



**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3  
Bid Fax: (613) 545-8067

**SOLICITATION AMENDMENT**  
**MODIFICATION DE L'INVITATION**

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

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

**Comments - Commentaires**

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

**Issuing Office - Bureau de distribution**  
Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3

<b>Title - Sujet</b> FOOD SERVICES - STAFF COLLEGE	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> 21120-199710/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 003
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> 21120-19-9710	<b>Date</b> 2018-09-21
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$KIN-650-7554	
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-8-50034 (650)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2018-10-10</b>	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Rombough, Lori	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> kin650
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (613) 545-8061 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (613) 545-8067
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

---

**LE PRÉSENT DOCUMENT COMPORTE UNE EXIGENCE RELATIVE À LA SÉCURITÉ.  
MODIFICATION N° 003**

**Référence :** Date/heure de clôture

**Supprimer :** la totalité de l'entrée

**Insérez :** Date/heure de clôture

La réception des soumissions prend fin le 10 octobre 2018 à 14 h Fuseau horaire

La présente modification a pour but de réviser certaines parties du document de demande de propositions (DP).

**1. SOUS: PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

Dans: **1.2.1** supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant:

**1.2.1** Le SCC est à la recherche d'un entrepreneur pour fournir des biens et services nécessaires afin d'exploiter la cuisine de l'Académie nationale de formation (ANF) et les aires de repas, 365 jours par année (366 jours dans le cas d'une année bissextile). La période du contrat est à partir de la 01 novembre 2018 au 31 mars 2020 inclusivement plus une période supplémentaire(s) de 3 chacune

**2. SOUS: PARTIE 7 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

Dans: **7.4.1 Période du contrat** - supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant:

**7.4.1 Période du contrat**

La période du contrat est à partir de la 01 novembre 2018 au 31 mars 2020 inclusivement.

**3. SOUS: ANNEXE « A » - ÉNONCÉ DES TRAVAUX**

**3.1 Within: 9.1 Paiement individuel**

Insérer: L'entrepreneur peut vendre du café, du thé, des boissons ou des collations au personnel et aux recrues de l'ETC du SCC pendant leurs pauses. Tous les articles sont payés individuellement.

**3.2 Insérer: Annexe « A-4 » Modèle de repas ordinaire**

**Petit déjeuner**

Jus  
Fruit  
Plat principal pour petit déjeuner  
Viande pour petit déjeuner ou substitut  
Fromage ou yogourt  
Féculent pour petit déjeuner  
Légumes pour petit déjeuner  
Produit de boulangerie  
Deux boissons  
Condiments//Confitures de fruits

## Dîner

Soupe

Plat principal

- Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes (optionnel), ou sandwich

Féculent

Légume cuit

Buffet à salades

Fruit

Dessert

Produit de boulangerie

Trois boissons

Condiments

## Souper

Soupe

Plat principal

- Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, ou pâtes (optionnel)

Féculent

Légume cuit

Buffet à salades

Fruit

Dessert

Produit de boulangerie

Trois boissons

Condiments

### 3.3 Insérer: Annexe A-5: Tableau de la composition des repas standards

<b>PETIT DÉJEUNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Fruits</b>	<b>6–8 variétés selon la saison</b>	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché.	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Plat principal</b>	<b>Œufs, au choix</b>  <b>Céréales</b> <b>1 type de céréale chaude</b> <b>7 variétés de céréales prêtes à manger</b>  <b>1 plat principal du petit déjeuner</b>	Répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les œufs</a> adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Au moins 4 variétés doivent offrir 3 g ou plus de fibres et au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre si c'est une céréale à haute teneur en fibre contenant des fruits secs.  Ex. : crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de gras.  Céréale chaude cuite sans sucre au lieu de céréales instantanées sucrées.  Fait de grains entiers.
<b>Viande</b>	<b>1–2 viandes chaudes du petit déjeuner</b>	Ex. : bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> ou l'équivalent.	Viande maigre moins de 5 g de matière grasse par portion).
	<b>2 viandes froides ou 1 viande froide et 1 viande à tartiner</b>	1 viande froide doit être maigre (moins de 5 g de gras par portion. Viande répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> ou l'équivalent	Viande maigre moins de 5 g de gras par portion).
<b>Fromage/Yogourt</b>	<b>2–3 variétés de fromage</b>  <b>4 variétés de yogourt</b>	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA.  Prévoir un minimum de deux variétés à faible teneur en gras 2% ou moins.	20% ou moins de M.G., 2% pour fromage cottage Moins de 2 % de M.G.
<b>Féculents</b>	<b>2 féculents de petit déjeuner</b>	Ex. : fèves au lard, pommes de terre.	Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1 légume de petit déjeuner</b>	Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>1–2 produits de boulangerie fraîchement cuits</b>  <b>2–4 types de pain tranchés</b>  <b>1–2 variétés de pains spéciaux</b>	Ex. : muffins, brioches, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être à teneur réduite en gras et riche en fibres (moins de 30% des calories provenant des gras et un minimum de 3 g de fibres par portion).  50 % devant être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.  Ex. : bagels et muffins anglais Si on sert 2 produits, l'un doit être de blé entier avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.	Produits à grains entiers faible en gras/ riche en fibres.  Produits à grains entiers.

PETIT DÉJEUNER			
<b>Boissons<sup>1</sup></b>	<b>3 types de boisson chaude</b>  <b>Jus de fruits :            2-3 types</b> <b>Jus de légumes :            1-2 types</b>  <b>Boissons lactières (2-3 types)</b>  <b>En option:            Boissons aux fruits            0-2 types</b>  <b>Boissons non lactières jusqu'à 2</b>	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café <sup>2</sup> (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud.  Jus 100% pur, pasteurisé sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l' <a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)</a> . Exception, le cocktail de canneberge.  Un minimum de 1 doit être du lait écrémé 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Si offerte, doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, en conformité avec le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> .  Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A (fortifiées) en quantités comparables à celles du lait de vache Ex. breuvage de soya, etc.	Décaféiné/sans-caféine       Moins de 2 % de M.G.   Faible teneur en calories et en sucre.   Moins de 2 % de M.G.
<b>Condiments</b>	<b>-2 types de tartinades            -3-5 variétés de confitures/gelées Et - miel, - sirop, - beurre et/ou margarine, - ketchup, - moutarde, - mayonnaise régulière et légère, - sauce piquante,-</b>	Ex. : beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc.	Variétés réduites en sucre et en gras

<sup>1</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

<sup>2</sup> Produits à distributeur unique de boissons chaudes

<b>DÎNER</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description<sup>1</sup></b>	<b>Choix santé</b>
<b>Soupe</b>	<b>1 soupe</b>		Soupes à base de consommé ou à base de lait faites de lait ayant moins de 2 % de M.G.
<b>Plat principal</b> <b>Au moins un des plats doit être un choix santé préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande. Varier les choix par rotation.</b>	<b>2-3 plats protéinés chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés.</b>  <b>1 plat de pâtes (en option)</b>  <b>Sandwiches 2– 6 variétés de garniture</b>	<b>1 doit être un choix santé.</b> Varier les choix par rotation.  1 plat végétarien avec protéine. 1 plat peut combler le besoin choix santé ainsi que le végétarien s'il rencontre les critères pour les deux besoins.  Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .  <b>25% des plats doivent être faits de blé entier avec 7 g de fibre par portion de 85 g.</b> 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.  <b>1 doit être un choix santé.</b>  1–2 garnitures mixtes Ex. thon, saumon, œuf etc. 1–4 viandes tranchées, dont 1 viande maigre contenant moins de 5 g de gras par portion et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Prévoir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise à teneur réduite en calories, moutarde, etc.).  2–4 variétés de pain tranché, la moitié devant être de blé entier avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.  1–2 variétés de pains spéciaux, Ex. petit pain, pain plat, pain tranché, tortilla, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être de grain entier avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.	Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec une source de protéines. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.  Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.  Viande maigre (jambon, dinde) saumon ou thon dans l'eau. Fromage ayant moins de 20 % de M.G.  Produits à grains entiers.
<b>Féculents</b>	<b>1–2 féculents</b>	Pommes de terre, riz, semoule, dont l'un n'est pas frit ou est préparé avec peu ou pas de gras.	Riz brun ou sauvage. grains entiers Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de gras.
<b>Légumes</b>	<b>1–2 légumes cuits</b>	Préparés sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orange foncé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel.

<b>DÎNER</b>			
<b>Salades</b>	<b>Salades</b>	Salades au choix proposées au buffet à salades.	Préparées avec peu ou pas de gras.
<b>Fruits</b>	<b>6-8 variétés selon la saison</b>	Peut inclure un maximum de 2 fruits en conserve et un séché	Fruits frais. Fruits congelés sans sucre ajouté. Fruits en conserve dans du jus de fruits non sucré ou naturel.
<b>Dessert</b>	<b>1-2 desserts préparés</b>  <b>2-4 desserts cuits au four (4 types)</b>  <b>Crème/yogourt glacée (1-2 saveurs)</b>  <b>Yogourt (4 saveurs)</b>	Ex. : poudings au lait, jello, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales.  Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés.  Prévoir au moins une variété à faible teneur en gras.  Prévoir au moins deux ayant 2% ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G. et grains entiers.  À faible teneur en M.G. sans gras trans et grains entiers.  2 % ou moins de M.G.
<b>Produits de boulangerie</b>	<b>2-4 types de pain tranchés</b>  <b>1-2 variétés de pains spéciaux</b>	50 % devant être de grains entiers avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.  Ex. : bagels et muffins anglais Si on sert 2 produits, l'un doit être de blé entier à 100% ou multi-grains avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.	Produits à grains entiers.  Produits à grains entiers.

DÎNER			
<b>Boissons<sup>3</sup></b>	<b>3 types de boissons chaudes</b>  <b>Boissons lactières (2-3 types)</b>  <b>Jus de fruits : 2-3 types</b> <b>Jus de légumes : 1-2 types</b>  <b>Boissons non lactières jusqu'à 2 variétés, si requises</b>  <b>En option: Boissons aux fruits 0-2 types</b>  <b>En option: Boissons gazeuses 0-4 saveurs</b>	<p>Ex. : thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.</p> <p>Un minimum de 1 doit être du lait écrémé ou 1% MG. Lait de vache pasteurisé et additionné de vitamines D et A répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a>.</p> <p>Jus 100% pur, pasteurisé sans sucre ajouté et répondant aux exigences du <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a> et de l'<a href="#">Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)</a>. Exception, le cocktail de canneberge</p> <p>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A (fortifiées) en quantités comparables à celles du lait de vache (lait de soya, etc).</p> <p><b>Si offertes</b>, doit inclure un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruit naturel ou des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 - 48 mg, de vitamine C par 100 ml de boisson prête-à-servir, en conformité avec le <a href="#">Règlement sur les aliments et drogues du Canada</a>.</p> <p><b>Si offertes</b>, doit inclure un minimum d'une variété à calories réduites et un maximum de 4 saveurs.</p>	<p>Décaféiné/sans-caféine</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Moins de 2 % de M.G.</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre.</p>

<sup>3</sup> Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons gazeuses en cannettes, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie ne sont pas autorisées.

<b>SOUPER – Même chose que le dîner sauf :</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard<sup>1</sup></b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<p><b>Plat principal</b>            Au moins un des plats doit être un choix santé<sup>2</sup> préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande. Varier les choix par rotation.</p>	<p><b>2-3 plats protéinés chauds et fraîchement préparés avec accompagnements appropriés.</b></p> <p><b>1 plat de pâtes ou un sandwich (optionnel) ou sandwich</b></p>	<p>1 doit être un choix santé. Varier les choix par rotation.</p> <p>1 plat végétarien avec protéine. 1 plat peu combler le besoin choix santé ainsi que le végétarien s'il rencontre les critères pour les deux besoins.</p> <p>Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a>.</p> <p>25% des plats doivent être faits de blé entier avec un minimum de 7 g de fibres par portion de 85 g. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines.</p> <p>1–2 garnitures mixtes Ex. thon, saumon, œuf etc.            1–4 viandes tranchées, dont 1 viande maigre contenant moins de 5 g de gras par portion et moins de 1,000 mg de sodium par portion. Prévoir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise à teneur réduite en calories, moutarde, etc.).</p> <p>2–4 variétés de pain tranché, la moitié devant être de grains entier avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.</p> <p>1–2 variétés de pains spéciaux, Ex. petit pain, pain plat, pain tranché, tortilla, etc. Si on sert 2 produits, l'un doit être de grains entier avec un minimum de 2.5 g de fibres par tranche.</p>	<p>Viande maigre, poisson, fruits de mer et choix végétarien préparé avec une source de protéines. Préparé avec peu ou pas de gras ou de sel.</p> <p>Pâtes de blé entier, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.</p> <p>Viande maigre (jambon, dinde) saumon ou thon dans l'eau. Fromage ayant moins de 20 % de M.G.</p> <p>Produits à grains entiers.</p>

<b>BUFFET À SALADES - Chaque dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants :</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Verdures</b>	1 salade de légumes à laquelle sans vinaigrette ou produits contenant du gras. En option : 1 salade de légumes qui peut contenir de la vinaigrette / ingrédients ayant du gras.	Ex. : salade verte, salade aux épinards, etc.  Ex. : salade César, salade aux épinards, etc.	Préparée avec peu ou sans gras, ni ingrédients à haute teneur en gras.
<b>Légumes crus</b>	5-8 variétés	Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombres en tranche, quartiers de tomate, champignons, courgettes en tranche, poivrons verts/rouges, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
<b>Salades de féculents, haricots ou légumes marinés</b>	3-4 variétés par repas	Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc.; prévoir une variété à chaque repas.	Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette.
<b>Mets protéinés</b>	1 mets protéiné	Ex. : viande tranchée ou produit du poisson. Viande d'une <a href="#">source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</a> .	Poisson et viandes maigres/volaille ayant moins de 5 g de gras par portion.
<b>Mets protéinés sans viande</b>	1 mets protéiné sans viande  2-4 types de fromage :	Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots.  Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins un fromage tel que le cottage ayant moins de 2% de M.G.	Tous, s'ils sont préparés avec peu ou pas de gras.  Moins de 2% de M.G.
<b>Marinades</b>	2-3 variétés de marinades	Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.	

<b>BUFFET À SALADES (suite)</b>			
<b>Catégorie</b>	<b>Composition standard</b>	<b>Définition/Description</b>	<b>Choix santé</b>
<b>Condiments</b>	Y Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et réduite en gras), vinaigre, huile	Ex. : sauce BBQ, piquante, etc.	3g en matières grasses ou moins au 15 mL
	Y 3 variétés de sauce pour viande		
	Y <u>Vinaigrettes</u> :	Ex. : biscottes Melba, gressins, biscuits.	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3-5 variétés de vinaigrette ordinaire</li> <li>• 3-5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras</li> </ul>		
	Y 2-3 variétés de craquelins		
	Y Sel, poivre et autres épices		
Y <b>Beurre et/ou margarine</b>		Margarine 2g ou moins en gras trans et saturé combiné par 10 mL	

### 3.4 Insérer: Annexe A-6 Portions standards

<b>Petit déjeuner</b>	
Œufs, gros	2
Jambon/Bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40/48 tranches par kg cru)
Saucisses	2 (12/500 g cru)
Crêpes	2 louches (90 ml) de mélange à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait - chaudes	175 ml (cuites) plus 125 ml de lait
- froides	Emballages individuels ou 250 ml plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffin	1 (130 g)
Bagel	1 (110 g)
Croissant	1 (60 g)
Rôties/pain	2 tranches (35 g chacune)
<b>Dîner/Souper</b>	
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (avec os)	300 g (cru)
Morceaux de poulet (avec os)	300 g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande/volaille désossée	150 g cuit (180 g cru)
Poisson (darne ou filet)	150 g (cru)
Poisson (en pâte à frire)	150 g (cuit)
Ragoût	300 g (cuit) (louche 250 ml)
Plat mijoté ( <i>casserole</i> )	300 g (cuit) (louche 250 ml)
Pâte avec sauce (plat principal)	150 g pâte, 175 ml sauce
Sandwich trois étages	1 chacun (90 g de viande au total)
Hamburger	1 chacun (167 g de viande non cuite)
Hot dog	80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g)
Pizza	1 pointe (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre) 240 g
Tacos	2
Burritos	1 (150 g)
Sous-marin (15 cm)	1 (90 g viande tranchée ou 110 g garniture mélangée)
Sandwich	1
Garniture pour sandwich – salade	110 g
Garniture pour sandwich – viande tranchée	90 g
Viande tranchée - pour plat froid	90 g
Féculent - pommes de terre, riz, pâte	125 g (cuit) (2 cuillères 125 ml, 2 cuillères n <sup>o</sup> 16)
Légumes	90 g (cuillère 125 ml)
Ingrédients de salades	Assiette de 8" diamètre ou bol de 6"
Fruits en conserve	175 ml
Fruit frais	1
Raisins/petits fruits/fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml

<b>Portions standards</b>	
Jello	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	175 ml
Gâteau	1 morceau (5 cm x 5 cm x 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm x 5 cm x 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1
Beignes/brioches sucrées	1
Pain	1 tranche
Petit pain	1
<b>Boissons</b>	
Jus	250 ml
Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, boisson non laitière)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boissons gazeuses	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

#### 4. SOUS: ANNEXE « B » - BASE DE PAIEMENT

Supprimer: Période de l'offre à commandes

Supprimer: Période 1 : Du la date du contrat jusqu'au 31 mars 2019

Insérer: Périodes d'établissement des prix :

Insérer: Période 1 : 01 novembre 2018 au 31 mars 2019

#### 5. SOUS: FR Annex B-1.xlsx

Dans: Périodes d'établissement des prix:

Supprimer: Période 1: Du la date du contrat jusqu'au 31 mars 2019

Insérer: Période 1: 01 novembre 2018 au 31 mars 2019