couloirs de nage exclusifs.

4.4.2 L'entrepreneur doit fournir des vestiaires pour hommes et pour femmes à l'aire de baignade.

4.4.3 L'installation de natation fournie par l'entrepreneur doit être surveillée par des sauveteurs certifiés par la Société de sauvetage, selon un rapport sauveteurs-nageurs approprié. Les sauveteurs doivent être âgés d'au moins 17 ans. Les assistants sauveteurs peuvent être âgés de 16 ans, pourvu qu'ils ne comptent pas pour plus de 50 % des effectifs des sauveteurs.

4.4.4 Si le lieu de baignade est une piscine, les sauveteurs doivent satisfaire aux critères suivants :

- a. certificat de la Société de sauvetage;
- b. un certificat de Secourisme général de l'Ambulance Saint-Jean, de Soins d'urgence aquatique de la Société de sauvetage ou de secourisme général de la Croix-Rouge (à jour – un an maximum).

4.4.5 Si l'aire de baignade est en eaux riveraines, les sauveteurs doivent satisfaire aux critères suivants :

- a. posséder un certificat de la Société de sauvetage correspondant à l'environnement en question (riverain ou maritime);
- b. un certificat de Soins d'urgence aquatique de la Croix-Rouge, de Secourisme général de la Société de sauvetage ou de Secourisme général de l'Ambulance Saint-Jean (à jour);
- c. un certificat Soins immédiats en RCR de niveau C de la Croix-Rouge, de la Fondation des maladies du cœur et de l'AVC ou de l'Ambulance Saint-Jean (à jour).

4.5 Champ de tir à la carabine à air comprimé / Installation biathlon d'été

4.5.1 Champ de tir à la carabine à air comprimé. L'entrepreneur doit fournir une installation intérieure ou un terrain extérieur qui servira de champ de tir à la carabine à air comprimé. L'installation ou le terrain doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. respecter le Règlement sur les clubs de tir et les champs de tir de Justice Canada (voir les références);

- b. la partie devant la ligne de tir doit être susceptible d'être bloquée pour en contrôler l'accès;
- c. un éclairage suffisant (conforme au point a, ci-dessus), afin d'offrir une acuité visuelle claire et sans éblouissement, de la position de tir à la cible;
- d. un espace minimal de 2 m derrière les postes de tir pour permettre la circulation sans entrave du personnel du champ de tir;
- e. au moins 15 couloirs de tir de 1,25 m de largeur chacun, à une distance de 10 m de la cible.

4.5.2 Champ de tir intérieur. Si le champ de tir se trouve à l'intérieur, il doit satisfaire aux critères suivants :

- a. longueur minimale de 15 m;
- b. largeur de couloir minimale de 1,25 m;
- c. toutes les portes du champ de tir dans la direction de la cible doivent être susceptibles
- d. d'être fermées à clé de l'intérieur; toutes les ouvertures, comme les fenêtres ou les événements, doivent être couvertes, notamment par l'un des revêtements suivants :
 - (1) du contreplaqué ou des panneaux de particules denses de 5 mm pour les ouvertures sur les côtés des couloirs de tir;
 - (2) des panneaux de contreplaqué ou de particules denses de 10 mm pour les ouvertures dans la ligne de feu directe.
- e. La pièce doit être exempte d'obstructions, telles des colonnes ou des partitions.

4.5.3 Champ de tir extérieur. Si le champ de tir se trouve à l'extérieur, il doit satisfaire aux critères suivants :

- a. un espace minimal de 250 m (espace exempt d'obstacles) à gauche et à droite de couloirs de tir extérieurs;
- b. une distance minimale de 255 m (exempt d'obstacles, à l'exception des cibles) devant le poste de tir;
- c. le Canada doit être autorisé à installer des obstacles physiques pour empêcher les véhicules ou les piétons d'entrer dans la zone définie aux paragraphes 4.5.3a et 4.5.3b.

4.5.4 Installation ou espace de biathlon. L'entrepreneur doit réserver une voie d'au moins 250 m près du champ de tir pour le programme de biathlon d'été, à laquelle les cadets peuvent avoir accès en toute sécurité. Cette piste doit se situer à plus de 250 m du champ de tir si elle se trouve sur un côté ou à l'avant du champ de tir, sans toutefois dépasser une distance de 300 m du champ de tir. La piste doit être de niveau et recouverte d'un matériau propice à la course.

4.5.5 Le Canada est responsable de la collecte et de l'élimination appropriées des plombs utilisés après chaque utilisation du champ de tir.

5.0 EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES

5.1 Musique

5.1.1 L'entrepreneur doit fournir un centre d'instruction convenant à l'enseignement de la musique.

5.1.2 En raison des perturbations potentiellement causées par l'instruction musicale, l'installation de musique doit être située dans un bâtiment distinct du Centre d'instruction principal. L'entrepreneur doit fournir deux salles d'absorption acoustique pour satisfaire aux exigences de sécurité convenues avec le Canada et présentées dans la figure 8. Ces salles doivent pouvoir accueillir des niveaux sonores élevés pendant une longue période.

5.1.3 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences présentées à la figure 8. Parmi les exigences de la figure 8, les éléments 5 à 7 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Occupant	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	Directeur musical	Bureau individuel 10 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	Directeur musical adjoint	Bureau individuel	1	1	1	
3	Administration	Bureau partagé	3	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
4	Salle des instructeurs	Bureau partagé	8	0	3	
5	Coordonnateur de la musique élémentaire	Bureau partagé	3	0	1	
6	Coordonnateur de la musique intermédiaire	Bureau partagé	3	0	1	
7	Coordonnateur de la musique avancée	Bureau partagé	3	0	1	
8	Salle de répétition intégrale	100 m ²	0	0	0	a. absorbe le son, de sorte que les niveaux sonores dans les pièces ne dépassent pas 70 dBA, préférablement 65 dBA; b. l'entrepreneur doit modifier les salles à la demande du Canada pour respecter les niveaux sonores sécuritaires.
9	Salle de répétition intégrale	100 m ²				
10	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	a. absorbe le son afin que les niveaux sonores ne dépassent pas 70 dBA, de préférence 65 dBA; b. l'entrepreneur doit modifier les salles à la demande du Canada pour respecter les niveaux sonores sécuritaires.
11	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
12	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
13	Salle de répétition	6,5 m ²	0	0	0	
14	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au paragraphe 4.1.3; b. au minimum, deux salles qui absorbent le son, de sorte que les niveaux sonores ne dépassent pas 70 dBA, de préférence 65 dBA.
15	Salle de classe		0	0	0	
16	Salle de classe		0	0	0	
17	Salle de classe		0	0	0	
18	Salle de classe		0	0	0	a. chauffée toute l'année; b. requise toute l'année; c. doit être équipée d'un système de sécurité contrôlé et le Canada doit y avoir l'accès exclusif.
19	Bibliothèque	Pièce sécurisée 9,3 m ²	0	0	0	
20	Entreposage					a. conforme à la figure 3, élément 8.

Figure 8 Exigences en matière d'hébergement de l'instruction musicale

5.2 Instruction en matelotage

5.2.1 Site d'instruction en matelotage. L'entrepreneur doit fournir l'accès à une zone pouvant servir aux opérations et à la navigation de petits bateaux, conforme aux Ordonnances de sécurité nautique et au Règlement de Transports Canada. Ce plan d'eau doit être maréal et navigable par des navires de tirant d'eau inférieur à 4 m pour permettre une instruction plus réaliste, qui comprendra des déplacements de

nuit. Pour des motifs de sécurité, les éléments 1 à 8 de la figure 9 doivent être situés à une distance maximale de 250 m de l'eau. Le site doit être accessible par déplacement terrestre en 30 minutes tout au plus à partir du Centre d'instruction principal.

5.2.2 Le site d'instruction de matelotage devrait être situé dans un rayon de 900 m des installations de restauration; si ce n'est pas le cas, l'entrepreneur doit fournir une zone intérieure équipée de tables pliantes et de chaises empilables pouvant accueillir confortablement 100 cadets et membres du personnel. Cette zone doit convenir à la consommation de repas et être dotée des récipients à déchets appropriés. Cette zone doit également comprendre un réfrigérateur d'au moins 19 pi³.

5.2.3 Aire et services de mise à l'eau au moyen de grues. Une grue de cinq tonnes doit pouvoir accéder à la zone désignée pour l'instruction, qui doit offrir un lit bas pour la mise à l'eau et la récupération des embarcations. L'entrepreneur doit mettre à l'eau des baleinières (d'une tonne et de neuf mètres de longueur) avant la période d'occupation et les retirer à la fin de la période d'occupation. La mise à l'eau et la récupération des baleinières se feront sous la direction du Canada et avec de l'équipement qui respecte tous les règlements gouvernementaux et les exigences d'enregistrement.

5.2.4 Aire de mise à l'eau de bateaux sur remorque. L'entrepreneur doit fournir une aire de mise à l'eau appropriée pour les bateaux d'une longueur maximale de 9 m et d'une tonne au plus. La zone de mise à l'eau doit être faite de béton texturé ou antidérapant et être d'une largeur minimale de 5 m et elle doit se trouver dans une aire ouverte adaptée à l'entretien et à la réparation des embarcations, en plus de permettre les manœuvres des véhicules.

5.2.5 Accostage et amarrage. L'entrepreneur doit fournir des zones d'accostage et d'amarrage dans un rayon de 100 m (et à 30 minutes ou moins) du Centre d'instruction principal pendant la période d'occupation pouvant accueillir au moins trois (3) bateaux de pêche (15 m de longueur, 5 m de largeur, 50 tonneaux de jauge brute, 4 m de tirant d'eau), douze (12) embarcations (9 m de longueur, 1 TJB) et six (6) embarcations (6 m de longueur, 100 kg). La zone d'accostage doit pouvoir accueillir au moins trois (3) embarcations de 15 m en toute sécurité. La zone d'accostage doit pouvoir aussi accueillir douze (12) embarcations de 9 m en toute sécurité; toutefois, on peut utiliser des mouillages plutôt que des quais. Si on emploie des mouillages, ils doivent être d'une profondeur de 6,7 m. En consultation avec le Canada, l'entrepreneur doit fournir et organiser les mouillages et obtenir la permission de la Garde côtière canadienne pour ce faire. Le Canada inspectera et donnera son approbation finale annuelle de l'utilisation de tous les mouillages, en plus de leur emplacement.

5.2.6 L'entrepreneur doit fournir des salles de classe (éléments 9 à 12 de la figure 9) utilisées pour le cours de matelotage situées dans un rayon de 250 m de l'aire de mise à l'eau.

5.2.7 Entretien des embarcations et des moteurs. L'entrepreneur doit fournir un espace intérieur séparé dans un rayon de 100 m de l'aire de mise à l'eau, d'une superficie minimale de 55 m², pour l'entretien des embarcations et des moteurs. Cet espace doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. être situé à moins de 100 m du plan d'eau ou de l'aire de mise à l'eau;
- b. avoir au moins quatre prises électriques pour l'utilisation d'outils électriques de 120 V;
- c. un sol en béton;
- d. un compresseur d'air industriel de 80 gallons;
- e. une zone de vidange des moteurs;
- f. un bassin de lavage industriel avec eau courante.

5.2.8 Réservoir de carburant. L'entrepreneur doit fournir un réservoir de carburant d'une capacité de 3 500 litres d'essence à indice élevé d'octane, situé sur le site d'instruction de matelotage et à 50 m de l'aire de mise à l'eau, dans un lieu sécurisé ou clôturé conforme à toute la réglementation gouvernementale. Le Canada fournira le carburant.

5.2.9 Installations d'exercices de matelotage. L'entrepreneur doit fournir, sur le site d'instruction en matelotage, un espace intérieur sécuritaire exempt de débris et de danger qui ne comporte pas d'obstacles tels que les meubles, les murs, les piliers et autres, adapté aux exercices de gréement et aux

exercices à bord des navires. Ce lieu doit avoir un plafond d'une hauteur minimale de 5 m et une superficie minimale de 350 m². On doit pouvoir y fixer des boulons et des crochets aux murs et aux plafonds, au besoin.

5.2.10 Mâts, vergues et drisses. L'entrepreneur doit fournir au minimum deux mâts de 6 m dotés de vergues et de trois drisses chacun, positionnés à moins 6 mètres de distance, mais à la vue les uns des autres et visibles depuis la zone d'exercice nautique aux fins d'instruction en communications.

5.2.11 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences présentées à la figure 9. Parmi les exigences de la figure 9, les éléments 3 à 6 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Occupant	Type	Espace s de travail	Téléph one	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	O OP Mer	Bureau individuel 10 m ²	1	1	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; b. une armoire à clés fixe, dont le Canada a l'exclusivité d'accès.
2	O Div Matelotage / Logistique	Bureau double	2	1	1	a. ligne téléphonique distincte.
3	Coord sur l'eau / O resp sup Navire	Bureau partagé	2	1	1	a. ligne téléphonique distincte. peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
4	O resp inst Matelotage élémentaire	Bureau partagé	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
5	O resp inst Manœuvre	Bureau partagé	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
6	O resp inst Second maître de manœuvre	Bureau partagé	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
7	Salle des instructeurs	Bureau partagé	4	0	2	a. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
8	Salle de secourisme et de sécurité	Pièce désignée 20 m ²	1	1	0	a. doit être située dans un rayon de 250 m du plan d'eau et être facilement accessible à toutes les personnes sur le site.
9	Salle de classe		0	0	0	a. conforme aux paragraphes 4.1.2 et 4.1.3;
10	Salle de classe		0	0	0	a. conforme aux paragraphes 4.1.2 et 4.1.3;
11	Salle de classe		0	0	0	a. conforme aux paragraphes 4.1.2 et 4.1.3;
12	Salle de classe		0	0	0	a. conforme aux paragraphes 4.1.2 et 4.1.3;
13	Entreposage – sur place		0	0	0	Si l'élément 9(1) de la figure 3 est situé à l'extérieur du site d'instruction de matelotage, le site doit comporter un lieu d'entreposage intérieur sécurisé de mêmes dimensions pendant la période d'occupation.

Figure 9 Exigences en matière d'installations d'instruction de matelotage

5.3 Navigation à voile

5.3.1 Site d'instruction de navigation à voile. L'entrepreneur doit fournir une zone dont la superficie et la profondeur conviennent à l'instruction de la navigation à voile et aux manœuvres de petits bateaux. Une grande partie du programme d'instruction se conforme aux normes de qualification de Voile Canada et à la réglementation de Transports Canada. Le site doit présenter une quantité minimale d'obstacles géographiques et de dangers locaux. Les normes de Voile Canada exigent que l'instruction soit donnée à des vitesses de 7 à 12 nœuds. Le site doit pouvoir accueillir jusqu'à soixante-quinze (75) voiliers et vingt-quatre (24) bateaux d'instruction ou de sécurité de 6 m. Pour des motifs de sécurité, les installations

doivent être situées à une distance maximale de 150 m de l'eau. Le site doit être accessible par déplacement terrestre en 30 minutes tout au plus à partir du Centre d'instruction principal.

5.3.2 Le site d'instruction de matelotage devrait être situé dans un rayon de 900 m des installations de restauration; si ce n'est pas le cas, l'entrepreneur doit fournir une zone intérieure équipée de tables pliantes et de chaises empilables pouvant accueillir confortablement 100 cadets et membres du personnel. Cette zone doit convenir à la consommation de repas et être dotée des récipients à déchets appropriés. Cette zone doit également comprendre un réfrigérateur d'au moins 19 pi³.

5.3.3 Quai abrité. L'entrepreneur doit fournir un quai abrité (brise-lames) pendant la période d'occupation pour amarrer en toute sécurité d'au moins 75 voiliers ou embarcations à moteur et quatre baleinières de Montague (10 m de longueur, 1 TJB) d'une longueur moyenne de 4,3 m. Il pourra s'agir d'un long quai ou de plusieurs quais adjacents, si ceux-ci sont requis. L'entrepreneur doit s'assurer que l'écart entre les quais adjacents est inférieur à 2,5 cm pour minimiser les dangers.

5.3.4 Zone d'amarrage L'entrepreneur doit veiller à ce que la zone d'amarrage utilisée pour les voiliers se trouve dans la zone désignée pour l'instruction de la navigation à voile. L'eau peut être maréale, douce ou saumâtre; elle doit permettre la baignade en toute sécurité. Le plan d'eau doit convenir à l'instruction pour les petites embarcations VoileCAN, ce qui comprend parfois le chavirement et le chavirement quille en l'air (partiellement ou totalement basculé dans l'eau). Par conséquent, la profondeur minimale de la zone d'instruction doit être de 6,7 m, à l'exclusion du littoral. Le trafic commercial dans la zone doit être minimal, puisqu'il arrivera parfois que les voiliers aient une manœuvrabilité limitée ou nulle en raison de l'instruction en cours ou des conditions météorologiques.

5.3.5 Zone de mise à l'eau. L'entrepreneur doit fournir une zone de mise à l'eau appropriée pour les bateaux à remorque (6 à 10 m). La zone de mise à l'eau doit être faite de béton texturé ou antidérapant et être d'une largeur minimale de 5 m et elle doit se trouver dans une aire ouverte adaptée à l'entretien et à la réparation des embarcations, en plus de permettre les manœuvres des véhicules.

5.3.6 Entretien des embarcations et des moteurs. L'entrepreneur doit fournir un espace intérieur séparé, d'une superficie minimale de 55 m², pour l'entretien des embarcations et des moteurs. Cet espace doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a. être situé à moins de 100 m du plan d'eau ou de l'aire de mise à l'eau;
- b. avoir au moins quatre prises électriques pour l'utilisation d'outils électriques de 120 V;
- c. un sol en béton;
- d. un compresseur d'air industriel de 80 gallons;
- e. une zone de vidange des moteurs;
- f. un bassin de lavage industriel avec eau courante.

5.3.7 Réservoir de carburant. L'entrepreneur doit fournir un réservoir de carburant d'une capacité de 3 500 litres d'essence à indice élevé d'octane, situé sur le site d'instruction de navigation à voile, dans un lieu sécurisé conforme à toute la réglementation gouvernementale. Le Canada fournira le carburant.

5.3.8 L'entrepreneur doit fournir un lieu sûr, ouvert et de niveau sur le site d'instruction de navigation à voile pour des activités en plein air pour un maximum de 150 personnes, d'une superficie minimale de 600 m². Cette zone servira également au gréement des voiliers et à la sécurisation des bateaux en cas d'intempéries.

5.3.9 L'entrepreneur doit fournir un mât de 6 m, visible depuis la zone d'instruction nautique. Si le site d'instruction de navigation à voile se situe loin du lieu de l'instruction principal, le mât doit être pourvu de trois drisses.

5.3.10 L'entrepreneur doit fournir six vestiaires (4 m x 4 m) conformes aux critères suivants :

- a. doivent comporter des cloisons solides offrant l'intimité appropriée pour changer de tenue;

- b. quatre zones distinctes seront désignées pour les cadets masculins et féminins;
- c. deux zones distinctes seront désignées pour les membres du personnel masculins et féminins;
- d. les zones pour hommes et pour femmes doivent offrir 20 petits casiers, chacun susceptible d'être sécurisé.

5.3.11 L'entrepreneur doit fournir des installations sanitaires ne doivent pas servir de vestiaire, à moins qu'elles ne soient pourvues d'une pièce distincte pour le changement de tenue.

5.3.12 L'entrepreneur doit fournir deux douches privées à l'intérieur, une pour les hommes et une pour les femmes, possiblement dans les installations sanitaires.

5.3.13 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences présentées à la figure 10. Parmi les exigences de la figure 10, les éléments 4 à 7 peuvent se partager un grand bureau, avec des postes de travail individuels.

Élément	Exigences	Type	Espaces de travail	Téléphone	Connexion informatique	Caractéristiques et commentaires
1	O Op Voile	Bureau individuel 10 m ²	1	1	2	a. ligne téléphonique distincte; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau.
2	O instr Voile	Bureau individuel 4,5 m ²	1	1	1	a. ligne téléphonique distincte; b. une armoire à clés fixe, dont le Canada a l'exclusivité d'accès.
3	O Log Voile	Bureau individuel 4,5 m ²	1	1	2	a. ligne téléphonique distincte; b. une connexion informatique pour l'imprimante réseau; c. peut partager l'espace de bureau avec l'O instr Voile, avec des postes de travail individuels.
4	Coord sup CFI Instructeur principal – POEL	Bureau double	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
5	Bureau ouvert O sup inst intermédiaire	Bureau partagé	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
6	O sup inst intermédiaire	Bureau partagé	2	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
7	Salle des instructeurs	Bureau partagé	5	0	1	peut être un bureau partagé défini dans les définitions.
8	Salle de secourisme et de sécurité	Pièce désignée 20 m ²	1	1	0	a. peut partager la ligne téléphonique de l'O Log Voile; b. doit être située dans un rayon de 150 m du plan d'eau.
9	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au paragraphe 4.1.3.
10	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au paragraphe 4.1.3.
11	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au paragraphe 4.1.3.
12	Salle de classe		0	0	0	a. conforme au paragraphe 4.1.3.
13	Entreposage					Si les éléments 10(1) et 10(3) de la figure 3 sont situés à l'extérieur du site d'instruction de la navigation à voile, il doit y avoir un lieu d'entreposage intérieur sécurisé sur le site pendant la période d'occupation.

Figure 10 Exigences en matière d'instruction de la navigation à voile

6.0 Exigences en matière de services d'alimentation

6.1 Généralités

6.1.1 L'entrepreneur doit fournir les services d'alimentation (main-d'œuvre) et les installations de services d'alimentation pour satisfaire aux exigences du Manuel des services d'alimentation des FC (voir les références), en appendice, décrites ci-dessous. Ces services comprennent notamment la fourniture de repas, d'installations et de services au personnel autorisé. Ces repas peuvent être servis par un dispositif de style cafétéria en libre-service. À la demande du Canada, sur un préavis de 48 heures, l'entrepreneur doit fournir des repas aux centres d'instruction temporaires ou éloignés.

6.1.2 L'entrepreneur doit disposer d'installations, d'équipement, de personnel, de nourriture et d'un soutien logistique suffisant pour offrir trois repas par jour à une population de 830 personnes par repas, et la capacité de s'adapter à une augmentation ou à une diminution temporaire d'environ 150 personnes, sur un préavis de 48 heures. Les services de repas peuvent être fournis en deux quarts consécutifs, à raison de 415 personnes par quart. Un total d'environ 110 000 repas seront requis tout au long de la période d'occupation, à raison de trois repas par personne par jour. Il pourrait arriver que les cadets et le personnel soient à l'extérieur du CIC pour de l'instruction et qu'il ne soit pas nécessaire que l'entrepreneur fournisse des repas. Le cas échéant, cela sera indiqué dans la demande de repas hebdomadaire. La clientèle est composée d'individus des deux sexes âgés de 12 à 65 ans, très actifs et travaillant dans diverses conditions (dans un bureau, sur l'eau, sur le terrain).

6.1.3 Le Canada fournira une estimation des repas requis répartie par type de repas 60 jours avant la période d'occupation. En outre, le vendredi précédant le début de la prochaine semaine de formation, l'officier des services d'alimentation du CIC (O Svc Alim) fournira les exigences hebdomadaires en matière de repas au fournisseur de services d'alimentation, tenant à la fois l'entrepreneur et le responsable technique informés de ces demandes.

6.1.4 L'entrepreneur doit fournir une installation de restauration capable de nourrir tout le personnel et les cadets, en deux quarts, au Centre d'instruction principal. L'installation doit se situer dans un rayon de 900 m des installations d'hébergement et être dotée de murs et d'une toiture fixes. La salle à manger située au Centre d'instruction principal doit pouvoir accueillir 450 cadets et membres du personnel, en leur offrant une place assise où ils pourront déposer un couvert comprenant un plateau de service. L'installation de restauration devrait être divisée en deux salles à manger distinctes, l'une pour les cadets et l'autre pour le personnel adulte.

6.1.5 L'entrepreneur doit fournir et entretenir des installations d'entreposage attenantes à la cuisine, notamment l'entreposage à température ambiante, l'entreposage d'aliments réfrigérés, l'entreposage de produits surgelés et l'entreposage de l'eau embouteillée (réfrigérée et à température ambiante), en conformité avec le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.

6.1.6 L'entrepreneur doit veiller à ce que le climat de la cuisine et des lieux d'entreposage soit contrôlé en fonction du besoin, afin d'entreposer et de conserver la nourriture dans un environnement alimentaire conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires, tout en offrant un climat raisonnablement confortable dans la cuisine et les salles à manger pour le personnel et les utilisateurs.

6.2 Repas

6.2.1 L'entrepreneur doit fournir les repas préparés et les autres aliments prévus dans les cycles de menus approuvés (des exemples de menus se trouvent à l'appendice 1 de l'annexe B) et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe B). L'entrepreneur doit acquérir, préparer, entreposer et faire cuire des quantités suffisantes d'aliments sains de qualité pour offrir trois repas par jour aux personnes admissibles, en conformité avec les prévisions quotidiennes des effectifs de consommateurs. La préparation des aliments et des mets préparés respecte le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les méthodes de cuisson

employées doivent être saines et respecter les procédés normalisés de la cuisine saine. Chaque repas doit comprendre au moins un choix de repas principal pour garantir des options saines à chaque repas.

6.2.2 Dans toute la mesure du possible, l'entrepreneur doit veiller à préparer la quantité appropriée de chaque produit afin que le dernier consommateur ait les mêmes options que le premier. Les repas admissibles sont énoncés dans le Modèle de repas standard admissible à l'appendice 3 de l'annexe B. L'entrepreneur doit respecter les portions standards décrites à l'appendice 4 de l'annexe B.

6.3 Service des repas

6.3.1 Les repas doivent être servis du lundi au samedi, comme suit : le déjeuner, de 6 h 15 à 7 h 45; le dîner, de 11 h 45 à 13 h; et le souper, de 16 h 30 à 18 h. Les heures de repas du dimanche doivent être les suivantes : déjeuner froid, de 9 h à 10 h (le personnel en service doit y avoir accès dès 7 h 45); déjeuner-dîner, de 10 h 30 à 13 h; et souper, de 16 h 30 à 18 h. Les heures de repas peuvent nécessiter des ajustements de temps à autre, ainsi que des modifications en raison d'occasions spéciales, de vacances et d'exigences opérationnelles, à la demande du Canada. Les horaires seront coordonnés avec l'O Svc Alim CIC.

6.3.2 L'entrepreneur doit fournir les repas à l'installation de restauration, conformément à la section 6.1.4. Sauf indication contraire, le style de service est un service de cafétéria où l'entrepreneur sert le plat principal à partir d'une chaîne pour cuisson à la vapeur, avec bars en libre-service pour les salades, les desserts, les condiments et les boissons. Les niveaux de service minimum sont les suivants : chaque consommateur est servi dans les quinze minutes suivant son arrivée dans la salle aux périodes de pointe du repas, et en cinq minutes en dehors des périodes de pointe. Si le service des repas comprend des articles à ramasser (p. ex., repas transportés) avec une heure précise de ramassage, le personnel désigné du Canada ne devrait pas attendre plus de cinq minutes entre l'arrivée au comptoir de service et la réception des repas commandés. La température de maintien au moment du ramassage doit être conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Elles sont précisées à la section 6.7.4.

6.3.3 On ne s'attend pas à ce que l'entrepreneur autorise les consommateurs à apporter des aliments et des boissons à l'extérieur de l'installation, sauf à la suite d'une demande de services d'alimentation visant le remplacement d'un repas consommé sur place. L'entrepreneur doit apposer des affiches interdisant le transport d'aliments hors site, le cas échéant.

6.4 Repas transportés

6.4.1 L'entrepreneur doit fournir d'autres types de repas, les accessoires non alimentaires précisés à la figure 11, ainsi que les services de repas décrit ci-dessous, au besoin.

a. **Repas transportés chauds.** Fournir et remettre, au moment demandé, des repas chauds individuels en vrac et des condiments dans les quantités demandées et conformément au cycle de menus approuvé de trois semaines. Le Canada fournira à l'entrepreneur des récipients alimentaires isolants si des repas chauds en vrac sont requis. L'entrepreneur doit rendre les contenants alimentaires au Canada dans le même état qu'il les a reçus. La durée et la température de maintien doivent être conformes à la section 6.7.4 de l'EDT et au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les repas doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

b. **Repas transportés froids en boîte** – Fournir et remettre, au moment demandé, des repas froids individuels en boîte et des condiments dans les quantités demandées et conformément au cycle de menus approuvé et décrit à la section 6.6.3 et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas – appendice 2 de l'annexe B. Le Canada fournira à l'entrepreneur des récipients alimentaires isolants lorsque des repas en boîte sont requis. L'entrepreneur doit rendre les contenants alimentaires au Canada dans le même état qu'il les a reçus. Chaque repas

en boîte doit être horodaté une fois assemblé et porter les estampilles en anglais « Consumption must be within four hours unless refrigerated » et en français « Doit être consommé dans les quatre heures, sauf si réfrigéré ». Les repas devront être réfrigérés jusqu'au ramassage. La durée et la température de maintien doivent être conformes au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. Les repas doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

c. **Rafrâichissements sur les lieux de travail** – Fournir de l'eau, des jus de fruits, des sucettes glacées, des barbotines et des fruits à la clinique sans rendez-vous pour hydrater les cadets. Afin de fournir des repas aux cadets qui ratent un repas régulier en raison d'un séjour à la clinique sans rendez-vous, le Canada ramassera un repas de remplacement à l'installation des services d'alimentation, d'une valeur équivalente au repas manqué. Un tel repas peut comprendre des sandwichs et des céréales; tous les sites d'instruction et toutes les installations de bureaux doivent avoir accès à de l'eau potable. L'entrepreneur doit fournir de l'eau embouteillée aux cadets en instruction à bord des navires ou hors du Centre d'instruction principal lorsque de l'eau potable n'est pas facilement accessible. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

d. **Collations du soir (hors site seulement)** – L'entrepreneur doit fournir au personnel des collations du soir dans un lieu convenu entre le Canada et l'entrepreneur, en conformité avec le Tableau des aliments admissibles à la collation du soir (appendice 5 de l'annexe B). Les collations du soir doivent être accessibles aux membres du personnel hébergés pendant pour une nuit à l'extérieur du Centre d'instruction principal, ou à ceux qui ne reviennent pas au Centre d'instruction principal avant 20 h (expédition en baleinière). On doit pouvoir ramasser les collations du soir à la date et à l'heure demandées par l'O Svc Alim CIC. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

e. **Collations du soir (sur place au Centre d'instruction principal)** – L'entrepreneur doit fournir des collations du soir six jours par semaine, du dimanche au vendredi, à au moins 350 membres du personnel dans un lieu convenu entre le Canada et l'entrepreneur, en conformité avec le Tableau des aliments admissibles à la collation du soir (appendice 5 de l'annexe B). On doit pouvoir ramasser les collations du soir à la date et à l'heure demandées par l'O Svc Alim CIC. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage.

f. **Assemblage et fourniture de produits alimentaires précuits** – Pour répondre aux besoins des endroits isolés, l'entrepreneur doit fournir des produits alimentaires précuits, sur demande, et en conformité avec le Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe B), Modèle de repas standard admissible (appendice 3 de l'annexe B) et Portions standard (appendice 4 de l'annexe B). Les aliments doivent faire l'objet d'un accord entre le Canada et l'entrepreneur. Les aliments doivent être ramassés par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informera l'entrepreneur d'une exigence de repas transporté 48 heures avant le ramassage. Les produits alimentaires précuits sont des aliments prêts à manger, chauds ou froids, qui ne nécessitent pas de cuisson avant la consommation :

(1) aliments surgelés – ces produits doivent demeurer à l'état précuit et surgelé, et être consommés au premier jour de l'instruction. Ils doivent être entreposés dans un type de congélateur ou de réfrigérateur (p. ex., bacon, saucisses, poulet, bœuf, porc, boulettes de hamburger, hot-dogs, etc.);

- (2) produits de charcuterie emballés – ces produits doivent être emballés sous vide et consommés au premier jour seulement (p. ex., jambon cuit, saucisson de Bologne, poulet, bœuf, etc.);
- (3) aliments déshydratés – plats protéinés, pâtes sèches préassaisonnées, céréales, plats de riz, pommes de terre, légumes, fruits, desserts ou autres aliments similaires pouvant être reconstitués avec de l'eau et ne nécessitant pas de réfrigération;
- (4) aliments secs – café, thé, chocolat chaud, mélange à crêpes, noix, fruits, biscuits, craquelins, charqui (bœuf ou autres), mélange montagnard, barres aux fruits, céréales, pâtes, pains, lait ultra-haute température, poudres de lait, ainsi que d'autres aliments ne nécessitant pas de réfrigération.

6.4.2 On trouvera un exemple du formulaire Demande de repas à l'appendice 6 de l'annexe B.

6.4.3 L'entrepreneur doit fournir les accessoires non alimentaires présentés à la figure 11, sur demande et sur autorisation.

Élément	Exigence	Utilisation autorisée
1	Gamelle (boîte pliante)	a. une par repas en boîte; b.
2	Sachet couvert jetable - couteau, fourchette, cuillère à café, sel, poivre, serviette, sucre, édulcorant et paille	a. un par repas transporté (non autorisé pour des gamelles, à moins qu'un repas froid ne soit servi); b. fourni seulement si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
3	Verre de papier pour liquide chaud ou froid, sans couvercle	a. fourni seulement s'il est impossible de servir les boissons autrement.
4	Assiette de papier	a. fourni seulement s'il est impossible de servir les repas autrement.
5	Couteau de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
6	Fourchette de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.
7	Cuiller de plastique	a. lorsqu'un sachet couvert n'est pas nécessaire et si les ensembles de couteau, fourchette et cuiller de campagne ne sont pas autorisés.

Figure 11 Accessoires non alimentaires

6.5 Repas spéciaux

6.5.1 L'entrepreneur doit répondre aux besoins diététiques particuliers, en raison de croyances religieuses ou d'une maladie temporaire, à la demande de l'O Svc Alim CIC. On doit prévoir des repas spéciaux pour les malades, à la demande. On doit offrir des choix végétariens et santé à chaque repas, dans tous les lieux de restauration.

6.5.2 On doit reconnaître les traditions particulières précisées par l'O Svc Alim CIC. Au minimum, l'entrepreneur doit prendre en charge des soupers à trois services, selon la coutume et les traditions navales. L'O Svc Alim CIC fournira les lignes directrices à cet égard. Un souper sera désigné pour les cadets-cadres, un autre pour les cadets du cours Exercice militaire et cérémonial et le troisième sera destiné aux adultes. L'entrepreneur doit planifier des menus appropriés et économiques.

6.5.3 L'entrepreneur doit se préparer à l'alimentation d'urgence, notamment : la prestation d'un service de repas (généralement dans un court délai) en dehors des heures prévues dans les lieux existants ou la prestation d'un service de repas à un nouvel emplacement pour répondre à une urgence ou à des exigences opérationnelles. Dans de telles circonstances, l'O Svc Alim CIC peut autoriser une dérogation au cycle de menus sur trois semaines et du Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe B).

6.6 Planification des menus

6.6.1 L'entrepreneur doit mettre en œuvre un plan d'approvisionnement, notamment l'achat, le transport, la réception, l'entreposage et la comptabilité des produits alimentaires, en conformité avec la section 6 de l'énoncé des travaux et des annexes applicables. Le plan doit aborder toutes les conditions (environnement alimentaire, entreposage, etc.) affectant la fourniture de services d'alimentation, par site, afin d'assurer un service ininterrompu.

6.6.2 L'entrepreneur doit se conformer à la législation fédérale et provinciale, au Règlement sur les aliments et les drogues et aux directives de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour l'approvisionnement de tout le matériel, sauf indication contraire par écrit du Canada (p. ex., restrictions sur l'achat de viande de bœuf). L'entrepreneur doit servir des aliments conformes, au minimum, à la norme de qualité alimentaire présentée à l'appendice 7 de l'annexe B.

6.6.3 L'entrepreneur doit préparer des cycles de menus sur au moins trois semaines pour repas servis dans les lieux établis à la section 6.1.4, les repas chauds transportés et les repas en boîte. Ces menus doivent satisfaire aux exigences du Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe B) et au Modèle de repas standard admissible (appendice 3 de l'annexe B). Le cycle de menus doit faire appel à tous les principes de planification efficace des menus, notamment : élaborer des options de menu qui offrent une valeur nutritionnelle et un équilibre alimentaire conformes aux principes du document Bien manger avec le Guide alimentaire canadien; varier le type d'aliments offerts et les méthodes de préparation; offrir des aliments populaires adaptés aux préférences et aux styles de cuisines du Canada; et éviter les répétitions fréquentes. Les menus doivent être soumis à l'approbation de l'O Svc Alim CIC et du RT, 10 jours civils avant leur mise en œuvre. L'O Svc Alim CIC répondra dans les 72 heures suivant la réception des menus. Les modifications aux menus déjà approuvés doivent être préalablement autorisées par l'O Svc Alim, en ce qui concerne les modifications mineures, et par le responsable technique (RT), en ce qui concerne les modifications majeures.

6.6.4 L'entrepreneur doit afficher les menus avant chaque repas, dans un endroit bien visible dans chaque installation, de préférence à proximité de chaque point de service, avant la ligne de service, dans les deux langues officielles.

6.6.5 L'entrepreneur doit établir un processus permettant de contrôler et de répondre aux demandes et aux commentaires des consommateurs et mettre en place un mécanisme pour identifier les articles impopulaires et présenter des options de rechange de valeur similaire à l'O Svc Alim CIC pour approbation. L'O Svc Alim CIC doit avoir un accès constant aux commentaires obtenus grâce au programme de contrôle de la qualité de l'entrepreneur, présenté à la section 3.1.32.

6.7 Contrôles de salubrité, de sécurité et environnementaux

6.7.1 L'entrepreneur doit veiller, au minimum, à ce que tous les aliments soient manipulés, préparés, entreposés, et toutes les aires maintenues, en conformité avec le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires et le Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires. Tous les contenants utilisés pour les repas transportés doivent être nettoyés et désinfectés avant chaque utilisation.

6.7.2 L'entrepreneur doit maintenir tous les lieux de préparation des aliments, les zones de service, les salles, les lieux d'entreposage, de même que l'équipement, les fournitures, la vaisselle, les ustensiles, etc., connexes, dans un état propre, sûr et hygiénique. L'entrepreneur doit mettre en œuvre un plan de gestion du nettoyage et de l'hygiène conforme au Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires. L'entrepreneur est responsable de corriger les lacunes identifiées par le Canada ou décelées dans le cadre de l'application du plan de gestion du nettoyage et de l'hygiène. On trouvera un exemple d'instructions et de calendrier de nettoyage de l'équipement à l'appendice 9 de l'annexe B.

6.7.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tout l'équipement soient bien protégés et bien entretenus pour offrir des niveaux de service constants et pour éviter leur dégradation. L'entrepreneur doit résoudre, dans un délai de 48 heures, tous les problèmes soulevés, et ce, à la satisfaction de l'O Svc Alim CIC et des responsables concernés.

6.8 Matériaux

6.8.1 L'entrepreneur doit veiller à ce que les denrées alimentaires achetées pour des repas et des rafraîchissements soient conformes aux normes d'approvisionnement en vigueur du gouvernement, le cas échéant. En l'absence de telles normes, l'entrepreneur doit acheter des denrées alimentaires conformes avec les normes de « bonne » qualité établies pour les Services d'alimentation de Forces Canada et du MDN, présentées au chapitre 2 du Guide des services d'alimentation des FC. Seuls les produits inspectés par le gouvernement fédéral doivent être utilisés, le grade minimum autorisé pour la viande bovine étant AA.

6.8.2 L'entrepreneur doit fournir tous les autres consommables exigés, notamment : les produits de nettoyage, le papier consommable et le matériel d'emballage alimentaire.

6.8.3 L'entrepreneur doit fournir tout autre matériel, notamment l'ameublement et l'équipement de santé et sécurité au travail nécessaires à la prestation des services de repas, notamment : la vaisselle et la coutellerie, les tables et les chaises, ainsi que l'équipement de protection connexe.

6.8.4 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations et tout l'équipement soient bien protégés et bien entretenus pour offrir des niveaux de service constants et pour éviter leur dégradation. Si un équipement ou une installation ont subi des dommages tels qu'il serait trop coûteux de les réparer, l'entrepreneur doit procéder à leur remise en l'état ou à leur remplacement.

6.9 Main-d'œuvre

6.9.1 L'entrepreneur doit s'assurer que le personnel de l'entrepreneur désigné à la section 6.9.1 a, b et c satisfait aux exigences en matière de services alimentaires énoncées à la section 6 de l'EDT, voire les dépasse. L'entrepreneur doit s'assurer que le personnel de l'entrepreneur affecté à chacun de ces postes satisfait aux qualifications minimales énumérées ci-dessous, voire les dépasse.

a. Gestionnaire résident ou des services d'alimentation

Le gestionnaire résident ou des services d'alimentation doit posséder un diplôme en gestion des services d'alimentation d'une institution d'enseignement reconnue ou quatre (4) années d'expérience au cours des six (6) dernières dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples; ou dix (10) années d'expérience récente dans la gestion d'une opération de services

d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples. Le gestionnaire des services d'alimentation doit également posséder des compétences informatiques de base dans l'utilisation de logiciels (traitement de texte et courrier électronique).

b. Superviseur de la cuisine et de la production

Le superviseur de la cuisine et de la production doit avoir suivi une formation d'apprenti cuisinier et posséder un certificat de chef de cuisine ou un certificat en gestion de l'accueil. Il doit posséder un certificat de compagnon cuisinier reconnu et au moins cinq (5) années d'expérience récente dans la gestion d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples.

c. Chefs cuisiniers

Le ou les chefs cuisiniers doivent posséder un certificat Sceau Rouge reconnu et au moins cinq (5) années d'expérience combinée comme chef d'une opération de services d'alimentation à volume élevé et à facettes multiples.

6.9.2 L'entrepreneur peut également employer des assistants chefs, des cuisiniers, des aides-cuisiniers, des boulangers et des aides de cuisine pour satisfaire aux exigences en matière de services alimentaires énoncées à la section 6 de l'EDT.

6.9.3 L'entrepreneur doit attribuer le travail de façon appropriée, en fonction des changements aux volumes d'activité. Le travail doit être attribué conformément au paragraphe 6.9.1, à des niveaux permettant de prendre en charge de manière appropriée le volume d'activités et d'optimiser la productivité. L'entrepreneur doit faire la démonstration d'une gestion efficace de la productivité au travail.

6.9.4 L'entrepreneur doit fournir la structure, les processus et les ressources de gestion nécessaires pour assurer la prestation de tous les services prévus à l'énoncé des travaux. L'entrepreneur doit maintenir, contrôler et améliorer tous les services, ainsi que gérer, superviser, et prendre soin de la main-d'œuvre, veillant ainsi à ce que les ressources suffisent pour répondre à toutes les obligations contractées..

6.9.5 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les membres du personnel des services d'alimentation reçoivent une formation d'orientation sur la salubrité et la sécurité, le fonctionnement sécuritaire de l'équipement, les dangers au travail et la prévention des incendies, notamment la manipulation sécuritaire des produits chimiques de nettoyage. L'entrepreneur doit veiller à ce que soient prises toutes les précautions de sécurité à l'égard des personnes qui travaillent dans les zones de services d'alimentation, conformément aux dispositions du Code canadien du travail et au Règlement canadien sur la santé et sécurité au travail.

6.10 Plans et rapports

6.10.1 L'entrepreneur doit faire le suivi du volume d'activité et fournir à l'O Svc Alim CIC un rapport hebdomadaire, précis et exhaustif, sur le volume global de l'activité ainsi qu'un rapport à la fin de chaque mois. La mise en page du rapport sur le volume d'activités doit être claire et comprendre le volume d'activités quotidien, comme suit :

- a. le nombre de repas quotidiens servis au déjeuner, au dîner et au souper dans les installations de restauration désignées du Centre d'instruction principal;
- b. le nombre de repas quotidiens transportés (chauds et froids) préparés pour le déjeuner, le dîner et le souper;
- c. le nombre de rafraîchissements en milieu de travail distribués (le cas échéant);
- d. le nombre de collations du soir distribuées (le cas échéant);
- e. le nombre équivalent de repas distribués comme aliments précuits, pour toutes les demandes, en fonction du nombre de repas requis.

6.10.2 L'entrepreneur doit remettre au RT un rapport final incluant le volume total des activités pendant la période d'occupation, dans les 7 jours civils suivant le dernier jour d'occupation.

6.10.3 L'entrepreneur doit veiller à ce que le gestionnaire des services d'alimentation se réunisse au moins une fois par semaine avec l'O Svc Alim CIC ou le RT pour discuter des opérations au quotidien, d'observations et de préoccupations, en plus de fournir un suivi des plans et des initiatives d'autoamélioration à la suite des inspections hebdomadaires effectuées par l'entrepreneur et le gestionnaire des services d'alimentation. Des exemples de formulaire d'inspection se trouvent à l'appendice 10 de l'annexe B.

6.10.4 L'entrepreneur doit fournir tout l'équipement, matériel et logiciel, nécessaire pour la production des rapports et des réponses présentés à la présente section, notamment : ordinateurs, imprimantes, numériseurs, équipement de réseau local ou de réseau étendu, téléphones, etc.

7.0 Nettoyage et entretien

7.1 Généralités

7.1.1 L'entrepreneur doit fournir des services de nettoyage et de conciergerie sept jours sur sept, incluant les jours fériés, pendant toute la période d'occupation, pendant les heures d'éveil, pour toutes les installations utilisées par le CIC.

7.1.2 Toutes les tâches doivent être effectuées en conformité avec les lois, les codes, les règlements et les règlements administratifs fédéraux, provinciaux et municipaux. L'entrepreneur assume les frais engagés pour se conformer à ces lois, codes, règlements ou règlements administratifs.

7.1.3 L'entrepreneur doit fournir des services quotidiens de nettoyage et de conciergerie, notamment :

- a. le nettoyage et la désinfection de toutes les installations sanitaires, incluant les douches, les toilettes, les lavabos, les urinoirs et les salles de blanchissage, en veillant à ce que les installations soient bien pourvues en papier de toilette, serviettes de papier, savon pour les mains et sacs à déchets pour les serviettes hygiéniques;
- b. le nettoyage des installations médicales pour veiller à ce qu'elles soient conformes aux règlements, lois et normes applicables;
- c. le nettoyage de toutes les zones communes ou les salons des quartiers, incluant les entrées;
- d. la fourniture de récipients distincts pour les déchets, le compost et les matières recyclables et l'élimination sûre de ces matières en conformité avec la réglementation municipale;
- e. la mise à la disposition des occupants de vadrouilles, balais, seaux, savon et chiffons pour une utilisation immédiate et intervention en cas d'accident, comme un déversement de liquide;
- f. des services quotidiens de nettoyage et de conciergerie pour les installations de restauration, conformément à la section 6.0;
- g. un lieu d'entreposage convenable pour les produits de nettoyage;
- h. des travaux de qualité supérieure en tout temps, en stricte conformité avec les pratiques commerciales exemplaires, selon l'interprétation qu'en fait le Canada.

7.1.4 Au besoin, l'entrepreneur doit procéder à d'autres types de nettoyage pour maintenir un environnement propre et sain. Les installations occupées toute l'année doivent être nettoyées au besoin, après la période d'occupation, selon une entente entre l'entrepreneur et le Canada.

7.2 Sécurité

7.2.1 L'entrepreneur doit observer et faire respecter les mesures de sécurité exigées par le Code canadien de sécurité sur les chantiers de construction, le gouvernement provincial, la Commission de la santé et de la sécurité au travail, ainsi que par les règlements municipaux et les autorités municipales.

7.2.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les membres du personnel de l'entrepreneur qui travaillent avec des produits dangereux aient été formés et certifiés sur le SIMDUT et fournir les vêtements et l'équipement exigés par les ministères fédéral et provinciaux du Travail.

7.2.3 Pour chaque produit dangereux se trouvant sur le site, l'entrepreneur doit fournir au Canada des « fiches signalétiques » conformes à la loi sur le SIMDUT et à l'annexe 2 de la *Loi sur les produits dangereux*; l'entrepreneur doit afficher une copie de ces fiches dans chaque lieu où se trouvent ces produits.

7.3 Inspections

7.3.1 L'entrepreneur doit tenir un registre de toutes les tâches exécutées, autre que le nettoyage quotidien habituel. Le registre doit être mis à la disposition du Canada aux fins d'inspection, sur demande.

7.4 Produits et équipement

7.4.1 L'entrepreneur doit fournir tous les produits et accessoires de nettoyage, outils, applicateurs et tout l'équipement, notamment le papier de toilette, les serviettes de papier, le savon liquide pour les mains et les disques désodorisants. L'entrepreneur doit veiller à maintenir des stocks suffisants pour éviter la perturbation des services.

7.4.2 L'entrepreneur doit veiller à ce que tous les produits et tout l'équipement de nettoyage satisfassent les exigences de l'Office des normes générales du Canada.

7.5 Exigences connexes relatives au nettoyage

7.5.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit déboucher les toilettes, les urinoirs et les drains obstrués.

SERVICES FACULTATIFS

8.0 Exigences en matière de véhicules

8.1 Autobus

8.1.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir des autobus pour le transport des passagers, avec une capacité minimale de 44 passagers, du début juillet à fin août. Le Canada aura besoin d'au moins quatre autobus et deux autobus supplémentaires pour chaque site d'instruction situé loin du Centre d'instruction principal, comme l'établit la section 5 de l'énoncé des travaux. Les autobus pourraient être requis pour jusqu'à 45 jours pendant la période d'occupation. Le Canada informera l'entrepreneur 120 jours avant la période d'occupation à venir si des services d'autobus sont requis.

8.1.2 L'entrepreneur doit fournir des chauffeurs qualifiés conformément aux lois et règlements provinciaux applicables pour chaque autobus fourni. Les autobus et les chauffeurs doivent être

disponibles en tout temps pendant la journée, tous les jours de la semaine, une fois que le besoin est établi selon le par. 8.1.1.

8.1.3 L'entrepreneur doit être en mesure de fournir, sur une base régulière et sur un préavis de 72 heures du RT par courriel, jusqu'à deux autobus supplémentaires avec les chauffeurs qualifiés.

8.1.4 L'entrepreneur est responsable de l'entretien, de la propreté, du carburant et des consommables relatifs aux véhicules. Les autobus seront sous la supervision directe de l'Officier des mouvements du CIC pendant la période d'occupation.

8.1.5 Il pourrait arriver que des autobus soient requis pour des déplacements pendant l'heure de repas ou pour effectuer des excursions de plus d'une journée hors du Centre d'instruction principal. L'Officier des mouvements du CIC transmettra un préavis de 72 heures par courriel à l'entrepreneur. Le cas échéant, le Canada remboursera par l'intermédiaire de l'entrepreneur les frais engagés par les chauffeurs d'autobus, conformément aux lignes directrices du Conseil du Trésor.

8.1.6 L'entrepreneur doit fournir des autobus de remplacement immatriculés, de même type et de mêmes dimensions, pour les autobus mis hors service aux fins de réparations ou d'entretien.

8.1.7 L'entrepreneur doit fournir des journaux de bord d'autobus, incluant un rapport de kilométrage, la destination, le nom du chauffeur d'autobus et tout autre renseignement pertinent.

9.0 Instruction nautique les fins de semaine d'automne et de printemps

9.1 Généralités

9.1.1 L'École régionale de voile des cadets (Atlantique) (ERVC(C)) donne l'instruction de navigation à voile du Canada, de canot, de baleinière et de petite embarcation dans le cadre du Programme d'instruction des cadets de la marine. L'instruction d'automne a lieu les fins de semaine, à compter de la première fin de semaine de septembre jusqu'à la dernière fin de semaine d'octobre, si la température le permet. L'instruction de printemps a lieu les fins de semaine, à compter de la deuxième fin de semaine de mai jusqu'à la dernière fin de semaine de juin, si la température le permet. On estime le nombre de participants pendant une fin de semaine donnée entre 30 et 75 cadets, et le nombre de membres du personnel entre 5 et 10.

9.1.2 Outre les fins de semaine prévues, pourrait s'ajouter une période d'installation au début de la saison de voile printanière et une période de fermeture à la fin de la saison de voile automnale, en général de deux jours chacune. Une « fin de semaine » commence généralement par l'arrivée sur le site après 18 h le vendredi et prend fin au départ à ou avant 15 h le dimanche. L'entrepreneur doit fournir l'hébergement et les repas pendant les périodes d'ouverture et de fermeture, pour environ quatre (4) membres du personnel adultes.

9.1.3 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit rendre disponible le site d'instruction nautique décrit à la section 5.3 du présent énoncé des travaux. Le nombre de voiliers utilisés pendant les programmes d'instruction nautique d'automne et de printemps est estimé à 20, et le nombre de bateaux d'instruction ou de sécurité est réduit à de quatre à six petits bateaux, six canots et deux baleinières.

9.1.4 Le Canada informera l'entrepreneur par courriel 120 jours avant la période d'occupation à venir si des services d'instruction nautique les fins de semaine d'automne et de printemps sont requis. Le Canada doit fournir un horaire détaillé des fins de semaine, incluant le nombre de cadets et de membres du personnel, 21 jours avant la première fin de semaine de voile, ainsi que si l'hébergement et les repas sont requis.

9.1.5 Il peut arriver en raison des prévisions météorologiques que le Canada doive reporter une fin de semaine de voile. L'entrepreneur doit satisfaire à une demande de report si l'occupation le permet et lorsque le Canada lui donne un préavis d'au moins 48 heures.

9.1.6 L'entrepreneur doit fournir un approvisionnement continu en eau potable aux installations d'instruction et d'hébergement.

9.1.7 L'entrepreneur doit veiller à ce que toutes les installations d'hébergement et d'instruction aient accès à un nombre suffisant d'installations sanitaires conformes aux exigences énoncées au par. 3.2.8 du présent EDT.

9.2 Services de soutien

9.2.1 Tout au long de la période de fins de semaine d'instruction nautique d'automne et de printemps, l'entrepreneur doit fournir des services de soutien semblables à ceux énoncés au par. 9.3.3. notamment : services de lingerie, ordures, recyclage et compostage, repas et nettoyage, communications vocales et de données.

9.2.2 L'entrepreneur doit fournir des services de liaison et de gestion des installations au besoin pendant les fins de semaine d'instruction nautique.

9.3 Exigences en matière d'hébergement

9.3.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir de l'hébergement en fonction de l'horaire des arrivées et des départs fourni par le Canada 21 jours à l'avance.

9.3.2 L'entrepreneur doit fournir un hébergement distinct pour les cadets et le personnel.

9.3.3 L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences énoncées aux paragraphes 3.2.3 à 3.2.7 du présent EDT.

9.3.4 L'entrepreneur doit ramasser la literie dans les installations d'hébergement et les livrer à l'installation de blanchisserie. Les occupants sont responsables de défaire et de faire leur lit, de même que de paqueter la literie à laver.

9.3.5 Un représentant du Canada et l'entrepreneur doivent inspecter l'intérieur de toutes les installations avant la mise à disposition des chambres au début de chaque fin de semaine d'instruction. On établira l'inventaire de ce qui se trouve dans les installations et les défauts ou dommages seront consignés sur une fiche d'inspection. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection. À la suite de l'inspection, les clés des installations seront remises au représentant du Canada.

9.3.6 À la fin de la fin de semaine d'instruction, l'entrepreneur et un représentant du Canada doivent inspecter les installations occupées. L'inventaire de l'installation préalablement établi au début de la période d'occupation doit être vérifié et on doit noter les lacunes ou les excédents. En outre, les dommages et les défauts seront consignés, à l'exception de l'usure normale n'ayant pas été notée précédemment. Chaque partie conservera des copies de la fiche d'inspection de départ. Toutes les clés seront remises à l'entrepreneur après l'inspection. Le Canada sera responsable de tous les dommages et défauts des zones et espaces individuels figurant dans la fiche d'inspection. En cas de dommage constaté à la suite de l'occupation par le Canada, l'entrepreneur doit en informer le Canada dans les 24 heures suivant la fin de la ou des périodes d'occupation.

9.3.7 En cas d'urgence, l'entrepreneur doit veiller à ce qu'un téléphone non payant soit accessible dans la zone d'hébergement.

9.4 Exigences en matière de services d'alimentation

9.4.1 À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir des repas conformément à la section 6 du présent EDT. Le Canada se réserve le droit de fournir des repas et informera l'entrepreneur par écrit des exigences en matière de services d'alimentation au moment de la confirmation des fins de semaine de voile, soit 21 jours avant la première fin de semaine d'instruction.

9.4.2 Si le site d'instruction de navigation à voile se trouve dans un rayon de 900 m des salles à manger, les repas seront consommés à la salle à manger désignée. Si le site d'instruction de navigation à voile est à plus de 900 m de la salle à manger, les dîners devront être préparés conformément aux paragraphes 6.4.1a ou 6.4.1b, tandis que le déjeuner et le souper seront consommés à la salle à manger. Les repas de fin de semaine comprennent généralement : déjeuner, dîner et souper le samedi; déjeuner et dîner le dimanche.

10 Excursions hors site et de plus d'une journée

L'entrepreneur doit fournir un site adapté, loin du Centre d'instruction principal et du site d'instruction de matelotage, qui pourra servir à une excursion en baleinière. Ce site doit permettre l'accès à des eaux navigables appropriées pour l'instruction en embarcations, jusqu'à quatre (4) de 9 m et deux (2) de 6 m, offrir une zone de mise à l'eau et zone permettant de sécuriser cinq baleinières pendant la nuit. Ce site doit permettre l'utilisation de tentes, de toilettes portatives ou chimiques et de cuisinières. Le site doit pouvoir communiquer avec le Centre d'instruction principal par téléphone cellulaire ou par radio. Ce site sera requis pour deux ou trois excursions en baleinière chaque été, chacune d'une durée de deux nuits. Environ 35 cadets et membres du personnel participeront à chaque excursion. Si l'entrepreneur n'est pas le propriétaire du site, il doit fournir au Canada les documents attestant qu'il a obtenu l'autorisation de l'utiliser auprès du propriétaire.

TABLEAU DES ÉCHÉANCIERS IMPORTANTS

Section	Exigence	Avis transmis par :	
		Canada à l'entrepreneur	Entrepreneur à Canada
1.2.2	Compte tenu des besoins changeants du programme, qui ont été définis par le Canada, l'occupation quotidienne peut augmenter ou diminuer de 10 %, sans dépasser 84 occupants; l'entrepreneur doit s'organiser en conséquence après avoir reçu un préavis de 60 jours du Canada.	60 jours	
1.2.3	Si d'autres cours doivent être donnés à bord du NCSM ACADIA, l'entrepreneur doit être en mesure d'adapter ses services à une augmentation allant jusqu'à 20 % de l'occupation quotidienne, jusqu'à un maximum de 170 occupants supplémentaires, sur un préavis de 180 jours donné par le Canada.	180 jours	
3.1.11	L'entrepreneur est tenu de fournir une liste des installations, y compris les numéros de pièce des locaux de bureaux et des salles de classe et un plan d'étage avec numéros de pièces pour l'hébergement, qui seront utilisées par le Canada dans les 30 jours précédant la période d'occupation.		30 jours
3.1.24	L'entrepreneur doit satisfaire aux exigences minimales établies dans les inspections relatives à la prévention des incendies, à la médecine préventive (Méd Prév), aux matières dangereuses, à l'environnement et à la sécurité et donner au Canada un suivi par écrit sur le statut de toutes les infractions, dans les 14 jours civils suivant la réception des rapports.		14 jours
3.1.26	L'entrepreneur doit présenter un rapport décrivant les défauts et les dommages constatés lors de l'inspection de départ, accompagné de photographies des dommages dont le coût de réparation est de 200 \$ ou plus au responsable du contrat du Canada, dans les 14 jours civils suivant la fin de l'occupation du Canada.		14 jours
3.1.32	L'entrepreneur doit fournir au RT une réponse par écrit à tous les rapports d'incident en matière de rendement issus d'inspections menées par le Canada pendant la période d'occupation dans les 48 heures suivant la réception du rapport.		48 heures
3.2.1	L'entrepreneur doit fournir de l'hébergement conformément au calendrier prévu des arrivées et des départs fourni par le Canada 60 jours avant la période d'occupation et finalisé deux semaines après le début de la période d'occupation.	60 jours 14 jours après le début de l'occupation	
3.3.1	À la demande du Canada, sur un préavis de 48 heures, l'entrepreneur doit fournir une grande installation de 350 sièges à être utilisée par le Canada. Si l'entrepreneur accepte de fournir cette installation au Canada à son usage exclusif, un calendrier des exigences ne sera pas fourni.	48 heures	
4.4.1	Aux moments précisés par le Canada l'entrepreneur doit fournir un lieu de baignade (intérieur ou extérieur) surveillé d'au moins 25 m de longueur pour un maximum de 25 heures pendant la période d'occupation. Le Canada fournira un cahier des charges de 60 jours avant l'occupation.	60 jours	
4.1.6	L'entrepreneur doit mettre à la disposition du Canada 10 tables pliantes légères de 1,8 m de long au minimum et 100 chaises empilables/pliantes, et ce, après avoir reçu un préavis de 48 heures du Canada.	48 heures	
4.3.3	Soixante (60) jours avant la période d'occupation, le Canada remettra à l'entrepreneur un calendrier des exigences relatives à l'utilisation des installations de loisirs. Si l'entrepreneur accepte de fournir ces installations au Canada à son usage exclusif, un calendrier des exigences ne sera pas fourni.	60 jours	
6.1.1	Repas transportés – L'entrepreneur est tenu de fournir, sur demande du Canada, des repas aux lieux d'instruction temporaires ou éloignés, et ce, après avoir reçu un préavis de 48 heures.	48 heures	
6.1.3	Le Canada fournira une mise à jour du nombre de journées-vivres 60 jours avant la période d'occupation.	60 jours	

TABLEAU DES ÉCHÉANCIERS IMPORTANTS

Section	Exigence	Avis transmis par :	
		Canada à l'entrepreneur	Canada à l'entrepreneur
6.1.3	Le vendredi précédant le début de la prochaine semaine d'instruction, l'officier des services d'alimentation (O Svc Alim) du CIC fournira les exigences hebdomadaires en matière de repas au fournisseur de services d'alimentation, tenant à la fois l'entrepreneur et le responsable technique informés de ces demandes.	72 heures	
6.4.1	Le Canada informera l'entrepreneur 60 jours avant la période d'occupation à venir si des collations du soir (sur place au Centre d'instruction principal) sont requises.	60 jours	
6.6.3	L'entrepreneur est tenu de soumettre des menus à l'O Svc Alim CIC et au RT pour approbation, et ce, 10 jours civils avant la mise en place.		10 jours
6.6.3	L'O Svc Alim CIC communiquera sa réponse 72 heures après la réception des menus provenant de l'entrepreneur.	72 heures	
6.10.1	L'entrepreneur doit faire le suivi du volume d'activité et fournir à l'O Svc Alim CIC un rapport hebdomadaire, précis et exhaustif, sur le volume global de l'activité ainsi qu'un rapport à la fin de chaque mois.		Mensuellement (à la fin de chaque mois)
6.10.2	L'entrepreneur doit remettre au RT un rapport final incluant le volume total des activités pendant la période d'occupation, dans les 7 jours civils suivant le dernier jour d'occupation.		7 jours
SERVICES FACULTATIFS			
8.1.1	Canada communiquera à l'entrepreneur les dates relatives aux besoins particuliers en autobus, et ce, 60 jours avant l'occupation.	60 jours	
8.1.3	L'entrepreneur doit être en mesure de fournir, selon les besoins, jusqu'à deux autobus supplémentaires avec des chauffeurs qualifiés, et ce, conformément à un préavis de 48 heures.	48 heures	
8.1.5	Il pourrait arriver que des autobus soient requis pour des déplacements pendant l'heure de repas ou pour effectuer des excursions de plus d'une journée hors du Centre d'instruction principal. L'officier des mouvements du CIC communiquera à l'entrepreneur les besoins relatifs à ces déplacements, et ce, au moins 72 heures à l'avance.	72 heures	
9.1.4	Le Canada informera l'entrepreneur 120 jours avant la période d'occupation à venir si des services d'instruction nautique les fins de semaine d'automne et de printemps sont requis.	60 jours	
9.1.4	Le Canada doit fournir un horaire détaillé des fins de semaine indiquant le nombre de cadets et de membres du personnel et si des repas et l'hébergement sont requis, au moins 21 jours avant la première fin de semaine nautique.	21 jours	
9.1.5	Il peut arriver en raison des prévisions météorologiques que le Canada doive reporter une fin de semaine nautique, et aura l'autorisation de le faire, si l'occupation le permet, en fournissant à l'entrepreneur un préavis d'au moins 48 heures.	48 heures	
9.3.6	En cas de dommage constaté à la suite de l'occupation par le Canada, l'entrepreneur doit en informer le Canada dans les 24 heures suivant la fin de semaine d'instruction.		24 heures
10	Le Canada informera l'entrepreneur 60 jours avant la période d'occupation si le site d'expédition en baleinière est requis	60 jours	

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 1						
NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits, dont des agrumes. Varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ni de conservation.)					
JUS [pour à 100 %]	Deux jus de fruits [purs à 100 %] et un jus de légumes – Varier le choix au cours de la semaine.					
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Sept variétés au total : Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales chaudes instantanées.					
ŒUFS	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs					
PLAT DU DÉJEUNER	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo
DÉJEUNER SANTÉ	Mini burritos de déjeuner	Sandwich de déjeuner « lève-tôt »	Salade aux œufs, muffins anglais, sandwich fondant	Parfait de déjeuner	Gruau à la cannelle, pouding de déjeuner	Omelette de blancs d'œuf végétarienne
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées
FROMAGE ET YOGOURT	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras					
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.					
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja					
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus : miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce pour viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.					

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 1

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE SANTÉ	Soupe au dindon et aux légumes à la paysanne	Potage à la courge musquée et aux pommes	Soupe au chou	Soupe bœuf et nouilles	Soupe aigre-douce au poulet	Soupe aux légumes et aux lentilles rouges	Soupe aux pennes, tomates et pois chiches
SOUPE CONSISTANTE	Soupe au dindon et aux légumes à la paysanne	Soupe dinde et nouilles	Crème de champignons	Soupe tomate et riz	Chaudrée de palourdes	Soupe à l'oignon gratinée	Crème de brocoli
CHOIX SANTÉ	Filet d'aiglefin poêlé	Longe de porc au miel et à l'ail	Filets de sole aux fines herbes (au four)	Canapé à la dinde	Boulettes de viande braisées avec sauce aux tomates rôties	Lasagne au four	Meilleur burger maigre
Choix végétarien	Quiche au brocoli	Sauté de tofu et de champignons	Croquettes de haricots noirs avec salsa	Lentilles rouges parfumées	Rosquitos grillés aux légumes	Pizza jardinière au blé entier	Farfalles au basilic et au parmesan avec pois mange-tout
TROISIÈME CHOIX	Sandwich roulé César au poulet	Dinde grillée et fromage suisse	Hamburgers	Sandwich roulé à la viande mixte	Poisson (en pâte à frire)	Sandwich roulé au poulet à la grecque	Macaroni au fromage
SAUCE					Frites sauce	Burger de poisson	
FÉCULENT 1	Pilaf de riz sauvage et de riz brun	Glacage de porc	Biscuit pour le thé	Fusilli tricolores grillés	Riz brun au brocoli et aux noix	Frites au four	Épeautre pilaf aux herbes
FÉCULENT 2	Pommes de terre rôties au four à l'italienne	Frites de patates douces	Frites au four	Riz pilaf	Pommes de terre frites	Riz blanc moelleux	Frites frites
LÉGUMES 1	Mélange de légumes	Choux de Bruxelles	Carottes	Asperges	Pak-choï	Betteraves	Chou frisé
LÉGUMES 2	Courge cuite au four	Maïs	Navet glacé	Pois verts	Courgette sautée avec maïs	Pois mange-tout	Légumes chinois
BUFFET A SALADES	Voir le menu du buffet à salades						
BUFFET DE SANDWICHES	Voir le menu du buffet de sandwiches						
DESSERT	Gâteau glacé aux bananes Biscuits aux brisures de chocolat Pouding au pain avec sauce aux raisins Poires en conserve Jell-o à la lime	Gâteau sablé aux fraises Carré aux dattes Pouding au chocolat Salade de fruits Jell-o à la framboise	Gâteau au chocolat glacé Biscuits au beurre d'arachide Parfait aux fruits Moitiés de pêches Jell-o à l'ananas	Tarte aux raisins Gâteau marbré glacé Pouding au tapioca Ananas en tranches Jell-o à la fraise	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Tarte aux pacanes Pouding à la vanille Salade de fruits Jell-o au citron	Gâteau au fromage garni de bleuets Beignes à la gelée Pouding à la crème d'abricot Moitiés de poires Jell-o à l'orange	Barres Nanaimo Chausson aux pommes Pouding au caramel au beurre Salade de fruits Jell-o à la cerise

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

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

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – SEMAINE 1

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE SANTÉ	Soupe au dindon et aux légumes à la paysanne	Potage à la courge musquée et aux pommes	Soupe au chou	Soupe bœuf et nouilles	Soupe aigre-douce au poulet	Soupe aux légumes et aux lentilles rouges	Soupe aux penne, tomates et pois chiches
SOUPE CONSISTANTE	Chaudrée de maïs	Poulet et nouilles	Crème de champignons	Soupe tomate et riz	Chaudrée de palourdes	Soupe à l'oignon gratinée	Crème de brocoli
CHOIX SANTÉ	Poitrine de poulet à la caribéenne	Poivrons farcis au bœuf et au quinoa	Rôti de veau braisé au lait	Côtelette de porc aux herbes avec sauce moutarde	Tilapia à la florentine	Brochettes de veau aux quatre légumes	Quart de poulet sans peau glacé au miel
CHOIX VÉGÉTARIEN	Paella aux légumes	Cari de légumes à l'indienne	Fajitas au tofu sur tortillas de blé entier	Ragoût végétarien à la Casablanca	Chili jardinière	Haricots à œil noir avec tempeh grillé et chou frisé	Sauté de tofu et de légumes
TROISIÈME CHOIX	Spaghetti sauce à la viande	Lasagne au poulet	Petites côtes levées de dos	Bifteck de contrefilet	Poulet barbecue	Pizza	Côte de bœuf
SAUCE				Rondelles d'oignon et champignons		Pain à l'ail	Au jus
FÉCULENT 1	Orzo et poivrons	Bulgur aux abricots et aux amandes	Riz frit	Couscous aux légumes	Riz pilaf	Orge et riz brun à la méditerranéenne	Pommes de terre Chantilly
FÉCULENT 2	Pommes de terre nouvelles rôties au four	Penne poêlée	Pommes de terre grillées à l'allemande	Pommes de terre au four farcies	Rôti au four	Frites frites épicées	Couscous marocain avec raisins
LÉGUMES 1	Épinards	Bette à carde	Brocoli	Chou frisé	Maïs en crème	Courge musquée	Choux de Bruxelles
LÉGUMES 2	Betteraves	Mélange de Normandie	Chou rouge sauté	Champignons et oignons	Légumes frais au four	Chou-fleur à la vapeur	Haricots verts
BUFFET A SALADES	Voir le menu du buffet à salades						
BUFFET DE SANDWICHES	Voir le menu du buffet de sandwiches						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

DESSERT	Croustade aux pommes Carrés aux fruits Pouding à la vanille Fraises fraîches avec crème Jell-o à la lime	Carrés au chocolat glacé Tarte à la crème à la noix de coco Pouding à la banane Moitiés de pêches Jell-o à la framboise	Gâteau renversé aux ananas Beigne glacé Pouding au caramel au beurre Poires en conserve Jell-o à l'ananas	Gâteau de la Forêt-Noire Tarte aux cerises Pavé aux fraises Salade de fruits frais Jell-o aux fraises	Carré aux Rice Krispies Tartes au citron Pouding au pain avec sauce aux raisins Moitiés de pêches Jello au citron	Carré aux dattes Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat Ananas en tranches Jell-o à l'orange	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Beigne glacé au miel Parfait aux fruits Banane à la crème fraîche Jell-o à la cerise
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifteck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
JUS [pur à 100 %]	Deux jus de fruits [purs à 100 %] et un jus de légumes – Varier le choix au cours de la semaine.						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une céréale chaude instantanée						
ŒUFS	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs						
PLAT DU DÉJEUNER	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré
DÉJEUNER SANTÉ	Mini burritos de déjeuner avec salsa aux tomates	Quesadillas jambon-fromage	Gruau à la cannelle, pouding de déjeuner	Salade aux œufs, muffins anglais, sandwich fondant	Mini burritos de déjeuner	Omelette de blancs d'œuf ranchero	Omelette de blancs d'œuf végétarienne
VIANDE POUR DÉJEUNER	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées
FROMAGE ET YOGOURT	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras						
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex. muffins, croissants, pâtisseries danoises, brioches à la cannelle, pain naan Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus : miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce pour viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 2							
NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE SANTÉ	Potage de carottes et de pommes de terre	Soupe aux tomates et aux légumes à la florentine	Soupe aux petits haricots blancs	Potage de patates douces et de poivrons rouges grillés	Soupe au poulet gombo	Soupe bœuf et orge	Soupe aux pois cassés jaunes
SOUPE CONSISTANTE	Soupe Noces à l'italienne	Crème de poulet	Goulache	Soupe dinde et nouilles	Chaudrée de fruits de mer	Crème d'asperges	Crème de tomate
CHOIX SANTÉ	Médallions de porc à la gelée de pommes	Morue farcie au riz citronné	Poitrines de dinde glacées à l'hawaïenne	Bœuf teriyaki	Poulet chasseur	Côtelettes de veau continentales	Pochette de pita de blé entier au poulet
CHOIX VÉGÉTARIEN	Ragoût végétarien des trois sœurs	Sandwich roulé Tex Mex	Ragoût de champignons et de tofu	Chili au tofu	Frittata aux légumes	Pâté chinois au tofu et au chou--fleur	Tourte végétarienne
TROISIÈME CHOIX	Sous-marin aux boulettes de viande	Sandwich de poulet roulé Buffalo	Hamburgers	Club sandwich roulé	Poisson (en pâte à frire)	Sandwich du fauché	Sandwich roulé au bœuf rôti et à l'avocat
SAUCE							
FÉCULENT 1	Riz au jasmin	Couscous au citron et au basilic frais	Riz pilaf aux légumes	Pilaf de quinoa	Frites coupe maison	Riz sauvage festif à la noix de coco, aux canneberges et aux poires	Frites de patates douces
FÉCULENT 2	Rôti au four	Frites à la paysanne	Pommes de terre frites	Frites au four	Couscous	Penne grillé	Riz frit aux légumes
LÉGUMES 1	Épinards	Chou frisé	Edamame (fèves de soya)	Carottes	Épinards	Courge musquée	Brocoli
LÉGUMES 2	Tomate provençale	Macédoine de l'î.-P.-É.	Pak-choï sauté	Haricots beurre verts	Courgette sautée	Haricots verts	Mélange de Normandie
BUFFET A SALADES	Voir le menu des salades						
BUFFET DE SANDWICHES	Voir le menu du buffet de sandwiches						
DESSERT	Gâteau Boston aux biscuits Oreo Pouding à la banane	Carrés aux pêches Chausson aux bleuets	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Tarte à la crème à la noix de coco	Croustade aux bleuets avec garniture fouetée	Pouding chômeur avec crème fraîche Beigne à la gelée	Rouleau de neige glacé Tarte aux cerises Pouding au chocolat	Tarte aux raisins Biscuits au beurre d'arachide

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

	Ananas en tranches Jell-o au melon d'eau	Pouding au pain avec sauce aux raisins Mottités de poires Jell-o à la pêche	Pouding au caramel au beurre Salade de fruits Jell-o à la lime	Tartelette au beurre Pouding au riz Cantaloup en tranches Jell-o à la framboise	Parfait aux fruits Salade de fruits Jell-o au citron	Melon au miel en tranches Jell-o à la fraise	Pouding à la vanille Melon d'eau en tranches Jell-o à la cerise
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE SANTÉ	Potage de carottes et de pommes de terre	Soupe aux tomates et aux légumes à la florentine	Soupe aux petits haricots blancs	Potage de patates douces et de poivrons rouges grillés	Soupe au poulet gombo	Soupe bœuf et orge	Soupe aux pois jaunes cassés
SOUPE CONSISTANTE	Soupe Noces à l'italienne	Crème de dinde	Goulache		Chaudrée de fruits de mer	Crème d'asperges	Crème de tomate
CHOIX SANTÉ	Pain de viande au bœuf avec sauce aux tomates et aux légumes	Agneau au cari	Poitrines de poulet à la polynésienne	Filet de truite au four	Salade taco garni	Poitrines de poulet tandoori	Filet de porc épicé à la mode des îles
Choix végétarien	Spanakopitas	Couscous aux légumes tunisien	Tempeh Kung Pao	Macaroni au fromage classique	Ragoût de pois chiches marocain	Burritos épicés aux haricots noirs	Champignons portobellos Stroganov
TROISIÈME CHOIX	Quesadillas au poulet	Pâté chinois	Dîner de rôti de porc	Bifteck de contre-filet	Tacos	Pizza	Jambon au four à la cassonade
SAUCE	Pain à l'ail	Sauce brune riche	Sauce et farce				
FÉCULENT 1	Pilaf de bulgur aux herbes fraîches et au citron	Riz basmati	Pilaf de riz sauvage aux champignons	Pommes de terre au four farcies	Riz brun à l'ail	Frites au four	Quinoa à l'ail, aux raisins secs et aux pignons
FÉCULENT 2	Pommes de terre rôties au romarin	Orzo	Purée	Riz pilaf	Frites frisées	Riz blanc moelleux	Purée de pommes de terre
LÉGUMES 1	Macédoine de légumes asiatique	Choux de Bruxelles	Carottes	Asperges	Épinards	Choux de Bruxelles	Bette à carde
LÉGUMES 2	Maïs	Haricots verts	Betteraves	Navet glacé	Macédoine d'hiver	Légumes frais	Courge cuite au four
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
BUFFET DE SANDWICHES	Voir le menu du buffet de sandwiches						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

DESSERT	Gâteau au fromage garni de bleuets Carré aux Rice Krispies Tarte au citron Salade de fruits frais Jell-o au melon d'eau	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits à la gelée de fruits Pouding au chocolat Banane à la crème fraîche Jell-o à la pêche	Gâteau sablé aux fraises Biscuits sablés Pouding à la banane Moitiés de poires Jell-o à la lime	Carrés au chocolat glacés Beigne glacé au miel Pouding à la vanille Fraises fraîches avec crème Jell-o à la framboise	Gâteau blanc glacé Tarte à la crème aux bananes Pouding au tapioca Moitiés de pêches Jell-o au citron	Tarte aux pacanes Chausson aux pommes Pouding au caramel au beurre Salade de fruits Jell-o à la fraise	Gâteau de la Forêt-Noire Croustade aux bleuets Pâtisserie danoise aux fraises Poires en conserve Jell-o à la cerise
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÉJEUNER – SEMAINE 3

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits, dont des agrumes. Varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
JUS [pur à 100 %]	Deux jus de fruits [purs à 100 %] et un jus de légumes – Varier le choix au cours de la semaine.						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une céréale chaude instantanée						
ŒUFS	Œufs préparés de diverses manières, notamment œufs brouillés et œufs durs						
PLAT DU DÉJEUNER	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo
DÉJEUNER SANTÉ	Mini burritos de déjeuner	Muffins aux bleuets et fromage	Salade aux œufs, muffins anglais, sandwich fondant	Parfait de déjeuner	Gruau à la cannelle, pouding de déjeuner	Omelette de blancs d'œuf végétarienne	Muffins au son et bananes
VIANDE POUR DÉJEUNER	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées	Fèves au lard Pommes de terre rissolées
FROMAGE ET YOGOURT	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras						
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux produits de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, feuilletés danois, brioches à la cannelle, pain naan, etc. Deux sortes de produits panifiés, p. ex. bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex. à la pêche, punch aux fruits, limonade Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc. Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus : miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce pour viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

DÎNER – SEMAINE 3

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPE SANTÉ	Poulet et nouilles de riz à l'asiatique	Soupe aux trois légumineuses	Haricots et vermicelles de riz	Soupe au poulet à la méditerranéenne	Purée de carottes rôties	Soupe campagnarde au bœuf et aux légumes	Bortsch aux haricots et aux betteraves
SOUPE CONSISTANTE	Soupe à l'oignon gratinée	Soupe à l'orge et aux champignons	Soupe à la dinde et aux tortillas	Soupe aux légumes	Chaudrée de palourdes	Soupe au poulet et aux tortellinis	Chaudrée de pommes de terre
CHOIX SANTÉ	Crevettes au cari	Poitrines de poulet au poivre citronné	Bœuf et brocoli au gingembre et au citron	Chili à la dinde et aux cinq haricots	Tajine d'agneau	Spaghetti de blé entier avec sauce italienne à la viande	Sauté de porc et de poivrons de toutes les couleurs
Choix végétarien	Roulé de blé entier aux haricots noirs et à l'avocat	Tempé sichouanais	Casserole de penne aux champignons portobello	Pâté aux épinards et au cheddar	Asperges et champignons au gratin	Omelette au fromage	Polenta poêlée avec maïs, chou frisé et fromage de chèvre
TROISIÈME CHOIX	Jambon grillé et fromage	Sandwich roulé BLT	Hamburgers	Fajita au poulet	Poisson (en pâte à frire)	Sandwich du fauché	Sandwich roulé de poulet ranch Buffalo
SAUCE							
FÉCULENT 1	Riz brun aux raisins secs et aux épices	Risotto aux champignons	Risotto à l'orge	Pommes de terre rôties au four	Pommes de terre frites	Pilaf de millet grillé	Bulgur au gingembre frais et aux oignons verts
FÉCULENT 2	Rôti au four	Pomme de terre au four tranchée	Rondelles de pommes de terre frites	Riz pilaf	Riz frit mexicain	Pelures de pommes de terre	Riz pilaf
LÉGUMES 1	Macédoine de légumes asiatique	Edamame (fèves de soya)	Courge musquée	Choux de Bruxelles	Macédoine de légumes	Mais en crème	Bette à carde
LÉGUMES 2	Macédoine de légumes racines au four	Haricots verts	Légumes chinois	Tomate provençale	Haricots de Lima à la vapeur	Mini-carottes	Haricots fraîchement coupés
BUFFET A SALADES	Voir le menu des salades						
BUFFET DE SANDWICHS	Voir le menu du buffet de sandwiches						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

DESSERT	Gâteau blanc glacé Tarte aux bleuets Pouding au riz Moitiés de pêches Jell-o à l'orange	Gâteau Boston Biscuits au beurre d'arachide Carré aux Rice Krispies Ananas en tranches Jell-o à la lime	Barres Nanaimo Biscuits Oreo Pouding au caramel au beurre Moitiés de poires Jell-o à l'ananas	Tarte aux pommes Gâteau glacé aux brisures de chocolat Pouding au tapioca Salade de fruits Jello à la framboise	Tarte aux pacanes Carré Rocky Road Pouding au granola et yogourt Cerises en conserve Jell-o au citron	Gâteau glacé aux bleuets Gâteau au fromage et aux cerises Pouding au chocolat Melon au miel en tranches Jell-o à la pêche	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Parfait aux fruits Biscuits aux brisures de chocolat Moitiés de poires Jell-o à la fraise
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons laitières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja						

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
Cuisine Principale

Souper – Semaine 3

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SOUPESANTÉ	Poulet et nouilles de riz à l'asiatique	Soupe aux trois légumineuses	Haricots et vermicelles de riz	Soupe au poulet à la méditerranéenne	Purée de carottes rôties	Soupe campagnarde au bœuf et aux légumes	Bortsch aux haricots et aux betteraves
SOUPESCONSISTANTE	Soupe Mulligatawny	Soupe à l'orge et aux champignons	Soupe aux poivrons	Soupe aux légumes	Chaudrée de palourdes	Soupe au poulet et aux tortellinis	Chaudrée de pommes de terre
CHOIX SANTÉ	Rôti d'intérieur de ronde de bœuf au jus	Ragoût de porc aux parfums marocains	Longe de saumon glacée à l'érable	Quart de poulet à l'orientale sans la peau	Longe de porc fumée à l'hickory et chutney épicé aux pommes	Poitrine de poulet barbecue thaïe	Dinde rôtie avec sauce aux abats
Choix végétarien	Dhal à la courge musquée	Sloppy Joe aux lentilles	Tempeh au cari	Tacos aux haricots noirs et aux légumes grillés	Quesadillas aux légumes	Pain de lentilles	Spaghetti avec sauce aux lentilles rouges
TROISIÈME CHOIX	Fruits de mer à la Newburg	Poulet frit à l'américaine	Pâté à la dinde	Bifteck de contrefilet	Pain de viande	Pizza	Morue au gratin
SAUCE	Sauce au bœuf et pouding Yorkshire	Sauce brune riche					
FÉCULENT 1	Purée de pommes de terre à l'ail	Couscous aux fruits secs	Riz pilaf aux légumes	Couscous perlé aux herbes	Riz brun avec courge musquée, haricots noirs et canneberges	Riz sauvage avec amandes grillées	Purée
FÉCULENT 2	Linguinis	Riz basmati	Pommes de terre frites	Pommes de terre au four farcies	Riz au jasmin	Pommes de terre nouvelles rouges au four	Risotto au parmesan
LÉGUMES 1	Gombo	Carottes	Épinards	Courge musquée	Brocoli	Chou frisé	Betteraves
LÉGUMES 2	Pois mange-tout	Macédoine d'hiver	Maïs	Champignons et oignons	Haricots beurre à la vapeur	Macédoine de l'f.-P.-É.	Pois et carottes
BUFFET À SALADES	Voir le menu des salades						
BUFFET DE SANDWICHES	Voir le menu du buffet de sandwiches						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

DESSERT	Carré aux carottes et pommes Barres Nanaïmo Biscuits ermites Salade de fruits frais Jell-o à l'orange	Tarte meringuée au citron Chausson aux pommes Carré aux fruits Cantaloup en tranches Jell-o à la lime	Gâteau renversé aux pêches Biscuits au sucre Pouding au pain avec sauce aux raisins Fraises fraîches avec crème fraîche Jell-o à l'ananas	Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage Beigne glacé Pouding au chocolat Salade de fruits frais Jell-o à la framboise	Gâteau marbré glacé Pâtisserie danoise aux bleuets Pouding à la banane Melon d'eau en tranches Jell-o au citron	Tarte à la crème aux bananes Carrés aux fruits et biscuits sablés Ananas en tranches Jell-o à la pêche	Gâteau de la Forêt-Noire Beigne à la gelée Pouding au riz Banane à la crème fraîche Jell-o à la fraise
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux sortes de produits panifiés, p. ex., des pains mollets et petits pains, pains plats, etc. Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	4 variétés de fruits frais, une peut être remplacée par une variété de fruits en boîte et fera partie de la liste des desserts.						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex. beurre d'arachide, chocolat, caramel Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, relish, vinaigre, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex. thé, café, chocolat chaud Trois sortes de boissons lactières, p. ex. lait à 2 %, lait écrémé, chocolat à 2 % Deux sortes de jus de fruits ou de légumes Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja						

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

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

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
BAR À SANDWICH DE LA CUISINE PRINCIPALE

SEMAINE 1

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SANDWICH 1	Jambon et laitue	Boeuf en tranches	Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage)	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Pastrami sur pain de seigle	Dinde rôtie	Sous-marin (boeuf, jambon, laitue et fromage)
SANDWICH 2	Salade aux oeufs	Salade de saumon	Roulé au poulet césar	Salade de thon	Roulé à la salade de fruits de mer	Mortadelle	Roulé à la salade de jambon
SANDWICH 3	Salami et fromage	Dinde tranchée	Porc en tranches	Boeuf rôti	Poitrine de poulet	Salade aux oeufs	Boeuf en tranches
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich – portions Viande tranchée 90 g Salade 110 g Les sandwiches seront composés de 50 % de pain de blé entier et de 50 % de pain blanc

SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
SANDWICH 1	Dinde tranchée	Jambon et fromage	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage)	Dinde tranchée	Salami et fromage	Sous-marin (dinde, salami, laitue et fromage)
SANDWICH 2	Salade de thon	Roulé au poulet	Salade aux oeufs	Roulé à la salade de fruits de mer	Salade de saumon	Roulé à la salade de jambon	Salade aux oeufs
SANDWICH 3	Porc en tranches	Pastrami sur pain de seigle	Mortadelle	Boeuf en tranches	Porc en tranches	Poitrine de poulet	Pastrami sur pain de seigle
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich – portions Viande tranchée 90 g Salade 110 g Les sandwiches seront composés de 50 % de pain de blé entier et de 50 % de pain blanc

SEMAINE 3

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
-------	-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

SANDWICH 1	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (viandes froides, laitue et fromage)	Porc en tranches	Poitrine de poulet	Jambon de la Forêt-Noire et laitue	Sous-marin (bœuf, jambon, laitue et fromage)	Dinde tranchée
SANDWICH 2	Mortadelle	Roulé au poulet	Roulé à la salade de fruits de mer	Salade aux œufs	Salade de thon	Salade de poulet	Roulé au simili-homard
SANDWICH 3	Salade de saumon	Bœuf en tranches	Salade de dinde	Salami et fromage	Roulé au poulet César	Bœuf rôti	Porc en tranches
CONDIMENTS	Biscuits soda, croûtons, gressins, biscottes Melba, etc.						

Garniture pour sandwich – portions **Viande tranchée 90 g Salade 110 g Les sandwiches seront composés de 50 % de pain de blé entier et de 50 % de pain blanc**

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 1

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

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÎNER – SEMAINE 1

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT PRINCIPAL 1	Poitrine de poulet cuite à l'italienne	Côtelette de porc grillée avec sauce aux pommes	Pâté au poulet avec sauce au jus de viande	Bifteck Salisbury avec sauce aux oignons	Saucisses italiennes sur pain panini	Boulettes de viande à la sauce aigre-douce sur des pâtes fettuccini	Escalope de veau viennoise à la sauce chasseur
CHOIX DE FÉCULENTS	Riz basmati	Pommes de terre en purée	Pommes de terre rissolées	Pommes de terre à l'anglaise	Pommes mousseline à la crème	Pommes de terre frites coupées en spirale	Spätzle
LÉGUMES	Haricots jaunes	Mini-carottes	Haricots verts entiers	Maïs en grains	Pois verts frais	Mélange de légumes	Haricots jaunes
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de macaroni Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar
DESSERTS	Gâteau glacé aux bananes Biscuits aux brisures de chocolat	Carrés aux dattes Pouding au chocolat	Gâteau au chocolat glacé Biscuits au beurre d'arachide	Gâteau marbré Tarte aux raisins	Chausson aux pommes Pouding au chocolat en portion individuelle	Gâteau au fromage gami de bleuets Beignes à la gelée	Barres Nanaimo Carrés aux pêches

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais différent chaque jour
BOISSONS	Café Lait 2 % et chocolat 2 %, (chacun 50 %) Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja Tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

SOUPER – SEMAINE 1

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT PRINCIPAL 1	Bœuf braisé à la jamaïcaine avec salsa au melon	Poulet barbecue	Cuisse de porc rôtie avec sauce au jus de viande	Doigts de poulet servis avec sauce aux prunes, sauce aigre-douce et sauce au miel	Côtelette de porc grillée sur charbon de bois avec sauce aux champignons	Hamburger au fromage deluxe	Jambon glacé au four avec sauce aux ananas
CHOIX DE FÉCULENTS	Quartiers de pommes de terre assaisonnés	Riz pilaf	Pommes mousseline à la crème	Nouilles chinoises	Riz au cari	Frites	Pommes de terre dauphinoises
LÉGUMES	Courgettes sautées	Légumes d'hiver rôtis	Pois verts	Légumes orientaux	Tiges de brocoli	Haricots verts à la française	Mini-carottes
SALADE	Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées	Salade verte Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERTS	Croustade aux pommes Pouding à la vanille	Carrés au chocolat glacés Pouding à la banane	Gâteau renversé aux ananas Beigne glacé	Tarte aux cerises Pavé aux fraises	Carrés aux Rice Krispies Mini-pâtisseries danoises assorties	Tarte aux fraises et à la rhubarbe Pouding au chocolat	Gâteau au citron avec glaçage à l'orange Beigne glacé au miel Gelée

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja (au besoin)
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja Tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS	Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits dont des agrumes (4 variétés au total) – varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ou de conservation)						
JUS [pur à 100 %]	Deux jus de fruits [purs à 100 %] et un jus de légumes – Varier le choix au cours de la semaine.						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Six céréales prêtes à consommer [inclure trois céréales au blé entier et trois céréales sucrées] et une portion de céréales chaudes instantanées.						
ŒUFS	Œufs brouillés et œufs à la coque						
PLAT DU DÉJEUNER	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes	Pain doré	Gaufres Eggo	Crêpes
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)	Saucisses grillées Une viande froide (variété)	Jambon grillé Une viande froide (variété)	Bacon Une viande froide (variété)
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées
FROMAGE ET YOGOURT	Deux variétés de fromage fondu, p. ex., fromage en tranches, à la crème, à tartiner, etc. Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras						
PRODUITS DE BOULANGERIE	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, pâtisserie danoise, brioches à la cannelle Deux sortes de produits panifiés, p. ex., bagels et muffins anglais Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
BOISSONS	Trois sortes de boissons chaudes, p. ex., thé, café, chocolat chaud Deux sortes de boissons laitières, p. ex., lait à 2 %, 1 %, écrémé (pas de lait au chocolat au déjeuner) Quatre boissons aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

	Deux variétés de boissons non laitières, p. ex., lait de soja
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.
	Trois variétés de confiture ou de gelée, p. ex. aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc.
	Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

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

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÎNER – SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT PRINCIPAL 1	Pâté de viande nappé de sauce brune	Ailes de poulet épicées	Bifteck à la suisse	Boulettes de viande suédoises et pâtes	Casserole de radiolaires Mexicali	Pâté chinois	Poulet Tandoori
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre en purée	Riz sauvage	Pommes de terre rissolées	Nouilles au beurre	Croustilles géantes	Riz à l'espagnole	Pommes de terre frites
LÉGUMES	Haricots verts entiers	Haricots verts du jardin	Haricots jaunes	Brocoli	Pommes de terre frites à l'allemande	Chou-fleur	Mais à grains entiers
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de macaroni Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar
DESSERTS	Gâteau Boston Pouding à la banane	Carrés aux pêches Chausson aux bleuets	Tarte à la crème à la noix de coco Pouding au caramel au beurre	Croustade aux bleuets Tartelette au beurre	Beigne à la gelée Pouding à la vanille en portion individuelle	Tarte aux cerises Pouding au chocolat	Tarte aux raisins Biscuits au beurre d'arachide

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais
BOISSONS	Café Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 % Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc. Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc. Sauce à la viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja Tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

SOUPER – SEMAINE 2

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
PLAT PRINCIPAL 1	Longe de porc à l'érable et à l'ail	Bœuf bourguignon sur nouilles aux œufs	Rôti de bœuf avec sauce	Doigts de poulet servis avec sauce aux prunes, sauce aigre-douce et sauce au miel	Côtes Jamaïcain Jerk	Poulet épicé au romarin, piments chili et sauce aux prunes	Dinde rôtie servie avec farce, sauce et canneberges
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre à la Lyonnaise	Pommes de terre rissolées	Pommes mousseline à la crème	Riz frit	Pommes de terre au four servies avec crème sure et ciboulette	Riz avec brocoli et cheddar	Pommes de terre en purée
LÉGUMES	Choux de Bruxelles	Pointes d'asperge	Haricots verts à la française	Aloo Gobi	Macédoine de légumes florentine	Haricots jaunes	Haricots verts entiers
SALADE	Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées	Salade verte Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou et de pommes Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés	Salade de pommes de terre Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERTS	Carrés aux Rice Krispies	Tarte aux fraises et à la rhubarbe	Biscuits sablés	Carrés au chocolat glacés	Tarte à la crème aux bananes	Chausson aux pommes	Croustade aux bleuets

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

	Tarte au citron	Biscuits à la gelée de fruits	Pouding à la banane	Beigne glacé au miel	Pouding au tapioca	Pouding au caramel au beurre	Pâtisserie danoise aux fraises
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café						
	Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %						
	Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.						
	Une boisson non laitière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide						
	Miel Sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						
	Sauce à la viande, p. ex., sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
	Tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex., relish, mayonnaise, etc.						

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

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS
MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES

DÉJEUNER – SEMAINE 3

NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
FRUITS ET JUS [pur à 100 %]	Une sorte de fruits (un différent chaque matin) Un jus de fruits ou de légumes pur à 100 % (un jus différent chaque matin)						
CÉRÉALES [PORTION INDIVIDUELLE]	Trois céréales prêtes à consommer [inclure deux céréales au blé entier et une céréale sucrée]						
ŒUFS	Œufs brouillés Œufs à la coque						
VIANDE POUR DÉJEUNER	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon	Saucisses grillées	Jambon grillé	Bacon
FÉCULENTS	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre O'Brian	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées	Fèves au lard	Pommes de terre rissolées
FROMAGE ET YOGOURT	Une variété de fromage fondu Quatre variétés de yogourts aux fruits en portions individuelles, y compris des yogourts à faible teneur en gras						
PRODUITS DE BOULANGERIE	Un produit de boulangerie-pâtisserie frais, p. ex., muffins, croissants, pâtisserie danoise, brioches à la cannelle Une sorte de produit panifié, p. ex., bagels et muffins anglais						
BOISSONS	Trois variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
	Café, chocolat chaud						
	Lait à 2 %						
CONDIMENTS	Deux produits à tartiner, p. ex., beurre d'arachide, chocolat, caramel, fromage à tartiner, etc.						

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

	Une variété de confiture ou de gelée, p. ex., aux fraises, aux framboises, aux pommes, etc. Plus du miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, sauce à viande, mayonnaise, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.
--	---

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

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

DÎNER – SEMAINE 3						
NORME	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
PLAT PRINCIPAL 1	Ragoût de bœuf et de légumes avec biscuit	Bifteck Salisbury avec sauce et oignons	Sandwich chaud à la dinde avec sauce	Poitrines de poulet balsamiques avec sauce	Spaghettis et boulettes de viande	Brochette de poulet
CHOIX DE FÉCULENTS	Pommes de terre en purée	Pommes de terre Briaritz	Riz basmati aux champignons	Pommes de terre en purée	Riz pilaf	Couscous
LÉGUMES	Brocoli	Haricots verts	Haricots verts entiers	Carottes glacées	Macédoine de Californie	Purée de navets
SALADE	Salade verte Tomates en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Concombre en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de macaroni Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth	Salade verte Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés	Salade de chou Concombre en tranches Cornichons à l'aneth	Salade de chou crémeuse Tomates en tranches Marinade de cornichons sucrés
						Salade du chef Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons à l'aneth
FROMAGE	Fromage fondu en tranches	Marbré	Cheddar	Marbré	Cheddar	Marbré
DESSERTS	Gâteau blanc glacé Tarte aux bleuets	Gâteau Boston Beurre d'arachide	Barres Nanaimo Biscuits Oreo	Tarte aux pommes Gâteau glacé aux brisures de chocolat	Tarte aux pacanes Pouding à la vanille	Gâteau glacé aux bleuets Pouding au chocolat en
						Tarte aux fraises et à la rhubarbe Biscuits aux brisures de chocolat

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

		Carré aux fruits	Biscuits au sucre	glacage au fromage Beigne glacé	Mini-pâtisseries danoises assorties	Biscuits sablés	Beigne à la gelée
PRODUITS DE BOULANGERIE	Deux variétés de pains, p. ex., blé entier, blanc, multigrains aux raisins, etc.						
FRUITS FRAIS	Un choix de fruits frais						
BOISSONS	Café						
	Lait à 2 % ou lait au chocolat à 2 %						
	Une boisson aux fruits, p. ex., à la pêche, punch aux fruits, limonade, etc.						
	Une boisson non lactière, p. ex., lait de soja (au besoin)						
CONDIMENTS	Confitures, beurre d'arachide						
	Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, sel, poivre, sucre, colorant à café, etc.						
	Sauce à la viande, p. ex. sauce HP, sauce pour bifeck, sauce Worcestershire, sauce Tabasco, sauce de soja						
	Tout autre condiment nécessaire selon le menu, p. ex. relish, mayonnaise, etc.						

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

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

SEMAINE 1

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

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

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

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

SEMAINE 2

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

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

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

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

SEMAINE 3

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

Appendice 1 de l'Annexe B – Exemple d'un cycle de menus sur trois semaines

	Jus de pomme	Jus de pêche	Punch aux fruits	Jus de raisin	Jus d'orange	Jus de pomme	Jus de pêche
FROMAGE	Bâtonnets de fromages assortis						
REMARQUE	<div><div>1. Bien que la plupart des boîtes-repas soient préparées et distribuées en vrac plutôt qu'individuellement, chaque élément doit être préparé et emballé individuellement.</div><div>2. La portion consiste en 90 g de viande solide et 110 g de garniture pour tous les sandwiches, à l'exception de la poitrine de poulet sur petit pain qui est de 110 g.</div><div>3. La portion de fromage est de 28 g.</div><div>4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'Appendice 4 de l'Annexe A.</div></div>						

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

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

DÉJEUNER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Fruits	Salade de fruits 3 autres variétés de fruits frais	Un total de 4 variétés de fruits frais. Varier le choix pendant la semaine et la saison. Le terme « frais » signifie que l'aliment n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation (c.-à-d. non appertisé, saumuré, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon).	Tous
Jus	3 saveurs (2 jus de fruit et 1 jus de légume)	Jus de fruit pasteurisé à 100 %, obtenu à partir du fruit ou du légume désigné, sans sucre ajouté, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et à l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier le choix au cours de la semaine.	Tous
Entrées	Œufs au choix Céréales 7 variétés – soit six céréales prêtes à consommer et une céréale chaude instantanée 1 plat déjeuner	Conformément au Règlement sur les œufs en vertu de la <i>Loi sur les normes des produits agricoles du Canada</i> et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Inclure 3 variétés à grains entiers et 3 variétés sucrées. Comme cette norme s'applique principalement aux camps d'été, les céréales chaudes ne sont pas exigées. P. ex., crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de matières grasses. Céréale à grains entiers. Moins de 12 g de sucre par portion recommandée. Fait de farine de blé entier.
Viandes	1 viande chaude pour déjeuner 1 viande froide	P. ex., bacon, jambon, saucisse, bacon de dos. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement . P. ex., jambon en tranches. Conformément aux Règlements sur les aliments et drogues du Canada ou l'équivalent.	Viande maigre
Fromage	2 choix de fromage 4 variétés de yogourt	P. ex., fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent. Doivent inclure des variétés faibles en gras.	Moins de 2 % M.G. Moins de 2 % M.G.
Féculents	1 aliment féculent pour déjeuner	P. ex., fèves au lard, pommes de terre	Préparés avec peu ou pas de matières grasses.
Légumes	Non requis		
Produits panifiés	1 produit cuit 1 type de produit panifié commercial et 1 variété de chaque type 3 types de pain	P. ex., muffins, croissants, petits pains au lait sucrés. P. ex., bagels et muffins anglais. P.ex., blé entier, multigrains, blanc, graines de lin, avoine.	Muffins riches en fibres, à faible teneur en gras, produits à grains entiers. Produits 100 % grains entiers

¹ La norme peut différer selon qu'il s'agit d'un repas traditionnel, de fêtes ou thématique.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Boissons²	3 types de boisson chaude	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.	Moins de 2 % M.G.
	2 types de boisson froide (3 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (3 variétés)	Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Pas de lait au chocolat au déjeuner.	Moins de 2 % M.G.
	Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés)	Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Faible teneur en calories, en sucre
	Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande	Les produits sans lactose contiennent du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	
Condiments	2 types de tartinades	P. ex., beurre d'arachide, tartinade au chocolat et à la noisette, fromage à tartiner.	Variétés à faible teneur en gras
	3 variétés de confitures/gelées en plus de miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce piquante, sauce à viande		

¹ La norme peut différer selon qu'il s'agit d'un repas traditionnel, de fêtes ou thématique.

² De l'eau embouteillée ne sera pas fournie dans une salle à manger où l'on dispose d'eau potable. La présente norme ne couvre pas les boissons énergétiques, énergisantes, désaltérantes, l'eau embouteillée, l'eau aromatisée, gazeuse et enrichie.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÎNER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Soupes	1 soupe fraîchement préparée		Soupes aux légumes maison Soupes à base de lait ou chaudrées préparées avec du lait contenant moins de 2 % M.G.
Plat principal Il doit y avoir au moins un choix santé² préparé avec peu ou sans matières grasses. Y compris un plat protéiné sans viande³. Varie selon la rotation.	1 plat chaud protéiné frais ⁴ avec les condiments appropriés.	Afin de respecter la norme minimale en ce qui concerne la teneur en protéines, il convient d'utiliser, pour la préparation des plats principaux, les recettes tirées du fichier de recettes des FC ou une recette standardisée ou éprouvée selon la quantité et contenant un minimum de 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement.	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de gras ou de sel. Substituts de viande, tels que haricots séchés, lentilles et tofu.
	1 plat de pâtes	Offert avec 2 choix de sauces, dont l'une doit contenir une source de protéines.	Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % M.G. ou moins, sauce aux tomates.
	1 élément provenant des plats suivants : Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et plats similaires	Varie selon la rotation.	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de gras ou de sel. Burritos sans viande. Croûtes/petits pains de blé entier.
	Sandwiches froids 3 variétés de garnitures pour sandwich	1 garniture mélangée 2 tranches de viande 3 choix de pain, p.ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pain tranché, tortillas, etc. 3 variétés de pain tranché, p. ex., de blé entier, multigrains, pain blanc, etc.	Du saumon, source d'acide gras oméga-3 et du thon en conserve dans l'eau. Tartinades à faible teneur en gras, p. ex., à la moutarde. Viandes maigres (jambon, dinde). Produits à grains entiers.

¹ La norme peut différer selon qu'il s'agit d'un repas traditionnel, de fêtes ou thématique.

² 400 calories, 15 g de gras (5 g de graisses saturées et 10 g de graisses non saturées), 600 mg de sodium par portion.

³ Cette catégorie peut englober les poissons, les fruits de mer, les fromages ou les plats végétariens, y compris les légumes, le tofu, les noix, etc.

⁴ Ce qui reste des plats peut composer un choix de menu en plus du plat prévu.

⁵ Les recettes « Foods for 50 », d'un chef cuisinier ou les recettes des FC sont toutes des sources approuvées.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÎNER (suite)			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition/caractéristiques	Choix santé
Féculents	1 aliment féculent	Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou préparés avec peu ou pas de matières grasses.	Riz brun ou riz sauvage. Pommes de terre avec la peau. Préparés avec peu ou pas de matières grasses.
Légumes	1 légume cuit	Préparé sans matières grasses ajoutées. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
Salades	Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade.	Préparées avec peu ou pas de matières grasses.
Fruits	4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit peut être remplacée par un fruit en conserve.	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation. (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Varier le choix au cours de la semaine et selon la saison.	Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve, dans du jus de fruit naturel ou sans sucre.
Desserts	1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) Crème glacée (2 saveurs) Yogourts (4 saveurs)	P. ex., puddings au lait, Jell-o, desserts aux fruits (c.-à-d. pavés, croustades), carrés de céréales. p. ex., gâteaux, biscuits, tartes, carrés. Y compris des variétés à faible teneur en gras, notamment les sorbets et les parfaits. Y compris des variétés à faible teneur en gras.	2 % M.G. ou moins. Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers. 2 % M.G. ou moins. 2 % M.G. ou moins.
Produits panifiés	2 types de pain Pains – 3 variétés	P. ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita P. ex., pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier)	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.
Boissons¹	3 types de boisson chaude 3 types de boisson froide (4 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (3 variétés)	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	Moins de 2 % M.G. Moins de 2 % M.G. Tous Faible teneur en

¹ De l'eau embouteillée ne sera pas fournie dans une salle à manger où l'on dispose d'eau potable. La présente norme ne couvre pas les boissons énergétiques, énergisantes, désaltérantes, l'eau embouteillée, l'eau aromatisée, gazeuse et enrichie.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

	Jus de fruits ou de légumes	Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier le choix au cours de la semaine.	calories, en sucre
	Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés)	Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	
	Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande	Les produits sans lactose contiennent du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	

SOUPER			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Soupes	Non requis		
Plat principal Il doit y avoir au moins un choix santé ² préparé avec peu ou pas de matières grasses. Y compris un plat protéiné sans viande ³ . Varie selon la rotation.	2 plats chauds protéinés frais ⁴ avec les condiments appropriés. 1 omelette OU 1 élément provenant des plats suivants : Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et plats similaires	Afin de respecter la norme minimale en ce qui concerne la teneur en protéines, il convient d'utiliser, pour la préparation des plats principaux, les recettes tirées du fichier de recettes des FC (base de données électronique fournie par le Canada) ou une recette standardisée ou éprouvée selon la quantité et contenant un minimum de 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viande provenant d'un établissement inspecté par le gouvernement fédéral et approuvé par l'ACIA seulement. Varie selon la rotation.	Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou de sel. Substituts de viande, tels que haricots séchés, lentilles et tofu. Viandes maigres préparées avec peu ou pas de matières grasses ou sel. Burritos sans viande. Croûtes/petits pains de blé entier.
Féculents	1 aliment féculent	Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou cuits avec peu ou pas de matières grasses.	Riz brun ou riz sauvage, pommes de terre avec la peau. Préparés avec peu ou pas de matières

¹ La norme peut différer selon qu'il s'agit d'un repas traditionnel, de fêtes ou thématique.

² Critères : 400 calories, 15 g de gras (5 g de graisses saturées et 10 g de graisses non saturées), 600 mg de sodium par portion.

³ Cette catégorie peut englober les poissons, les fruits de mer, les fromages ou les plats végétariens, y compris les légumes, le tofu, les noix, etc.

⁴ Ce qui reste des plats peut composer un choix de menu en plus du plat prévu.

⁵ Les recettes « Foods for 50 », d'un chef cuisinier ou les recettes des FC sont toutes des sources approuvées.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

			grasses.
Légumes	1 légume cuit	Préparé sans matières grasses. Offrir au moins une portion de légume vert foncé et une portion de légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
Salades	Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade.	Préparées avec peu ou pas de matières grasses.
Fruits	4 variétés de fruits frais. Une portion de fruit, au maximum, peut être remplacée par un fruit en conserve.	Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas subi de traitement de transformation ou de conservation. (c.-à-d. non appertisé, séché, déshydraté, congelé ni transformé ou conservé de quelque autre façon). Varier le choix au cours de la semaine et selon la saison.	Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve, dans du jus de fruit naturel ou sans sucre.
Dessert	1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) Crème glacée (2 saveurs) Yogourts (4 saveurs)	P. ex., puddings au lait, Jell-o, desserts aux fruits (c.-à-d. pavés, croustades), carrés de céréales. P. ex., gâteaux, biscuits, tartes, carrés. Inclure des variétés à faible teneur en gras, ainsi que des sorbets et des parfaits. Inclure des variétés à faible teneur en gras.	2 % M.G. ou moins. Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers. 2 % M.G. ou moins.
Produits panifiés	2 types de pain Pains – 3 variétés	P. ex., pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita. P. ex., pain de blé entier, multigrains, blanc, etc. (un pain de blé entier ne contenant pas moins de 60 % de farine de blé entier).	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.
SOUPER (suite)			
Catégorie	Norme d'aliments disponibles au repas ¹	Définition/caractéristiques	Choix santé
Boissons¹	3 types de boisson chaude 3 types de boisson froide (4 si des boissons non laitières sont fournies) : Produits laitiers (4 variétés) Jus de fruits ou de légumes (2 variétés)	P. ex., thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud Désigne le lait de vache pasteurisé additionné de vitamines D et A, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier la sélection pendant la semaine.	Moins de 2 % M.G. Moins de 2 % M.G. Tous Faible teneur en calories, en sucre

¹ La norme peut différer selon qu'il s'agit d'un repas traditionnel, de fêtes ou thématique.

² De l'eau embouteillée ne sera pas fournie dans une salle à manger où l'on dispose d'eau potable. La présente norme ne couvre pas les boissons énergétiques, énergisantes, désaltérantes, l'eau embouteillée, l'eau aromatisée, gazeuse et enrichie.

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

	Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés)	Faits d'extraits aromatiques naturels de fruits, d'arômes de fruits artificiels ou de toute combinaison correspondante. Doit contenir pas moins de 24 mg et pas plus de 48 mg de vitamine C par portion de 100 ml prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada .	
	Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande	Les produits sans lactose contiennent du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache, c.-à-d. lait de soja et lait de riz.	

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

BUFFET À SALADES			
Catégorie	Normes d'aliments disponibles au repas	Définition/caractéristiques	Choix santé
Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salades et offrir les choix suivants :			
Laitues	<p>1 salade de laitues prémélangées</p> <p>1 salade de laitues permettant aux dîneurs de choisir parmi les ingrédients suivants et d'y ajouter une sauce : radis tranchés, rondelles d'oignon, concombres en dés, tomates en dés, poivrons verts en dés</p>	<p>p. ex., salade César, salade grecque, etc.</p> <p>P. ex., salade verte, salade d'épinards, etc.</p>	Accompagnée d'une petite quantité de sauce à salade ou d'une vinaigrette à faible teneur en gras.
Crudités	4 variétés	P. ex., radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombre en tranches, quartiers de tomate, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocoli, chou-fleur, etc. En offrir une variété à chaque repas.	Tous
Féculent, haricot ou salade marinée	3 variétés par repas	P. ex., salade de chou, salade de pâtes, salade de légumineuses, salade de légumes marinés, etc. En offrir une variété à chaque repas.	Accompagnée d'un peu d'huile ou de sauce à salade
Source de protéines	Non requis		
Choix de protéines sans viande	<p>1 choix de protéine sans viande</p> <p>2 types de fromage 1 fromage à pâte ferme 1 fromage à pâte molle</p>	<p>P. ex., pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.</p> <p>P. ex., cheddar. P. ex., brie, fromage à la crème, fromage cottage, etc. Fromages produits par un établissement laitier agréé par l'ACIA ou l'équivalent. Inclure des variétés faibles en gras.</p>	<p>Tous, si préparés avec peu ou pas de matières grasses.</p> <p>Moins de 2 % M.G.</p>
Marinades	3 Variétés de marinades	P. ex., olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

Appendice 2 de l'annexe B – Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchoup, mayonnaise (ordinaire et sans matières grasses), vinaigre, huile ➤ 3 variétés de sauce à viande ➤ <u>Vinaigrettes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 5 variétés de vinaigrette ordinaire • 5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras ➤ 3 variétés de craquelins ➤ 2 tartinades ➤ 3 variétés de confitures ou de gelée ➤ Sel, poivre et autres épices assorties 	<p>p. ex., sauce barbecue, sauce HP.</p> <p>p. ex., biscottes Melba, gressins, biscuits.</p> <p>p. ex., beurre d'arachide, fromage.</p>
-------------------	---	---

DÉFINITIONS

Type : Caractérise un groupe d'aliments de la même **catégorie** présentant des caractéristiques similaires. Par exemple, la catégorie *dessert* comprend les types suivants : préparés, cuits et glacés. La catégorie *fruits* englobe les types suivants : pommes, oranges, bananes, raisins, baies, etc.

Variété : Caractérise un groupe d'aliments de la même **catégorie** présentant des caractéristiques comparables. Par exemple, la catégorie *dessert préparé* comporterait les variétés suivantes : à base de lait, gélatine, à base de fruits (cuits au four, cuits à l'étuvée, frais), carrés de céréales (non cuits). La catégorie *pomme* comprend les variétés suivantes : McIntosh, Gala, Granny Smith, Golden Delicious, etc.

Appendice 3 de l'annexe B – Modèle de repas standard admissible

Modèle de repas régulier

DÉJEUNER
Jus Fruit Plat déjeuner Viande pour déjeuner ou substitut Fromage ou yogourt Féculent pour déjeuner Légume pour déjeuner Produit panifié Deux boissons Condiments/conserves de fruits
DÎNER
Soupe Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit panifié Trois boissons Condiments
SOUPER
Plat principal <ul style="list-style-type: none">• Choix de plat protéiné frais, pâtes ou menu à la carte Féculent Légume cuit Buffet à salade Fruit Dessert Produit panifié Trois boissons Condiments

Appendice 3 de l'annexe B – Modèle de repas standard admissible

Modèle de repas transporté

Repas chauds

Les repas chauds transportés doivent être préparés à partir d'ingrédients qui peuvent se transporter et conserver une température convenable pendant une période raisonnable dans des contenants des FC approuvés. Chaque repas doit être accompagné d'une carte indiquant la portion à servir (par exemple, côtelette de porc – 1; pommes de terre à l'anglaise – 2; biscuits – 3).¹

DÉJEUNER	
Identique au modèle de repas régulier	Soupe Plat principal Aliments féculents Légumes Salade verte, salade de chou ou un assortiment de crudités Fruit frais Un dessert préparé ou cuit Pain ou petits pains, beurre ou margarine Deux boissons Condiments appropriés

REMARQUE : Dans le cas des repas chauds transportés, la quantité relative au plat protéiné principal et au choix de féculent doit être **supérieure de 10 %** par rapport à celle des repas réguliers servis en salle à manger.

Repas froids (y compris les boîtes repas de vol)

BOÎTE – DÉJEUNER	BOÎTE – DÎNER/SOUPER
Un fruit Un jus Céréales (avec 250 ml de lait) Oeuf Viande pour déjeuner ou substitut (viande, fromage ou yogourt) Deux produits panifiés pour déjeuner Condiments appropriés	Deux sandwiches - 1 garni de viande solide tranchée - 1 avec garniture mélangée Ou 1 sandwich avec garniture mélangée 1 morceau de viande solide avec un petit pain Ou 1 plat froid avec viandes tranchées + de la viande solide avec deux petits pains (Remarque : il faut utiliser une variété de produits panifiés frais, p. ex., un sandwich avec pain de blé entier et un avec pain blanc.) Salade d'accompagnement ou assortiment de crudités Condiments appropriés pour sandwich et salade Fruit frais ou en conserve Un dessert préparé ou cuit Deux boissons ² Un supplément de poche (p. ex., tablette granola, noix ou emballage de fromage et craquelins)

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

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

Appendice 4 de l'annexe B – Portions standard

Portions	
Déjeuner	
Œufs, gros	2 chacun
Jambon/bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40 à 48 tranches par kilo, crues)
Saucisses	2 chacun (12/500 g, crues)
Crêpes	2 louches de pâte de 90 ml
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait	
- chaudes	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
- froides	Portion ind. ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 chacun (130 g)
Bagel	1 chacun (110 g)
Croissants	1 chacun (60 g)
Rôties	2 tranches (de 35 g chacune)
Dîner et souper	
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (non désossés)	250 g (cru)
Morceaux de poulet (non désossés)	275 g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande/volaille crue	150 g (cuite) 180 g (crue)
Poisson (darnes, filets)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cru)
Ragoûts	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Plats en cocotte	300 g (cuit) (louche de 250 ml)
Pâte avec sauce (plat principal)	150 g de pâte, 175 ml de sauce
Sandwich à trois étages	1 chacun (90 g de viande au total)
Hamburger	1 chacun (167 g, cru)
Hot dog	80 g (2 ch. à 40 g ou 1 ch. à 80 g)
Pizza	1 chacun (1/6 d'une pizza de 40 cm), 240 g
Tacos	2 chacun
Burritos	1 chacun (150 g)
Sous-marin (15 cm de long)	1 chacun (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwich	1 chacun
Garniture pour sandwich - salade	110 g
Garniture pour sandwich – viande tranchée	90 g
Viande tranchée – pour plat froid	90 g
Aliments féculents – patates, riz, pâtes	125 g (cuit) (2 ch., cuillère de 125 ml, 2 ch., cuillère n° 16)
Légumes	90 g (cuillère de 125 ml)
Articles pour salades	Bol de 15 cm ou assiette de 20 cm
Fruits en conserve	175 ml
Fruits frais (individuels)	1 chacun

Appendice 4 de l'annexe B – Portions standard

Portions	
Raisins/baies/fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Dîner et souper (suite)	
Gâteau	1 morceau (5 cm X 5 cm X 7 cm)
Tarte	1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm)
Carrés	1 morceau (5 cm X 5 cm X 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm diam.)	2 chacun
Biscuits (12,5 cm diam.)	1 chacun
Beignes/petits pains sucrés	1 chacun
Pain	1 tranche
Petit pain mollet	1 chacun
Boissons	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, chocolat, substitut laitier)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

REMARQUE : La garniture de pizza doit être de 115 g sur une pizza de 20 cm ou sur deux pizzas de 15 cm.

Appendice 5 de l’annexe B – Tableau des aliments admissibles à la collation du soir

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

TABLEAU DES ALIMENTS ADMISSIBLES À LA COLLATION DU SOIR	
Tous les aliments suivants et deux choix de boissons (une froide et une chaude) doivent être disponibles pour la collation du soir	
Café ou thé, avec crème ou lait et sucre	
Mélange de chocolat chaud	
Mélange de thé glacé	
Lait	
Jus de fruit	
Soupe et biscuits soda	
Pain, tartinades (beurre d'arachide, fromage à tartiner, confiture, etc.)	
Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)	
Pâtisseries	

Demande de services d'alimentation (DSA)

Date de la demande

Unité

Numéro de demande d'unité

Allocation entre les repas ----- AER

Repas en vol ----- RV

Collation en soirée ----- CS

Repas chaud de groupe ----- RCG

BPR

Poste

Cmdt de l'unité

Nom de l'activité

Lieu

Date requis	0600-0900			1100-1300			1630-1900		
	Déjeuner			Dîner			Souper		
	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette	Nbre	Type de repas	Heure de cueillette

* Chaque repas en contenant thermos comprend deux (2) boissons par souper (dont un café ou chocolat chaud).

* Si les unités des FC ont des contenants thermos, il est fortement recommandé de les remettre à l'entrepreneur avant la cueillette.

Commentaires ou instructions particulières

Exemple : 1 x pers. allergique aux champignons ou 2 x pers. végétariennes

Approuvé par le RT des services alimentaires du NCSM ACADIA

n° d'OI

Date

Nom

Adjum Untel
SERVICES ALIMENTAIRES
FOIJ

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

Les caractéristiques des aliments énumérées ci-dessous constituent la qualité minimale acceptable. Les produits de remplacement ne sont acceptables que s'ils sont de qualité équivalente ou supérieure. **Il est possible de se procurer les normes de l'ONGC auprès du Centre des ventes de l'ONGC, Ottawa (Ontario), Canada K1A 1G6.**

A. Lait

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

B. Pains et céréales

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

C. Fruits et légumes

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Jus de fruit, non sucré (pomme, pamplemousse, orange, raisin, légume)	Jus de pomme (Canada de choix), jus de tomate (Canada de fantaisie)	32.253M
Jus de fruit, pur concentré, congelé, non sucré	Orange : Teneur Brix non inférieure à 11,8 degrés une fois reconstitué. Un rapport minimal Brix/acide de 12,5/1	32.254M
Fruits frais assortis (sauf les pommes)	Canada ou US n° 1	32.250M
Pomme, fraîche	Canada de fantaisie	32.250M
Fruit, sirop léger en conserve [(abricots en moitiés, sections de pamplemousse, ananas (en tranches, en morceaux et broyés)]	Canada de fantaisie ou équivalent	32.253M
Fruit, congelé, non sucré, sec, bleuets ou fraises entières	Canada de choix	32.254M
Pommes tranchées, en conserve, fruits à tarte en conserve compacte, non sucrés	Canada de choix	32.253M
Citrouille, en conserve	Canada de choix	32.253M
Fruits congelés, bleuets, fraises (entiers ou tranchés), non sucrés, emballage à sec	Canada de choix	32.254M
Fruits congelés, framboises et rhubarbe	Canada de fantaisie	32.254M
Légumes congelés, tous (sauf turions d'asperge et pois)	Canada de choix	32.254M
Légumes congelés, pointes d'asperge et pois	Canada de fantaisie	
Pâte ou purée de tomate, en conserve		32.253

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

D. Pommes de terre, riz et lentilles

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

E. Viande, poisson et volaille

Produit	Catégorie	Numéro de norme ONGC
Bacon, fumé, flanc sans couenne, tranché		32.61M
Saucisses, pur porc		32.69M
Saucisses, pur bœuf		32.69M
Saucisses, sans peau, tout bœuf		32.69M
Bœuf, galettes, haché, moyen, 90 g cuits à 10 mm	Teneur en matière grasse de 19 à 23 % (pas de tête, cœur, langue, abattis, glandes ni abats)	32.44M. Coupe 136
Veau, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées	Veau de choix de couleur pâle, coupe 1300, Canada A2	32.46M
Porc, côtelettes, unités de découpe, fraîches ou congelées		32.50 Coupe 1400
Poulets, éviscérés, frais ou congelés, entiers	Utilitaire	32.181M
Porc (produits de truie seulement), côtes levées de flanc, entières		32.50M
Porc, côtes levées de flanc		32.50M
Viandes froides		32.69M
Saumon, surgélation individuelle, glacé		32.14M
Crevettes, non panées, crues, décortiquées et déveinées, surgélation individuelle, glacées		
Crevettes, légèrement panées, crues, décortiquées et déveinées, congelées, surgélation individuelle		32.141M

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

F. Fromage

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

G. Matières grasses et huile

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

I. Confitures, etc.

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

J. Boissons

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

Appendice 7 de l'annexe B – Norme de qualité des aliments

K. Divers

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

Rapport d'incident en matière de rendement

Destinataire : Surveillant du rendement

MESURE CORRECTIVE À PRENDRE

[illegible]

Date : _____

Signature du gestionnaire des Services d'alimentation

Rapport d'incident en matière de rendement

Destinataire : Gestionnaire des Services d'alimentation

ÉVALUATION DE LA MESURE OBSERVÉE PRISE DANS LES 48 HEURES

Satisfaisant / insatisfaisant

(Si nécessaire, notez les anomalies et la mesure prise)

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Date : _____

Signature et poste

Appendice 8 de l'annexe B – Rapport d'incident en matière de rendement

REGISTRE DES INCIDENTS EN MATIÈRE DE RENDEMENT

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

Appendice 9 de l'annexe B – Instructions et calendrier de nettoyage de l'équipement

ÉQUIPEMENT DE BASE - INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ET CALENDRIER

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

Appendice 10 de l'annexe B – Formulaires d'évaluation

Tableau des normes d'aliments disponibles au repas

DÉJEUNER				
Catégorie	Norme - Aliments disponibles au repas	Satisfaite	Non satisfaite	Commentaires
Fruits	Salade de fruits, 3 autres variétés de fruits frais <div>Total de 4 variétés</div>			
Jus	3 saveurs (2 fruits 1 légume)			
Entrée	Œufs au choix			
	Céréales ¹ <ul style="list-style-type: none"> 7 variétés de céréales prêtes à consommer 			
	1 plat déjeuner			
Viandes	1 variété de viande chaude pour déjeuner			
	1 viande froide			
Fromage	Variétés de fromage			
	4 variétés de yogourt ²			
Féculents	2 aliments féculents pour déjeuner			
Légumes	Non requis			
Produit panifié	1 produit de boulangerie-pâtisserie			
	2 types de produits panifiés commerciaux			
	3 types de pain			
Boissons	Types de boisson chaude : <ul style="list-style-type: none"> Café Thé Chocolat chaud 			
	2 types de boisson froide (3 en cas de boissons non laitières) <ul style="list-style-type: none"> Produits laitiers (3 variétés) Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés) Boissons non laitières 			
Condiments	2 tartinades 3 variétés de confiture ou de gelée, Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce piquante, sauce à viande			

¹ Y compris 1 à grain entier et 1 sucrée

² Y compris des variétés faibles en gras

Appendice 10 de l'annexe B – Formulaires d'évaluation

DÎNER				
Catégorie	Norme – Aliments disponibles au repas	Satisfaite	Non satisfaite	Commentaires
Potage	1 potage préparé			
Plat principal ¹	1 plat chaud protéiné frais avec les accompagnements appropriés 1 choix de pâtes avec 2 variétés de sauce 1 des plats suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Hamburger • Hot dog • Tacos • Burritos, ou plats similaires Sandwiches froids <ul style="list-style-type: none"> • 3 variétés de garnitures pour sandwich 			
Féculents	1 choix de féculent ²			
Légumes	1 légume cuit ³			
Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade			
Fruits	4 variétés de fruits (dont 1 figure au menu du dessert)			
Dessert	1 dessert préparé 2 sortes de dessert cuit au four Crème glacée (4 arômes) (voir remarque) 4 variétés de yogourt			
Produits panifiés	2 types de pain Pains : <ul style="list-style-type: none"> • 3 variétés 			
Boissons	3 Types de boisson chaude <ul style="list-style-type: none"> • café • thé • chocolat chaud 3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières) <ul style="list-style-type: none"> • Produits laitiers (4 variétés) • Jus de fruits ou de légumes • Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés) • Boissons non laitières 			
Condiments	2 tartinades 3 variétés de confiture ou de gelée, Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce piquante, sauce à viande			

¹ Au moins UN choix plus sain répondant aux critères : Varie en fonction du roulement

² DEUX si l'un est une friture

³ Préparé sans matières grasses. Au moins un légume foncé ou orangé chaque jour

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

Appendice 10 de l'annexe B – Formulaire d'évaluation

SOUPER				
Catégorie	Norme – Aliments disponible au repas	Satisfaite	Non satisfaite	Commentaires
Potage	1 potage préparé			
Plat principal ¹	2 plat chaud protéiné frais avec les accompagnements appropriés 1 omelette OU 1 des plats suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Pizza • Hamburger • Hot dog • Tacos • Burritos, ou plats similaires 			
Féculents	1 choix de féculent ²			
Légumes	1 légume cuit ³			
Salades	Choix de salades selon le menu du buffet à salade			
Fruits	4 variétés de fruit (dont 1 figure au menu du dessert)			
Dessert	1 dessert préparé			
	2 sortes de dessert cuit au four			
	Crème glacée (4 arômes) (voir remarque)			
	4 variétés de yogourt			
Produits panifiés	2 types de pain			
	<u>Pains :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 3 variétés 			
Boissons	<u>3 Types de boisson chaude</u> <ul style="list-style-type: none"> • café • thé • chocolat chaud 			
	<u>3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Produits laitiers (4 variétés) • Jus de fruits ou de légumes • Boissons aromatisées aux fruits (4 variétés) • Boissons non laitières 			
Condiments	2 tartinades 3 variétés de confiture ou de gelée, Miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce piquante, sauce à la viande			

¹ Au moins UN choix plus sain répondant aux critères : Varie en fonction du roulement

² DEUX si l'un est une friture

³ Préparé sans matières grasses. Au moins un légume foncé ou orangé chaque jour

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

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

Appendice 10 de l'annexe B – Formulaire d'évaluation

SOUPER				
Catégorie	Norme – Aliments disponibles au repas	Satisfaite	Non satisfaite	Commentaires
<i>Chaque brunch, dîner et souper devra comporter un buffet à salade et offrir les choix suivants :</i>				
Laitues	1 salade de laitue prémélangée			
Crudités	4 variétés			
Féculent, haricot ou salade marinée	3 variétés par repas ¹			
Choix de protéines sans viande	1 choix de protéine sans viande			
Fromage	<u>2 types de fromage</u> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; margin-left: 10px;">Total de 2 variétés</div> <ul style="list-style-type: none"> • 1 fromage fondu • 1 fromage à pâte ferme 			
Marinades	3 Variétés de marinades			
Condiments	Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et sans matières grasses), vinaigre, huile <u>Vinaigrette pour salade</u> <ul style="list-style-type: none"> • 5 variétés de vinaigrette régulière • 5 variétés de vinaigrette sans matières grasses 3 variétés de craquelins 2 tartinades 3 confitures/gelées Sel, poivre et un autre assortiment d'épices			

¹ Préparées avec de l'huile ou assaisonnées modérément; varient chaque jour

Appendice 10 de l'annexe B – Formulaire d'évaluation

Appendice 9 de l'annexe A – Formulaire – LISTE DE CONTRÔLE DE L'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE

DATE ET HEURE : _____

LIEU DU CONTRAT : _____

ÉVALUATION EFFECTUÉE PAR : _____

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

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

RÉSULTATS DE L'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE

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

Résultat = ____ %.

Un résultat de 90 % EST CONSIDÉRÉ COMME LA NORME MINIMALE.

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
3.1.1	Centre d'instruction principal	La communauté la plus proche qui offre, entre autres, les services suivants : soins dentaires, optométriste, coiffeur, services de police et de pompiers, etc.	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
3.1.1	Toutes les installations et tous les sites d'instruction	Centre médical offrant des services d'urgence 24 heures sur 24.	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
3.1.3b	Centre d'instruction principal	Site d'instruction sur la lutte contre l'incendie et la lutte contre les avaries	400 km	
3.1.9a	Installations d'hébergement	Installations de restauration	900 m	
		Terrain de rassemblement	900 m	
		Clinique sans rendez-vous	900 m	
3.1.9b	Immeuble administratif	Terrain de rassemblement	900 m	
	Installation d'instruction de la musique		900 m	
	Installation de soutien de l'instruction		900 m	
3.2.1b	Téléphones acceptant les cartes d'appel et les appels à frais virés	Tous les bâtiments d'habitation	450 m	Au même endroit
3.2.9	Installations de blanchissage	Logements des cadets-cadres	450 m	Au même endroit
		Logements des cadets	450 m	Au même endroit
Élément 2, figure 2	Bureau du second	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Élément 3, figure 2	Bureau du capitaine d'armes	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Élément 4, figure 2	Bureau - secrétaire du cmdt	Bureau du cmdt	Au même endroit	
Élément 6, figure 2	Bureau des services de soutien	Administration	Au même endroit	Doit être au même endroit que le bureau du second.
Élément 14, figure 3	Bureau OSI	Serveur de réseau	Au même endroit	
Élément 1, figure 3	Aire de distribution	Bureau des approvisionnements	Au même endroit	
Élément 1, figure 3	Aire de distribution	Immeuble administratif	450 m	
Élément 3, figure 3	Entreposage des munitions	Entreposage des armes	Au même endroit	
Élément 4,	Entreposage des PP	Site d'instruction sur la	Au même endroit	

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
figure 3	(Op Voile)	navigation à voile		
Élément 5, figure 3	Entreposage des produits pétroliers (site Op Mer)	Site d'instruction en matelotage	Au même endroit	
Élément 6, figure 3	Entreposage (Approvisionnement)	Bureau des approvisionnements	5 km	450 m
Élément 7, figure 3	Entrepôt d'approvisionnement	Bureau des approvisionnements	5 km	450 m
Élément 9, figure 3	Entreposage (Op Mer)	Site d'instruction en matelotage	5 km	Au même endroit
Élément 10, figure 3	Entreposage (Service de voile)	Site d'instruction sur la navigation à voile	5 km	Au même endroit
Élément 11, figure 3	Entreposage (Soutien à l'instruction)	Terrain de rassemblement	900 m	
		Terrains de sports	900 m	
Éléments 1-13, figure 5			Au même endroit	
3.9.2	Zone d'attente des véhicules	Bureau de répartition	450 m	
3.10.1	40 aires de stationnement sans péage	Logements pour adultes	450 m	
3.10.2	15 aires de stationnement sans péage	Immeuble administratif	Adjacent	
3.10.2	3 aires de stationnement sans péage	Installation de soutien de l'instruction	Adjacent	
		Installation d'instruction de la musique	Adjacent	
		Installation d'instruction sur la navigation à voile	Adjacent	
		Installation d'instruction en matelotage	Adjacent	
		Terrain de rassemblement	Adjacent	
		Champ de tir/Installation biathlon d'été	Adjacent	
		Site d'orientation	Adjacent	
		Installation des services alimentaires	Adjacent	
3.12.1	Salle de loisirs des cadets-cadres	Logements des cadets-cadres	900 m	
3.13.1	Salle de loisirs du personnel adulte	Logements du personnel adulte	900 m	
4.3.1	Installations récréatives	Installation de soutien de l'instruction	900 m	
4.5.5	Piste de course de 250 m	Champ de tir	Pas moins de 250 m de la zone de tir désignée et pas plus de 300 m.	
5.1.2	Installation d'instruction de la musique	Centre d'instruction principal (CIP)	Situé au sein du CIP.	

TABLE DE PROXIMITÉ

Section	Point de départ (A)	Point d'arrivée (B)	Distance maximale admissible entre A et B	Distance préférentielle entre A et B
Éléments 1-20, figure 8			Au même endroit	
5.2.1	Éléments 1-8, figure 9	Site d'instruction en mer (Matelotage)	250 m	
5.2.1	Site d'instruction en matelotage	Centre d'instruction principal	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
5.2.2	Site d'instruction en matelotage	Installation de restauration		900 m (Si la distance est supérieure à 900 m, il faut prévoir une aire de restauration sur le site d'instruction en matelotage.)
5.2.6	Salles de cours désignées pour l'instruction en matelotage	Aire de mise à l'eau	Conformément à la section 4.1.2., il faut prévoir pour tous les cours (1.2.3) des bureaux installés au même endroit que les sites d'instruction respectifs.	250 m
Éléments 1-13, figure 9			Au même endroit que le site d'instruction en matelotage.	
5.3.1	Site d'instruction sur la navigation à voile	Centre d'instruction principal	30 minutes de déplacement terrestre	Au même endroit
5.3.2	Site d'instruction sur la navigation à voile	Installation de restauration		900 m (Si la distance est supérieure à 900 m, il faut prévoir une aire de restauration sur le site d'instruction sur la navigation à voile.)
Éléments 1-13, figure 10			Au même endroit que le site d'instruction sur la navigation à voile.	

Annexe B

Base de paiement

Instructions aux soumissionnaires :

1. L'usage prévu est inclus à des fins d'évaluation seulement et ne représente aucun engagement de la part du Canada. Cependant, il est basé sur l'usage antérieur et sur l'usage prévu du contrat proposé. Cette information est donnée de bonne foi et ne représente aucune entente de la part du Canada à l'égard de la quantité prévue.
2. Les soumissionnaires doivent remplir les tableaux de prix pour les quatre (4) années, les Annexes B1 à B4. Tous les coûts excluent les taxes applicables.
3. Exigences facultatives : Le soumissionnaire est tenu de fournir le prix des éléments facultatifs. Ces éléments pourraient être exigés ou non pour ce projet. Le Canada peut exercer une option à l'égard des éléments facultatifs conformément au paragraphe 1.1 Biens et/ou services facultatifs du contrat.
4. En ce qui concerne tous les frais de déplacement et de subsistance, l'entrepreneur se fera rembourser conformément au paragraphe 5.2 Frais de déplacement et de subsistance du contrat. Ces frais se rattachent aux dépenses engagées par les chauffeurs d'autobus pour les voyages hors site pendant une heure de repas ou les excursions de plus d'une journée. L'autorité contractante ou son représentant désigné du ministère de la Défense nationale (MDN) doit approuver ces dépenses au préalable.
5. Conformément au paragraphe 3.2.1 Hébergement à l'Annexe A – Énoncé des travaux, Canada fournira le nombre prévu de participants pour chaque année au camp d'été pour les cadets de la marine soixante (60) jours avant la période d'occupation, et ce nombre sera pris en compte dans les estimations de toutes les exigences pour la période d'occupation. Tous les éléments présentés dans la base de paiement pour cette année-là seront révisés pour tenir compte de ces estimations prévues au moyen d'une modification au contrat.
6. Les autres frais divers sans marge désignent les coûts imprévus que l'autorité contractante ou son représentant désigné du MDN doit approuver au préalable. L'autorité contractante ou son représentant désigné du MDN doit donner l'approbation à l'entrepreneur pour ces coûts dans une déclaration écrite (une copie papier ou électronique est acceptable).
7. En ce qui concerne les frais d'interurbain conformément au paragraphe 3.6.2 Communications vocales, l'entrepreneur se fera rembourser en fonction des coûts réels sans marge.
8. Le terme 'semaine' est défini comme commençant le lundi et finissant le dimanche.

Annexe B-1

Base de paiement – Année 1 Pour la période du 1^{er} avril 2019 au 31 mars 2020

Le soumissionnaire doit fournir les prix / taux fermes pour les services suivants, TPS/TVH non comprise :

1. Hébergement

Élément	Groupe	Nombre prévu de nuits-occupants	Tarif par nuit (\$ / par personne)	Coût global
		A	B	A x B
1	Personnel Capf	64	\$	\$
2	Personnel Capc	573	\$	\$
3	Personnel Ltv	2,556	\$	\$
4	Personnel Ens 1	4,212	\$	\$
5	Personnel S/off sup	453	\$	\$
6	Personnel S/off sub	283	\$	\$
7	Cadet-cadre	5,387	\$	\$
8	Cadet	21,294	\$	\$
	TOTAL			\$

2. Administration

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Administration – Camp d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
		A	B	A x B
2	Administration – Toute l'année Comprend : Bureau des finances : bureau partagé Bureau de l'approvisionnement : bureau individuel Bibliothèque : pièce sécurisée	12	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installation pour les activités (usage exclusif)	7	\$	\$
	TOTAL			\$
Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
3b	Installation pour les activités (usage non exclusif)		\$	\$
	TOTAL			\$

3. Lieux d'entreposage

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Coût global per année
1	Entreposage des PP (Op Mer)	Entreposage extérieur	\$
2	Entreposage des PP (Site OP Mer)	Entreposage extérieur	\$

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
			A	B	A x B
3	Zone de distribution	Pièce sécurisée	12	\$	\$
4	Entreposage des armes	Pièce sécurisée	12	\$	\$
5	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée	12	\$	\$
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
7	Entreposage – Entrepôt de l'approvisionnement	Entreposage intérieur	12	\$	\$
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
9	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
10	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
	TOTAL				\$

4. Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

Élément	Article	Quantité totale prévue	Taux unitaire (\$ / chacun)	Coût global
		A	B	A x B
1	Pantalons	1,075	\$	\$
2	Chemises	1,190	\$	\$
3	Sacs de couchage	400	\$	\$
4	Doublures de sac de couchage	400	\$	\$
5	Filet – Sacs de blanchisserie	1,150	\$	\$

6	Pantalons de combat	200	\$	\$
7	Chemises de combat	200	\$	\$
8	Uniformes traditionnels – Pantalons	185	\$	\$
9	Uniformes traditionnels – Chemises	185	\$	\$
10	Uniformes traditionnels – Cols	185	\$	\$
11	Uniformes traditionnels – Soies ou écharpes	185	\$	\$
12	chandail	115	\$	\$
13	poncho	500	\$	\$
	TOTAL			\$

5. Soins médicaux

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Clinique sans rendez-vous	9	\$	\$
	TOTAL			\$

6. Zone de transport

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Installations de la zone de transport	9	\$	\$
	TOTAL			\$

7. Autres installations

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Cantine	9	\$	\$
2	Salle récréative des cadets-cadres	7	\$	\$
3	Salle récréative du personnel adulte	9	\$	\$
	TOTAL			\$

8. Soutien de l'instruction

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière de soutien de l'instruction, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe – Cours élémentaire de premiers soins	1	7	\$	\$
3	Salle de classe	5	7	\$	\$
	TOTAL				\$

9. Installations d'instruction générale

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Terrain de parade et zone d'exercice militaire intérieure	7	\$	\$
2	Champ de tir / Terrain de biathlon d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installations récréatives (usage exclusif)	7		
	TOTAL			

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines pour la période d'usage quotidien exclusif entre 18 h et 21 h 30	Taux hebdomadaire	Nombre prévu d'heures par semaine pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Taux horaire	Nombre prévu de semaines pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Coût global
		A	B	C	D	E	(A x B) + (C x D x E)
3	Installations récréatives	0 semaines	\$	0 heures / semaine	\$	0 semaines	\$
	TOTAL						\$

10. Natation

Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Lieu de baignade / Piscine	25	\$	\$
	TOTAL			\$

11. Instruction musicale

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière d'instruction musicale, moins les salles de répétition, les salles de classe et la bibliothèque	1	9	\$	\$

2	Salle de répétition intégrale	2	7	\$	\$
3	Salle de répétition	4	7	\$	\$
4	Salle de classe	5	7	\$	\$
5	Bibliothèque : pièce sécurisée	1	52	\$	\$
	TOTAL				\$

12. Instruction en matelotage

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	(A x B x C)
1	Exigences en matière d'instruction en matelotage, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

Élément	Instruction	Nombre prévu d'expéditions d'une durée de deux nuits	Frais de location de l'installation (\$ / expédition)	Coût global
		A	B	A x B
3	Expédition en baleinières	2	\$	\$

13. Instruction de la navigation à voile

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Exigences en matière de navigation à voile, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

14. Services d'alimentation

Élément	Exigence en matière de services d'alimentation	Quantité prévue	Taux des repas (\$ / repas)	Coût global
		A	B	A x B
1	Repas servis à l'installation de restauration au Centre d'instruction principal	93,000	\$	\$
2	Repas transportés chauds – Hors site	3,100	\$	\$
3	Repas transportés froids en boîte – Hors site	7,100	\$	\$
4	Collations du soir – Hors site	175	\$	\$
5a	Soupers servis à la table – Cadets-cadres	125	\$	\$
5b	Soupers servis à la table – Cadets du cours Exercice militaire et cérémonial	55	\$	\$
5c	Soupers servis à la table - Adultes	150	\$	\$
6	Assemblage et fourniture de produits alimentaires préculs et rafraîchissements sur les lieux de travail pour la clinique sans rendez-vous	1100	\$	\$
7	Rafraîchissements en milieu de travail	840	\$	\$

	pour CSRV			
	TOTAL		\$	\$

15. Service de conciergerie

Élément	Exigence	Nombre prévu de jours	Taux quotidien	Coût global
		A	B	A x B
1	Service de conciergerie	64	\$	\$
2	Service de ménage pour les chambres transitoires			
	TOTAL			\$

16. Autres frais divers

Il s'agit des coûts imprévus qui pourraient se présenter ou non durant la période du contrat (p. ex., le remplacement de clés, les dommages matériels, etc.). Il peut également s'agir de travaux connexes imprévus convenus par l'entrepreneur et le Canada. En ce qui concerne les frais divers approuvés au préalable, l'entrepreneur se fera payer le coût livré réel avec une marge.

Élément	Exigence	Coût total prévu	Marge du soumissionnaire	Coût total prévu + marge
		A	B	A + (A x B)
1	Autres frais divers	10 000 \$	____%	\$
	TOTAL			\$

EXIGENCES FACULTATIVES

17. Service de transport par autobus

Les heures régulières quotidiennes serait de 08:00 à 20:00 hrs.

Élément	Exigence	Quantité prévue (nombre d'autobus)	Usage prévu	Coût unitaire (\$ / jour)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 300 km / jour maximum	5	42 jours	\$	\$
2	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 500 km / jour maximum				
3	Service de transport par autobus hors site, s'il y a lieu (c.-à-d., pour les sites d'instruction en matelotage et de la navigation à voile)			\$	
4	Autobus supplémentaires (au besoin)	1	10 jours	\$	
	TOTAL				\$

18. Instruction de voile d'automne et de printemps durant les fins de semaine

Élément	Exigence	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Frais de location de l'installation (\$ / fin de semaine)	Coût global
		A	B	A x B
	Instruction d'automne et de printemps			
1	Installation d'instruction de navigation à voile	10	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de participants	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Coût unitaire (\$ / participant)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
	Instruction d'automne et de printemps				
2	Hébergement	80	10	\$	\$
3	Alimentation (d'après 5 repas / jour)	80	10	\$	\$
	TOTAL				\$

19. Optionnel - Service de restauration

Item	Food Requirement	Estimated Quantity	Meal Rate (\$ / meal)	Extended Cost
		A	B	A x B
1	collations de nuit – sur place à Centre d'instruction principal (minimum de 375 portions par jour)	13,500		
	TOTAL			

TOTAL DE L'ESTIMATION (ÉLÉMENTS 1 À 20) POUR L'ANNÉE 1 :

_____ \$ SANS LES TAXES APPLICABLES

Annexe B-2

Base de paiement – Année 2 Pour la période du 1^{er} avril 2020 au 31 mars 2021

Le soumissionnaire doit fournir les prix / taux fermes pour les services suivants, TPS/TVH non comprise :

1. Hébergement

Élément	Groupe	Nombre prévu de nuits-occupants	Tarif par nuit (\$ / par personne)	Coût global
		A	B	A x B
1	Personnel Capf	64	\$	\$
2	Personnel Capc	573	\$	\$
3	Personnel Ltv	2,556	\$	\$
4	Personnel Ens 1	4,212	\$	\$
5	Personnel S/off sup	453	\$	\$
6	Personnel S/off sub	283	\$	\$
7	Cadet-cadre	5,387	\$	\$
8	Cadet	21,294	\$	\$
	TOTAL			\$

2. Administration

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Administration – Camp d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
		A	B	A x B
2	Administration – Toute l'année Comprend : Bureau des finances : bureau partagé Bureau de l'approvisionnement : bureau individuel Bibliothèque : pièce sécurisée	12	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installation pour les activités (usage exclusif)	7	\$	\$
	TOTAL			\$
Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
3b	Installation pour les activités (usage non exclusif)		\$	\$
	TOTAL			\$

3. Lieux d'entreposage

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Coût global per année
1	Entreposage des PP (Op Mer)	Entreposage extérieur	\$
2	Entreposage des PP (Site OP Mer)	Entreposage extérieur	\$

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
			A	B	A x B
3	Zone de distribution	Pièce sécurisée	12	\$	\$
4	Entreposage des armes	Pièce sécurisée	12	\$	\$
5	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée	12	\$	\$
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
7	Entreposage – Entrepôt de l'approvisionnement	Entreposage intérieur	12	\$	\$
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
9	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
10	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
	TOTAL				\$

4. Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

Élément	Article	Quantité totale prévue	Taux unitaire (\$ / chacun)	Coût global
		A	B	A x B
1	Pantalons	1,075	\$	\$
2	Chemises	1,190	\$	\$
3	Sacs de couchage	400	\$	\$
4	Doubleurs de sac de couchage	400		\$

			\$	
5	Filet – Sacs de blanchisserie	1,150	\$	\$
6	Pantalons de combat	200	\$	\$
7	Chemises de combat	200	\$	\$
8	Uniformes traditionnels – Pantalons	185	\$	\$
9	Uniformes traditionnels – Chemises	185	\$	\$
10	Uniformes traditionnels – Cols	185	\$	\$
11	Uniformes traditionnels – Soies ou écharpes	185	\$	\$
12	chandail	115	\$	\$
13	poncho	500	\$	\$
	TOTAL			\$

5. Soins médicaux

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Clinique sans rendez-vous	9	\$	\$
	TOTAL			\$

6. Zone de transport

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Installations de la zone de transport	9	\$	\$
	TOTAL			\$

7. Autres installations

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Cantine	9	\$	\$
2	Salle récréative des cadets-cadres	7	\$	\$
3	Salle récréative du personnel adulte	9	\$	\$
	TOTAL			\$

8. Soutien de l'instruction

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière de soutien de l'instruction, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe – Cours élémentaire de premiers soins	1	7	\$	\$
3	Salle de classe	5	7	\$	\$
	TOTAL				\$

9. Installations d'instruction générale

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Terrain de parade et zone d'exercice militaire intérieure	7	\$	\$
2	Champ de tir / Terrain de biathlon d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installations récréatives (usage exclusif)	7		
	TOTAL			

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines pour la période d'usage quotidien exclusif entre 18 h et 21 h 30	Taux hebdomadaire	Nombre prévu d'heures par semaine pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Taux horaire	Nombre prévu de semaines pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Coût global
		A	B	C	D	E	(A x B) + (C x D x E)
3	Installations récréatives	0 semaines	\$	0 heures / semaine	\$	0 semaines	\$
	TOTAL						\$

10. Natation

Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Lieu de baignade / Piscine	25	\$	\$
	TOTAL			\$

11. Instruction musicale

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière d'instruction musicale, moins les salles de répétition, les salles de classe et la bibliothèque	1	9	\$	\$
2	Salle de répétition intégrale	2	7	\$	\$
3	Salle de répétition	4	7	\$	\$
4	Salle de classe	5	7	\$	\$
5	Bibliothèque : pièce sécurisée	1	52	\$	\$
	TOTAL				\$

12. Instruction en matelotage

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	(A x B x C)
1	Exigences en matière d'instruction en matelotage, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

Élément	Instruction	Nombre prévu d'expéditions d'une durée de deux nuits	Frais de location de l'installation (\$ / expédition)	Coût global
		A	B	A x B
3	Expédition en baleinières	2	\$	\$

13. Instruction de la navigation à voile

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Exigences en matière de navigation à voile, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

14. Services d'alimentation

Élément	Exigence en matière de services d'alimentation	Quantité prévue	Taux des repas (\$ / repas)	Coût global
		A	B	A x B
1	Repas servis à l'installation de restauration au Centre d'instruction principal	93,000	\$	\$
2	Repas transportés chauds – Hors site	3,100	\$	\$
3	Repas transportés froids en boîte – Hors site	7,100	\$	\$
4	Collations du soir – Hors site	175	\$	\$
5a	Soupers servis à la table – Cadets-cadres	125	\$	\$
5b	Soupers servis à la table – Cadets du cours Exercice militaire et cérémonial	55	\$	\$
5c	Soupers servis à la table - Adultes	150	\$	\$
6	Assemblage et fourniture de produits alimentaires préculits et rafraîchissements sur les lieux de travail pour la clinique sans rendez-vous	1100	\$	\$
7	Rafraîchissements en milieu de travail pour CSRV	840	\$	\$
	TOTAL		\$	\$

15. Service de conciergerie

Élément	Exigence	Nombre prévu de jours	Taux quotidien	Coût global
		A	B	A x B
1	Service de conciergerie	64	\$	\$
2	Service de ménage pour les chambres transitoires			
	TOTAL			\$

16. Autres frais divers

Élément	Exigence	Coût total prévu	Marge du soumissionnaire	Coût total prévu + marge
		A	B	A + (A x B)
1	Autres frais divers	10 000 \$	____%	\$
	TOTAL			\$

EXIGENCES FACULTATIVES

17. Service de transport par autobus

Les heures régulières quotidiennes serait de 08:00 à 20:00 hrs.

Élément	Exigence	Quantité prévue (nombre d'autobus)	Usage prévu	Coût unitaire (\$ / jour)	Coût global
		A	B	C	A x B x C

1	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 300 km / jour maximum	5	42 jours	\$	\$
2	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 500 km / jour maximum				
3	Service de transport par autobus hors site, s'il y a lieu (c.-à-d., pour les sites d'instruction en matelotage et de la navigation à voile)			\$	
4	Autobus supplémentaires (au besoin)	1	10 jours	\$	
	TOTAL				\$

18. Instruction de voile d'automne et de printemps durant les fins de semaine

Élément	Exigence	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Frais de location de l'installation (\$ / fin de semaine)	Coût global
		A	B	A x B
	Instruction d'automne et de printemps			
1	Installation d'instruction de navigation à voile	10	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de participants	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Coût unitaire (\$ / participant)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
	Instruction d'automne et de printemps				
2	Hébergement	80	10	\$	\$
3	Alimentation (d'après 5 repas / jour)	80	10	\$	\$
	TOTAL				\$

19. Optionnel - Service de restauration

Item	Food Requirement	Estimated Quantity	Meal Rate (\$ / meal)	Extended Cost
		A	B	A x B
1	collations de nuit – sur place à Centre d'instruction principal (minimum de 375 portions par jour)	13,500		
	TOTAL			

TOTAL DE L'ESTIMATION (ÉLÉMENTS 1 À 20) POUR L'ANNÉE 2 :

_____ \$ SANS LES TAXES APPLICABLES

Annexe B-3

Base de paiement – Année 3 Pour la période du 1^{er} avril 2021 au 31 mars 2022

Le soumissionnaire doit fournir les prix / taux fermes pour les services suivants, TPS/TVH non comprise :

1. Hébergement

Élément	Groupe	Nombre prévu de nuits-occupants	Tarif par nuit (\$ / par personne)	Coût global
		A	B	A x B
1	Personnel Capf	64	\$	\$
2	Personnel Capc	573	\$	\$
3	Personnel Ltv	2,556	\$	\$
4	Personnel Ens 1	4,212	\$	\$
5	Personnel S/off sup	453	\$	\$
6	Personnel S/off sub	283	\$	\$
7	Cadet-cadre	5,387	\$	\$
8	Cadet	21,294	\$	\$
	TOTAL			\$

2. Administration

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Administration – Camp d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
		A	B	A x B
2	Administration – Toute l'année Comprend : Bureau des finances : bureau partagé Bureau de l'approvisionnement : bureau individuel Bibliothèque : pièce sécurisée	12	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installation pour les activités (usage exclusif)	7	\$	\$
	TOTAL			\$
Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
3b	Installation pour les activités (usage non exclusif)		\$	\$
	TOTAL			\$

3. Lieux d'entreposage

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Coût global per année
1	Entreposage des PP (Op Mer)	Entreposage extérieur	\$
2	Entreposage des PP (Site OP Mer)	Entreposage extérieur	\$

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
			A	B	A x B
3	Zone de distribution	Pièce sécurisée	12	\$	\$
4	Entreposage des armes	Pièce sécurisée	12	\$	\$
5	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée	12	\$	\$
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
7	Entreposage – Entrepôt de l'approvisionnement	Entreposage intérieur	12	\$	\$
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
9	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
10	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
	TOTAL				\$

4. Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

Élément	Article	Quantité totale prévue	Taux unitaire (\$ / chacun)	Coût global
		A	B	A x B
1	Pantalons	1,075	\$	\$
2	Chemises	1,190	\$	\$
3	Sacs de couchage	400	\$	\$
4	Doublures de sac de couchage	400	\$	\$
5	Filet – Sacs de blanchisserie	1,150	\$	\$

6	Pantalons de combat	200	\$	\$
7	Chemises de combat	200	\$	\$
8	Uniformes traditionnels – Pantalons	185	\$	\$
9	Uniformes traditionnels – Chemises	185	\$	\$
10	Uniformes traditionnels – Cols	185	\$	\$
11	Uniformes traditionnels – Soies ou écharpes	185	\$	\$
12	chandail	115	\$	\$
13	poncho	500	\$	\$
	TOTAL			\$

5. Soins médicaux

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Clinique sans rendez-vous	9	\$	\$
	TOTAL			\$

6. Zone de transport

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Installations de la zone de transport	9	\$	\$
	TOTAL			\$

7. Autres installations

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Cantine	9	\$	\$
2	Salle récréative des cadets-cadres	7	\$	\$
3	Salle récréative du personnel adulte	9	\$	\$
	TOTAL			\$

8. Soutien de l'instruction

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière de soutien de l'instruction, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe – Cours élémentaire de premiers soins	1	7	\$	\$
3	Salle de classe	5	7	\$	\$
	TOTAL				\$

9. Installations d'instruction générale

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Terrain de parade et zone d'exercice militaire intérieure	7	\$	\$
2	Champ de tir / Terrain de biathlon d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installations récréatives (usage exclusif)	7		
	TOTAL			

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines pour la période d'usage quotidien exclusif entre 18 h et 21 h 30	Taux hebdomadaire	Nombre prévu d'heures par semaine pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Taux horaire	Nombre prévu de semaines pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Coût global
		A	B	C	D	E	(A x B) + (C x D x E)
3	Installations récréatives	0 semaines	\$	0 heures / semaine	\$	0 semaines	\$
	TOTAL						\$

10. Natation

Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Lieu de baignade / Piscine	25	\$	\$
	TOTAL			\$

11. Instruction musicale

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière d'instruction musicale, moins les salles de répétition, les salles de classe et la bibliothèque	1	9	\$	\$

2	Salle de répétition intégrale	2	7	\$	\$
3	Salle de répétition	4	7	\$	\$
4	Salle de classe	5	7	\$	\$
5	Bibliothèque : pièce sécurisée	1	52	\$	\$
	TOTAL				\$

12. Instruction en matelotage

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	(A x B x C)
1	Exigences en matière d'instruction en matelotage, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

Élément	Instruction	Nombre prévu d'expéditions d'une durée de deux nuits	Frais de location de l'installation (\$ / expédition)	Coût global
		A	B	A x B
3	Expédition en baleinières	2	\$	\$

13. Instruction de la navigation à voile

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Exigences en matière de navigation à voile, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

14. Services d'alimentation

Élément	Exigence en matière de services d'alimentation	Quantité prévue	Taux des repas (\$ / repas)	Coût global
		A	B	A x B
1	Repas servis à l'installation de restauration au Centre d'instruction principal	93,000	\$	\$
2	Repas transportés chauds – Hors site	3,100	\$	\$
3	Repas transportés froids en boîte – Hors site	7,100	\$	\$
4	Collations du soir – Hors site	175	\$	\$
5a	Soupers servis à la table – Cadets-cadres	125	\$	\$
5b	Soupers servis à la table – Cadets du cours Exercice militaire et cérémonial	55	\$	\$
5c	Soupers servis à la table - Adultes	150	\$	\$
6	Assemblage et fourniture de produits alimentaires préculs et rafraîchissements sur les lieux de travail pour la clinique sans rendez-vous	1100	\$	\$
7	Rafraîchissements en milieu de travail	840	\$	\$

	pour CSRV			
	TOTAL		\$	\$

15. Service de conciergerie

Élément	Exigence	Nombre prévu de jours	Taux quotidien	Coût global
		A	B	A x B
1	Service de conciergerie	64	\$	\$
2	Service de ménage pour les chambres transitoires			
	TOTAL			\$

16. Autres frais divers

Élément	Exigence	Coût total prévu	Marge du soumissionnaire	Coût total prévu + marge
		A	B	A + (A x B)
1	Autres frais divers	10 000 \$	%	\$
	TOTAL			\$

EXIGENCES FACULTATIVES

17. Service de transport par autobus

Les heures régulières quotidiennes serait de 08:00 à 20:00 hrs.

Élément	Exigence	Quantité prévue (nombre d'autobus)	Usage prévu	Coût unitaire (\$ / jour)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 300 km / jour maximum	5	42 jours	\$	\$
2	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 500 km / jour maximum				
3	Service de transport par autobus hors site, s'il y a lieu (c.-à-d., pour les sites d'instruction en matelotage et de la navigation à voile)			\$	
4	Autobus supplémentaires (au besoin)	1	10 jours	\$	
	TOTAL				\$

18. Instruction de voile d'automne et de printemps durant les fins de semaine

Élément	Exigence	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Frais de location de l'installation (\$ / fin de semaine)	Coût global
		A	B	A x B
	Instruction d'automne et de printemps			

1	Installation d'instruction de navigation à voile	10	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de participants	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Coût unitaire (\$ / participant)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
	Instruction d'automne et de printemps				
2	Hébergement	80	10	\$	\$
3	Alimentation (d'après 5 repas / jour)	80	10	\$	\$
	TOTAL				\$

19. Optionnel - Service de restauration

Item	Food Requirement	Estimated Quantity	Meal Rate (\$ / meal)	Extended Cost
		A	B	A x B
1	collations de nuit – sur place à Centre d'instruction principal (minimum de 375 portions par jour)	13,500		
	TOTAL			

TOTAL DE L'ESTIMATION (ÉLÉMENTS 1 À 20) POUR L'ANNÉE 3 :

_____ \$ SANS LES TAXES APPLICABLES

Annexe B-4

Base de paiement – Année Optionnel 1 Pour la période du 1^{er} avril 2022 au 31 mars 2023

Le soumissionnaire doit fournir les prix / taux fermes pour les services suivants, TPS/TVH non comprise :

1. Hébergement

Élément	Groupe	Nombre prévu de nuits-occupants	Tarif par nuit (\$ / par personne)	Coût global
		A	B	A x B
1	Personnel Capf	64	\$	\$
2	Personnel Capc	573	\$	\$
3	Personnel Ltv	2,556	\$	\$
4	Personnel Ens 1	4,212	\$	\$
5	Personnel S/off sup	453	\$	\$
6	Personnel S/off sub	283	\$	\$
7	Cadet-cadre	5,387	\$	\$
8	Cadet	21,294	\$	\$
	TOTAL			\$

2. Administration

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Administration – Camp d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
		A	B	A x B
2	Administration – Toute l'année Comprend : Bureau des finances : bureau partagé Bureau de l'approvisionnement : bureau individuel Bibliothèque : pièce sécurisée	12	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installation pour les activités (usage exclusif)	7	\$	\$
	TOTAL			\$
Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
3b	Installation pour les activités (usage non exclusif)		\$	\$
	TOTAL			\$

3. Lieux d'entreposage

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Coût global per année
1	Entreposage des PP (Op Mer)	Entreposage extérieur	\$
2	Entreposage des PP (Site OP Mer)	Entreposage extérieur	\$

Élément	Lieux d'entreposage	Type	Nombre prévu de mois	Taux mensuel	Coût global
			A	B	A x B
3	Zone de distribution	Pièce sécurisée	12	\$	\$
4	Entreposage des armes	Pièce sécurisée	12	\$	\$
5	Entreposage des munitions	Pièce sécurisée	12	\$	\$
6	Entreposage (Approvisionnement)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
7	Entreposage – Entrepôt de l'approvisionnement	Entreposage intérieur	12	\$	\$
8	Entreposage (musique)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
9	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
10	Entreposage (Op Mer)	Entreposage intérieur et extérieur	12	\$	\$
11	Entreposage (soutien de l'instruction)	Entreposage intérieur	12	\$	\$
	TOTAL				\$

4. Service de blanchisserie et de nettoyage à sec

Élément	Article	Quantité totale prévue	Taux unitaire (\$ / chacun)	Coût global
		A	B	A x B
1	Pantalons	1,075	\$	\$
2	Chemises	1,190	\$	\$
3	Sacs de couchage	400	\$	\$
4	Doubleurs de sac de couchage	400		\$

			\$	
5	Filet – Sacs de blanchisserie	1,150	\$	\$
6	Pantalons de combat	200	\$	\$
7	Chemises de combat	200	\$	\$
8	Uniformes traditionnels – Pantalons	185	\$	\$
9	Uniformes traditionnels – Chemises	185	\$	\$
10	Uniformes traditionnels – Cols	185	\$	\$
11	Uniformes traditionnels – Soies ou écharpes	185	\$	\$
12	chandail	115	\$	\$
13	poncho	500	\$	\$
	TOTAL			\$

5. Soins médicaux

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Clinique sans rendez-vous	9	\$	\$
	TOTAL			\$

6. Zone de transport

Élément	Exigence	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Installations de la zone de transport	9	\$	\$
	TOTAL			\$

7. Autres installations

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Cantine	9	\$	\$
2	Salle récréative des cadets-cadres	7	\$	\$
3	Salle récréative du personnel adulte	9	\$	\$
	TOTAL			\$

8. Soutien de l'instruction

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière de soutien de l'instruction, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe – Cours élémentaire de premiers soins	1	7	\$	\$
3	Salle de classe	5	7	\$	\$
	TOTAL				\$

9. Installations d'instruction générale

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Terrain de parade et zone d'exercice militaire intérieure	7	\$	\$
2	Champ de tir / Terrain de biathlon d'été	9	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	A x B
3a	Installations récréatives (usage exclusif)	7		
	TOTAL			

Élément	Installation	Nombre prévu de semaines pour la période d'usage quotidien exclusif entre 18 h et 21 h 30	Taux hebdomadaire	Nombre prévu d'heures par semaine pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Taux horaire	Nombre prévu de semaines pour l'utilisation à l'exception de la période d'usage quotidien exclusif	Coût global
		A	B	C	D	E	(A x B) + (C x D x E)
3	Installations récréatives	0 semaines	\$	0 heures / semaine	\$	0 semaines	\$
	TOTAL						\$

10. Natation

Élément	Installation	Nombre prévu d'heures	Taux horaire	Coût global
		A	B	A x B
1	Lieu de baignade / Piscine	25	\$	\$
	TOTAL			\$

11. Instruction musicale

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Toutes les exigences en matière d'instruction musicale, moins les salles de répétition, les salles de classe et la bibliothèque	1	9	\$	\$
2	Salle de répétition intégrale	2	7	\$	\$
3	Salle de répétition	4	7	\$	\$
4	Salle de classe	5	7	\$	\$
5	Bibliothèque : pièce sécurisée	1	52	\$	\$
	TOTAL				\$

12. Instruction en matelotage

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	(A x B x C)
1	Exigences en matière d'instruction en matelotage, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

Élément	Instruction	Nombre prévu d'expéditions d'une durée de deux nuits	Frais de location de l'installation (\$ / expédition)	Coût global
		A	B	A x B
3	Expédition en baleinières	2	\$	\$

13. Instruction de la navigation à voile

Élément	Exigence	Quantité	Nombre prévu de semaines	Taux hebdomadaire	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Exigences en matière de navigation à voile, moins les salles de classe	1	9	\$	\$
2	Salle de classe	4	7	\$	\$
	TOTAL				\$

14. Services d'alimentation

Élément	Exigence en matière de services d'alimentation	Quantité prévue	Taux des repas (\$ / repas)	Coût global
		A	B	A x B
1	Repas servis à l'installation de restauration au Centre d'instruction principal	93,000	\$	\$
2	Repas transportés chauds – Hors site	3,100	\$	\$
3	Repas transportés froids en boîte – Hors site	7,100	\$	\$
4	Collations du soir – Hors site	175	\$	\$
5a	Soupers servis à la table – Cadets-cadres	125	\$	\$
5b	Soupers servis à la table – Cadets du cours Exercice militaire et cérémonial	55	\$	\$
5c	Soupers servis à la table - Adultes	150	\$	\$
6	Assemblage et fourniture de produits alimentaires préculs et rafraîchissements sur les lieux de travail pour la clinique sans rendez-vous	1100	\$	\$
7	Rafraîchissements en milieu de travail pour CSRV	840	\$	\$
	TOTAL		\$	\$

15. Service de conciergerie

Élément	Exigence	Nombre prévu de jours	Taux quotidien	Coût global
		A	B	A x B
1	Service de conciergerie	64	\$	\$
2	Service de ménage pour les chambres transitoires			
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Coût total prévu	Marge du soumissionnaire	Coût total prévu + marge
		A	B	A + (A x B)
1	Autres frais divers	10 000 \$	%	\$
	TOTAL			\$

EXIGENCES FACULTATIVES

16. Service de transport par autobus

Les heures régulières quotidiennes serait de 08:00 à 20:00 hrs.

Élément	Exigence	Quantité prévue (nombre d'autobus)	Usage prévu	Coût unitaire (\$ / jour)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
1	Service de transport par	5	42 jours	\$	\$

	autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 300 km / jour maximum				
2	Service de transport par autobus - Centre d'instruction principal (CIP) 500 km / jour maximum				
3	Service de transport par autobus hors site, s'il y a lieu (c.-à-d., pour les sites d'instruction en matelotage et de la navigation à voile)			\$	
4	Autobus supplémentaires (au besoin)	1	10 jours	\$	
	TOTAL				\$

17. Instruction de voile d'automne et de printemps durant les fins de semaine

Élément	Exigence	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Frais de location de l'installation (\$ / fin de semaine)	Coût global
		A	B	A x B
	Instruction d'automne et de printemps			
1	Installation d'instruction de navigation à voile	10	\$	\$
	TOTAL			\$

Élément	Exigence	Nombre prévu de participants	Fins de semaine prévues (y compris les périodes d'installation et de fermeture)	Coût unitaire (\$ / participant)	Coût global
		A	B	C	A x B x C
	Instruction d'automne et de printemps				
2	Hébergement	80	10	\$	\$
3	Alimentation (d'après 5 repas / jour)	80	10	\$	\$
	TOTAL				\$

18. Optionnel - Service de restauration

Item	Food Requirement	Estimated Quantity	Meal Rate (\$ / meal)	Extended Cost
		A	B	A x B
1	collations de nuit – sur place à Centre d'instruction principal (minimum de 375 portions par jour)	13,500		
	TOTAL			

TOTAL DE L'ESTIMATION (ÉLÉMENTS 1 À 20) POUR L'ANNÉE OPTIONNEL 1 :

_____ \$ SANS LES TAXES APPLICABLES

TOTAL DE L'ESTIMATION

ANNÉE 1 \$ _____

ANNÉE 2 \$ _____

ANNÉE 3 \$ _____

OPTIONNEL ANNÉE 1 \$ _____

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

Nom du soumissionnaire :	Date :
Nom de l'évaluateur :	Initiales de l'évaluateur :
Directives :	

1. CRITÈRE D'ÉVALUATION DES PROPOSITIONS

A. CRITÈRES OBLIGATOIRES (CO)

3.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme		Renvoi à la proposition du soumissionnaire
CO 1	CO 2		Oui	Non	
Le Centre d'instruction principal (CIP) proposé est-il situé dans l'une des provinces de l'Atlantique (Terre-Neuve-et-Labrador, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse ou Île-du-Prince-Édouard) comme il est indiqué au paragraphe 3.1.2?	Les installations et les sites d'instruction sont-ils tous à moins de 30 minutes, par transport terrestre, d'un centre médical avec services d'urgence décrits au paragraphe 3.1.1?	Le soumissionnaire doit fournir l'adresse du Centre d'instruction principal.			
		Le soumissionnaire doit démontrer la proximité de chaque bâtiment et site d'instruction utilisé par le Canada au centre médical le plus près offrant des services d'urgence. Le soumissionnaire doit fournir, au minimum : a. l'adresse de chaque bâtiment et site d'instruction; b. l'adresse du centre médical le plus près offrant des services d'urgence; c. la distance et le temps de déplacement entre chaque centre et site utilisé par le Canada et le centre de soins d'urgence.			
Le Centre d'instruction principal (CIP) se trouve-t-il dans un rayon de 400 km d'un établissement où l'on peut donner les cours énoncés à la section 3.1.3? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>		Le soumissionnaire doit démontrer la proximité du Centre d'instruction principal aux établissements où l'on peut donner le cours Lutte contre l'incendie et lutte contre les avaries (LCI/LCA). Le soumissionnaire doit fournir, au minimum : a. l'emplacement du ou des établissements les plus près; b. la distance en kilomètres entre le Centre d'instruction principal et le ou les établissements où l'on peut donner le cours LCI/LCA. Si le soumissionnaire sous-traite les services prévus aux établissements où l'on peut donner le cours LCI/LCA, il doit fournir une confirmation signée du ou des sous-traitants de leur capacité à donner ce cours.			

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

CO 4	Le soumissionnaire peut-il fournir un hébergement qui répond aux critères énoncés à la figure 1? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit au minimum décrire le type d'hébergement fourni aux cadets, aux cadets-cadres et au personnel adulte.				
CO 5	Le soumissionnaire répond-il aux exigences d'entreposage décrites à la figure 3 de l'EDT?	Le soumissionnaire doit fournir au minimum des espaces d'entreposage physiques des dimensions indiquées à la figure 3. Le soumissionnaire doit fournir la distance entre les locaux d'entreposage et leur site d'instruction associé pour les points 4, 5, 8, 9 et 10 de la figure 3.				
4.0 EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme		Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
			Oui	Non		
CO 6	Le soumissionnaire fournit-il les salles de classe et les bureaux pour les cours décrits au paragraphe 1.2.3 de l'EDT aux sites d'instruction respectifs définis au paragraphe 4.1.4 et aux figures 7, 8, 9 et 10? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit fournir le numéro de bâtiment et du local pour chaque salle de classe et, si les salles de classe ne sont pas encore en place, il doit indiquer l'emplacement et le plan d'aménagement de ces salles de classe. Le soumissionnaire doit également indiquer si les salles de classe sont réservées à l'usage exclusif du Canada pendant la période d'occupation.				
CO 7	Le soumissionnaire fournit-il les installations de loisirs décrites à l'article 4.3 de l'EDT? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit fournir l'emplacement des éléments requis indiqués au paragraphe 4.3.1. Le soumissionnaire doit indiquer les moments (heures et jours de la semaine) auxquels le Canada peut y avoir un accès illimité.				
5.0 EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme		Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
			Oui	Non		
CO 8	Le soumissionnaire fournit-il un site d'exercice nautique convenable pour l'instruction de matelotage, conformément à l'article 5.2 de l'EDT? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit indiquer l'emplacement du site et la distance entre celui-ci et le Centre d'instruction principal. Le soumissionnaire doit aussi indiquer le temps de déplacement routier entre le site d'instruction de matelotage et le Centre d'instruction principal s'ils sont à plus de 900 m l'un de l'autre. Le soumissionnaire doit décrire l'aménagement de la zone d'instruction de matelotage.				
CO 9	Le soumissionnaire fournit-il un site d'instruction nautique convenant aux cours de navigation à voile conformément à l'article 5.3 de l'EDT? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit indiquer l'emplacement du site et la distance entre celui-ci et le Centre d'instruction principal. Le soumissionnaire doit aussi indiquer le temps de déplacement routier entre le site d'instruction de la navigation à voile et le Centre d'instruction principal s'ils sont à plus de 900 m l'un de l'autre. Le soumissionnaire doit décrire l'aménagement de la zone d'instruction de la navigation à voile.				

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

6.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme		Renvoi à la proposition du soumissionnaire
			Oui	Non	
CO 10	Le soumissionnaire respecte-t-il les exigences énoncées à la section 6.1 de l'EDT? <i>Des points sont accordés dans la section sur les critères d'évaluation cotés (CEC) de l'évaluation.</i>	Le soumissionnaire doit indiquer l'emplacement de l'installation de restauration et la distance en mètres entre cette installation et les bâtiments d'hébergement des cadets, des cadets-cadres et des adultes. Le soumissionnaire doit préciser le nombre de personnes qui peuvent y prendre place et y manger en même temps.			
VISITE DES LIEUX		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme		Renvoi à la proposition du soumissionnaire
			Oui	Non	
	Le soumissionnaire a-t-il satisfait à l'exigence de visite des lieux?	Le soumissionnaire doit organiser à une date convenue une visite par les évaluateurs des lieux de l'installation proposée.			

Total des critères obligatoires énoncés	10
Total des critères obligatoires respectés	

B. CRITÈRES D'ÉVALUATION COTÉS (CEC)

3.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN		Commentaires de l'évaluateur	Points attribués (examen de la proposition)	Points validés (visite des lieux)
CEC 1	En ce qui concerne la section 3.1.3 de l'Énoncé des travaux – le soumissionnaire doit fournir des installations afin d'offrir la formation, comme il est indiqué à l'annexe A de l'EDT. Les points sont attribués comme suit : a. Le soumissionnaire dispose des installations sur place pour offrir la formation – 150 points b. Les installations sont dans un rayon de 30 km du CIP – 100 points c. Les installations sont dans un rayon de 30 à 100 km du CIP – 75 points		maximum de 150 points	
CEC 2	En ce qui concerne la figure 1 de l'EDT – Logement pour les cadets : le soumissionnaire doit indiquer le type de logement qui sera utilisé par les cadets stagiaires. Les points sont attribués comme suit : a. Occupation simple – 50 points b. Double occupation – 40 points c. Dortoirs cloisonnés – 25 points			
CEC 3	En ce qui concerne la figure 1 de l'EDT – Logement des cadets-cadres : le		maximum de 50 points maximum de 50 points	

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

	soumissionnaire doit indiquer le type de logement qui sera utilisé par les cadets-cadres. Les points sont attribués comme suit : a. Occupation simple – 50 points b. Double occupation – 40 points c. Dortoirs cloisonnés – 25 points			
CEC 4	En ce qui concerne la figure 1 de l'EDT – Logement du personnel adulte : en fonction du grade, les officiers pourraient partager une chambre, comme il est indiqué dans la figure 1 de l'EDT. Si le soumissionnaire offre plus que ce qui est exigé, les points suivants seront accordés : a. Occupation simple pour tous – 100 points b. Chambres pour une personne alors que la norme de qualification minimale est une chambre pour deux personnes – 50 points c. Chambres pour deux personnes alors que la norme de qualification minimale est une chambre pour quatre personnes – 30 points		<i>maximum de 100 points</i>	
CEC 5	En ce qui concerne les installations d'entreposage de la figure 3 de l'EDT : il est préférable d'avoir un entreposage intérieur. Si l'entreposage se fait à l'extérieur, l'espace devrait être couvert (c.-à-d. par un abri). Les points sont attribués comme suit : a. Entreposage à l'intérieur – 150 points b. Entreposage à l'extérieur, mais couvert – 75 points		<i>maximum de 150 points</i>	
Le total de points possibles pour cette section est de 500 points.		Total partiel	Points attribués (examen de la proposition) <i>/ 500</i>	Points validés (visite des lieux) <i>/ 500</i>
4.0 EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION				
CEC 6	En ce qui concerne la section 4.1.2 de l'EDT : Le Canada devrait avoir l'usage exclusif de toutes les salles de classe pendant la période d'occupation. Si les salles sont partagées avec d'autres utilisateurs, le Canada doit avoir la priorité d'utilisation. Les points sont attribués comme suit : a. Le Canada a l'usage exclusif de toutes les salles de classe requises durant la période d'occupation. – 100 points		<i>maximum de 100 points</i>	
CEC 7	En ce qui concerne la section 4.3.3 de l'EDT : l'entrepreneur doit s'assurer que les installations énoncées au paragraphe 4.3.1 pourront être utilisées de 6 h à 17 h aux horaires déterminés par le Canada 60 jours avant l'utilisation. L'entrepreneur doit aussi s'assurer de l'usage exclusif des installations par le Canada entre 18 h et 21 h 30, chaque jour. Les points sont attribués comme suit : a. Le Canada a un accès illimité aux ressources de 6 h à 21 h 30, 7 jours par semaine – 100 points		<i>maximum de 100 points</i>	
Le total de points possibles pour cette section est de 200 points.		Total partiel	Points attribués (examen de la proposition) <i>/ 200</i>	Points validés (visite des lieux) <i>/ 200</i>
5.0 EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES				
CEC 8	En ce qui concerne la section 5.2.1 de l'EDT : le site d'instruction en matelotage doit se trouver au plus à 30 minutes de distance en voiture du Centre		<i>maximum de 150 points</i>	

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

	<p>d'instruction principal. Les points sont attribués comme suit :</p> <p>a. Le site d'instruction en matelotage est situé dans un rayon de 900 m du Centre d'instruction principal (on peut s'y rendre à pied) – 150 points</p> <p>b. Le site d'instruction en matelotage se trouve à 10 minutes de route du Centre d'instruction principal – 75 points</p> <p>c. Le site d'instruction en matelotage se trouve de 10 à 20 minutes de route du Centre d'instruction principal – 50 points</p>			
CEC 9	<p>En ce qui concerne la section 5.2.5 de l'EDT : la zone d'accostage doit permettre un accostage sécuritaire pour un minimum de 4 embarcations de 15 m. Elle doit pouvoir accueillir 12 embarcations de 9 m; toutefois, on peut utiliser des mouillages plutôt que des quais pour ces plus petites embarcations. Les points sont attribués comme suit :</p> <p>a. La zone d'accostage se trouve dans un rayon de 900 m du site d'instruction en matelotage et peut accueillir 4 embarcations de 15 m et 12 embarcations de 9 m – 150 points</p> <p>b. La zone d'accostage se trouve dans un rayon de 900 m du site d'instruction en matelotage et peut accueillir 4 embarcations de 15 m – 125 points</p> <p>c. La zone d'accostage se trouve dans un rayon de 900 m à 15 km du site d'instruction en matelotage et peut accueillir 4 embarcations de 15 m et 12 embarcations de 9 m – 50 points</p> <p>d. La zone d'accostage se trouve dans un rayon de 900 m à 15 km du site d'instruction en matelotage et peut accueillir 4 embarcations de 15 m – 25 points</p>		Maximum de 150 points	
CEC 10	<p>En ce qui concerne la section 5.3.1 de l'EDT : le site d'instruction sur la navigation à voile doit se trouver à 30 minutes de route du Centre d'instruction principal. Les points sont attribués comme suit :</p> <p>a. Le site d'instruction sur la navigation à voile se trouve dans un rayon de 900 m du Centre d'instruction principal (on peut s'y rendre à pied) – 150 points</p> <p>b. Le site d'instruction sur la navigation à voile se trouve à 10 minutes de route du Centre d'instruction principal – 75 points</p> <p>c. Le site d'instruction sur la navigation à voile se trouve de 10 à 20 minutes de route du Centre d'instruction principal – 50 points</p>		Maximum de 150 points	
CEC 11	<p>En ce qui concerne la section 5.3.8 de l'EDT : l'entrepreneur doit fournir un lieu sûr, ouvert et de niveau sur le site d'instruction sur la navigation à voile d'au moins 600 m², pour des activités en plein air. Cette zone servira également au gréement des voiliers et possiblement à la sécurisation des embarcations en cas d'intempéries. Les points sont attribués comme suit :</p> <p>a. La zone est située se trouve dans un rayon de 30 m de l'aire de mise à l'eau – 150 points</p> <p>b. La zone se trouve dans un rayon de 30 à 60 m – 100 points</p> <p>c. La zone se trouve dans un rayon de 60 à 90 m – 50 points</p>		maximum de 150 points	

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

Le total des points possibles pour cette section est de 600 points.		Total partiel	Points attribués (examen de la proposition)	Points validés (visite des lieux)
6.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION				
CEC 12	<p>En ce qui concerne la section 6.1.2 de l'EDT : les services de repas peuvent être fournis en deux quarts consécutifs, à raison de 445 personnes par quart. Les points sont attribués comme suit :</p> <p>a. Le soumissionnaire ou le sous-traitant doit pouvoir nourrir tous les occupants sans interruption et l'installation doit pouvoir accueillir environ 75 % des occupants, ce qui élimine le besoin d'avoir deux quarts de repas – 100 points</p>		maximum de 100 points	
Le total des points possibles pour cette section est de 100 points.		Total partiel	/ 100	/ 600
TOTAL			/ 1400	/ 1400

2. VISITE DES LIEUX (VL) – CRITÈRES D'ÉVALUATION

3.0 EXIGENCES EN MATIÈRE DE SOUTIEN		Précisions sur la visite des lieux	Conforme	Commentaires de l'évaluateur
VL 1	Logements des cadets	<p>Le soumissionnaire doit présenter un modèle de zone d'hébergement des cadets préparée conformément à l'EDT. Le Canada vérifiera en particulier le respect des exigences suivantes :</p> <ol style="list-style-type: none"> Le type d'hébergement correspond-il à la description de la proposition du soumissionnaire? Les installations sanitaires se trouvent-elles dans le bâtiment d'hébergement ou dans un bâtiment adjacent? Les installations de blanchisserie se trouvent-elles dans le bâtiment d'hébergement ou dans un bâtiment adjacent? Y a-t-il une pièce pour le personnel de surveillance? Y a-t-il un grand casier ou un placard pour chaque occupant? Les fenêtres des zones de couchage et des installations sanitaires sont-elles toutes munies d'un couvre-fenêtre assurant l'intimité? Les fenêtres sont-elles toutes dotées d'une moustiquaire? Les luminaires sont-ils tous encastrés? 		

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

VL 2	Logements du personnel adulte	<p>Le soumissionnaire doit présenter un modèle de chaque type de zone d'hébergement des adultes compris dans sa proposition (p. ex. chambre pour une, deux ou quatre personnes). Le Canada vérifiera en particulier le respect des exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Le type d'hébergement correspond-il à la description de la proposition du soumissionnaire? b. Les installations sanitaires se trouvent-elles dans le bâtiment d'hébergement conformément à la proposition du soumissionnaire? c. Les installations de blanchisserie se trouvent-elles dans le bâtiment d'hébergement conformément à la proposition du soumissionnaire? d. Y a-t-il un grand casier ou un placard pour occupant? e. Les fenêtres des zones de couchage et des installations sanitaires sont-elles toutes munies d'un couvre-fenêtre assurant l'intimité? f. Les fenêtres sont-elles toutes dotées d'une moustiquaire? g. Les luminaires sont-ils tous encastrés? 			
VL 3	Taille des bureaux et des postes de travail	Le Canada ne mesurera peut-être pas chacun des bureaux et des postes de travail, mais il mesurera les espaces s'il le juge nécessaire.			
VL 4	Salles de classe	<p>Le soumissionnaire doit présenter un modèle de salle de classe préparé pour la visite des lieux qui respecte les exigences suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. à l'abri des éléments; b. bureaux ou tables et sièges pour 25 stagiaires; c. une table d'instructeur d'au moins 0,5 m² située à l'avant de la salle; d. un éclairage encastré satisfaisant aux exigences de l'alinéa 3.1.13e; e. une aération adéquate; f. au moins un tableau blanc fixe de dimensions minimales de 1,25 m². 			
VL 5	Les installations d'hébergement des cadets stagiaires, des cadets-cadres et des adultes se situent-elles dans un rayon de 900 m des salles à manger, du terrain de parade et de la clinique sans rendez-vous?	Le Canada vérifiera les distances lors de la visite des lieux.			
VL 6	Les installations de l'administration, les salles de musique et le soutien de l'instruction se situent-ils dans un rayon de 900 m du terrain	Le Canada vérifiera les distances lors de la visite des lieux.			

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

	de parade?				
VL 7	Installations sanitaires	Si les installations sanitaires des cadets et des cadets-cadres se trouvent dans un bâtiment à proximité et non à l'intérieur du ou des bâtiments d'hébergement, le soumissionnaire doit préparer une installation sanitaire pour la visite des lieux.			
VL 8	Buanderie	Si les installations de blanchissage des cadets et des cadets-cadres se trouvent dans un bâtiment à proximité et non à l'intérieur du ou des bâtiments d'hébergement, le soumissionnaire doit préparer une installation de blanchissage pour la visite des lieux.			
VL 9	Grande installation de 500 sièges comportant une scène, un éclairage de scène, un système de sonorisation, un système sonore, un grand écran et un projecteur de qualité commerciale.	Le Canada voudra voir si cette salle peut répondre aux exigences. Les fournitures n'ont pas besoin d'être en place. Cependant, le soumissionnaire doit être en mesure de décrire comment la salle peut être modifiée pour répondre aux exigences.			
VL 10	Exigences en matière d'administration décrites à la figure 2 de l'EDT.	Le Canada voudra voir le bâtiment et les bureaux et salles désignés pour ces exigences. Il n'est pas nécessaire que les salles et bureaux soient meublés pendant la visite des lieux.			
VL 11	Exigences en matière d'entreposage à la figure 3 de l'EDT.	Le Canada voudra voir les aires désignées. Les espaces doivent respecter les critères de taille, mais il n'est pas nécessaire que les grandes portes d'accès, rampes ou modifications de sécurité soient en place au moment de la visite des lieux.			
VL 12	Clinique sans rendez-vous, conformément à l'article 3.8 et à la figure 5 de l'EDT.	Le Canada voudra vérifier la distance par rapport aux bâtiments d'hébergement. Le Canada voudra voir les aires désignées. Le soumissionnaire doit indiquer comment la salle de traitement et l'infirmerie seront climatisées. Les fournitures n'ont pas besoin d'être en place au moment de la visite des lieux.			
VL 13	Zones de transport, conformément à l'article 3.9 et à la figure 6 de l'EDT.	Le Canada voudra voir le bâtiment et les bureaux et salles désignés pour ces exigences. Il n'est pas nécessaire que les salles et bureaux soient meublés pendant la visite des lieux.			
VL 14	Cantine, conformément à l'article 3.11 de l'EDT.	Le Canada voudra voir les salles et les espaces désignés pour ces exigences. Il n'est pas nécessaire que les salles et espaces soient meublés pendant la visite des lieux. Le Canada voudra voir où le soumissionnaire prévoit placer les téléphones publics décrits au paragraphe 3.11.5.			
VL 15	Salle récréative des cadets-cadres, conformément à l'article 3.12.1 de l'EDT.	Le Canada voudra voir la salle désignée pour ces exigences. Il n'est pas nécessaire que la salle soit meublée pendant la visite des lieux.			
VL 16	Salle récréative du personnel adulte, conformément au paragraphe 3.12.1 de l'EDT	Le Canada voudra voir la ou les salles désignées pour ces exigences. Il n'est pas nécessaire que la salle soit meublée pendant la visite des lieux.			
4.0 EXIGENCES GÉNÉRALES EN MATIÈRE D'INSTRUCTION		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme	Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
VL 17	Terrain de parade	Le Canada voudra voir le terrain de rassemblement ou les lieux	Oui	Non	

Contrat de service NCSM ACADIA – critères obligatoires et critères cotés

VL 18	Installations de loisirs	où le soumissionnaire le construira. Le Canada voudra voir les aires de loisirs désignées au paragraphe 4.3.1 ou les lieux où elles seront construites. Il n'est pas nécessaire que les bancs soient en place au moment de la visite des lieux.			
VL 19	Champ de tir	Le Canada voudra voir la ou les zones désignées pour le ou les champs de tir. Les champs de tir n'ont pas besoin d'être installés au moment de la visite des lieux.			
5.0 EXIGENCES RELATIVES AUX INSTRUCTIONS INDIVIDUELLES		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme	Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
VL 20	Site d'instruction en matelotage	Le Canada voudra voir le site nautique désigné pour cette instruction, l'aire de mise à l'eau et le site qui servira à l'amarrage. Il n'est pas nécessaire que les aires d'amarrage et de mise à l'eau soient en place au moment de la visite des lieux. Le Canada voudra voir les bureaux et les espaces de travail désignés pour cette instruction. Cependant, il n'est pas nécessaire que les bureaux et les espaces de travail soient meublés au moment de la visite des lieux.	Oui Non		
VL 21	Site d'instruction sur la navigation à voile	Le Canada voudra voir le site nautique désigné pour cette instruction, l'aire de mise à l'eau et le site qui servira à l'amarrage. Il n'est pas nécessaire que les aires d'amarrage et de mise à l'eau soient en place au moment de la visite des lieux. Le Canada voudra voir les bureaux et les espaces de travail désignés pour cette instruction. Cependant, il n'est pas nécessaire que les bureaux et les espaces de travail soient meublés au moment de la visite des lieux.	Oui Non		
6.0 Installation des services alimentaires		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme	Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
VL 22	Installation des services alimentaires	Le Canada voudra voir l'installation des services alimentaires, plus particulièrement le Canada voudra voir les aires suivantes : a. aires de restauration désignées; b. cuisines et aires de préparation des aliments; c. plonge; d. aires d'entreposage des aliments.	Oui Non		
GÉNÉRALITÉS		Instructions à l'intention des soumissionnaires	Conforme	Renvoi à la proposition du soumissionnaire	
VL 23	Conformité à l'EDT	Si, durant l'inspection, le Canada constate que le soumissionnaire ne satisfait pas à l'une des exigences précisées dans l'EDT et que ce dernier ne peut pas fournir de précisions sur la façon dont il prévoit y satisfaire, le Canada se réserve d'accorder la mention « NE SATISFAIT PAS », ce qui fera en sorte que le soumissionnaire ne respectera pas les critères de visite des lieux.	Oui Non		