



RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
PWGSC/TPSGC Acquisitions Bid Receiving
Box/Boîte de Réception des Soumissions
Bid Receiving Box/Boîte de Récepti
1st Floor/1^{ère} étage, Suite 1212
100-1045 Main Street
Moncton
New Brunswick
E1C 1H1
Bid Fax: (506) 851-6759

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

Acquisitions NB/PEI (Moncton Office) – Bureau
d'acquisitions N.-B./Î.-P.-É. (Moncton)
1045 Main Street / 1045, rue Main
Moncton
New Bruns
E1C 1H1

| | | |
|--|--|---|
| Title - Sujet Timothy C Thompson | | |
| Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-190001/A | Date 2019-04-11 | |
| Client Reference No. - N° de référence du client W0105-190001 | | |
| GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-032-5561 | | |
| File No. - N° de dossier MCT-8-41118 (032) | CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME | |
| Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2019-05-22 | | Time Zone Fuseau horaire Atlantic Daylight Saving Time ADT |
| 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: Savoie (MCT), Ginette | | Buyer Id - Id de l'acheteur mct032 |
| Telephone No. - N° de téléphone (506) 381-2680 () | FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759 | |
| Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: Argonaut Army Cadet Summer Training Centre 3 ASG Gagetown PO Box 1700 STN Forces OROMOCTO New Brunswick E2V4J5 Canada | | |

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

| | |
|--|--|
| Delivery Required - Livraison exigée See Herein | 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 |



| Item Article | Description | Dest. Code Dest. | Inv. Code Fact. | Qty Qté | U. of I. U. de D. | Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM Destination | Plant/Usine | Delivery Req. Livraison Req. | Del. Offered Liv. offerte |
|-----------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------|------------|----------------------|--|--------------|---------------------------------|------------------------------|
| 1 | Food Services - Camp Argonaut | W0105 | W0105 | 1 | Each | \$ | XXXXXXXXXXXX | See Herein | |

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|--|-----------|
| PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX..... | 2 |
| 1.1 INTRODUCTION..... | 2 |
| 1.2 SOMMAIRE | 3 |
| 1.3 COMPTE RENDU..... | 3 |
| PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES..... | 3 |
| 2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES | 3 |
| 2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS | 4 |
| 2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE | 4 |
| 2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION..... | 5 |
| 2.5 LOIS APPLICABLES | 6 |
| 2.6 AMÉLIORATIONS APPORTÉES AU BESOIN PENDANT LA DEMANDE DE SOUMISSIONS..... | 6 |
| 2.7 VISITE FACULTATIVE DES LIEUX..... | 6 |
| 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 | 8 |
| 4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION | 8 |
| 4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION | 9 |
| PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES | 9 |
| 5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION | 9 |
| 5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .. | 10 |
| PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ, EXIGENCES FINANCIÈRES ET AUTRES EXIGENCES | 11 |
| 6.1 CAPACITÉ FINANCIÈRE..... | 11 |
| 6.2 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ASSURANCE | 11 |
| PARTIE 7 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT | 11 |
| 7.2 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES..... | 12 |
| 7.3 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ | 12 |
| 7.4 DURÉE DU CONTRAT | 12 |
| 7.5 RESPONSABLES..... | 13 |
| 7.6 DIVULGATION PROACTIVE DE MARCHÉS CONCLUS AVEC D'ANCIENS FONCTIONNAIRES | 14 |
| 7.7 PAIEMENT | 14 |
| 7.8 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION | 15 |
| 7.9 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES | 15 |
| 7.10 LOIS APPLICABLES | 16 |
| 7.11 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS | 16 |

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 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. |

Liste des annexes :

Annexe 1 – Besoin
 Annexe 2 – Base de paiement
 Annexe 3 – Critères d'évaluation technique
 Annexe A – Norme minimale de dotation
 Annexe B – Modèle de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs
 Appendice 1 – menus rotatifs
 Annexe C – Normes de qualité des aliments
 Annexe D – Normes sur la taille minimale des portions
 Annexe E – Évaluation du rendement de l'entrepreneur
 Annexe E-1 – Tableau des exigences et des tâches
 Annexe E-2 – Éléments d'évaluation
 Annexe F – Registre des présences des employés des services d'alimentations
 Annexe G – Sommaire des heures de travail de travail productif des employés
 Annexe H – Facture bimensuelle de services d'alimentation
 Annexe I – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
 Annexe J – Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
 Annexe K – Prévisions de repas quotidiens
 Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
 (1) Heures de repas
 (2) Nombres approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
 (3) Calendrier des fonctions spéciales
 Annexe M – Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

Annexe N – Facturation électronique
Annexe O – Liste de directeurs
Partie I – Définitions
Partie II – Responsabilités du service d'alimentation
Partie III – Responsabilités du MDN

1.2 Sommaire

Pour fournir des aliments et Services d'Alimentation au Ministère de la Défense nationale, Centre d'Instruction d'été des cadets de l'Armée Argonaut (CIECA), 3 GSS/BFC Gagetown, situé à Oromocto (Nouveau-Brunswick), pendant la période du 27 mai 2019 au 31 mars 2021 avec 2 périodes renouvellement facultatives d'un an chaque.

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). »

1.2.1 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.

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

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

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

Le document [2003](#), (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.

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

2.3 Ancien fonctionnaire

Ancien fonctionnaire – concurrentiels - soumission

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 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.

(Derived from - Provenant de: A3025T, 2014/06/26)

2.4 Demandes de renseignements – en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins (10) dix 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 **au Nouveau-Brunswick**.

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 Améliorations apportées au besoin pendant la demande de soumissions

Les soumissionnaires qui estiment qu'ils peuvent améliorer, techniquement ou technologiquement, le devis descriptif ou l'énoncé des travaux contenus dans la demande de soumissions, sont invités à fournir des suggestions par écrit à l'autorité contractante identifiée dans la demande de soumissions. Les soumissionnaires doivent indiquer clairement les améliorations suggérées et les motifs qui les justifient. Les suggestions, qui ne restreignent pas la concurrence ou qui ne favorisent pas un soumissionnaire en particulier, seront examinées à la condition qu'elles parviennent à l'autorité contractante au plus tard (14) quatorze jours avant la date de clôture de la demande de soumissions. Le Canada aura le droit d'accepter ou de rejeter n'importe quelle ou la totalité des suggestions proposées.

(Derived from - Provenant de: A9076T, 2007/05/25)

2.7 Visite facultative des lieux

Visite facultative des lieux

Il est recommandé que le soumissionnaire ou un représentant de ce dernier visite les lieux où seront réalisés les travaux. Des dispositions ont été prises pour la visite des lieux, qui se tiendra à l'édifice **N118 5 CDSG Gagetown, Oromocto Nouveau Brunswick, le 2 mai, 2019**. La visite des lieux débutera à l'édifice **N310 5 CDSG Gagetown, Oromocto Nouveau Brunswick** et se tiendra à 11h00 heure de l'Atlantique.

Les soumissionnaires sont priés de communiquer avec l'autorité contractante au plus tard **le 30 avril 2019 à 14h00, heure de l'Atlantique**, pour confirmer leur présence et fournir le nom de la ou des personnes qui assisteront à la visite. On pourrait demander aux soumissionnaires de signer une feuille de présence. Aucun autre rendez-vous ne sera accordé aux soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite ou qui n'envoieront pas de représentant. Les soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite pourront tout de même présenter une soumission.

Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la visite des lieux sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification.

(Derived from - Provenant de: A9038T, 2014/06/26)

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

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 exemplaire papier)

Section III : Attestations (1 exemplaire papier)

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

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 paiement reproduite à l'annexe 2.

Information substantielle

Les soumissionnaires doivent démontrer leur conformité aux sections suivantes de la demande de soumissions en fournissant de l'information substantielle complète et détaillée qui décrit la façon dont l'exigence est respectée et traitée. Les soumissionnaires doivent fournir avec leur soumission technique, un document indiquant clairement à quel endroit se trouve l'information substantielle pour chacune des sections ci-dessous.

Critères d'évaluation technique

Annexe 3 – les critères techniques obligatoires et les critères techniques cotés.

3.1.2 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 N Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

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

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

3.1.3 Fluctuation du taux de change

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

3.1.4 Clauses du *Guide des CCUA*

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 et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

4.1.1 Évaluation technique

Les critères techniques obligatoires et les critères techniques cotés sont inclus dans l'annexe 3.

4.1.2 Évaluation financière

4.1.2.1 Critères financiers obligatoires

Clause du *Guide des CUA* [A0220T](#) (2014/06/26), Évaluation du prix

4.2 Méthode de sélection

Méthode de sélection - cotation numérique minimale

1. Pour être déclarée recevable, une soumission doit :
 - a) respecter toutes les exigences de la demande de soumissions;
 - b) satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires; et
 - c) obtenir au moins 75p. 100 des points pour l'ensemble des critères d'évaluation techniques qui sont cotés. L'échelle de cotation compte 100 points.
2. Les soumissions ne répondant pas aux exigences de a) ou b) ou c) seront déclarées non recevables. La soumission recevable ayant le prix évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

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 sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

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

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

5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – 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.

5.2.3.2 Statut et disponibilité du personnel

Référence de CCUA

A3005T

Section

Statut et disponibilité du personnel

Date

2010/08/16

5.2.3.4 Études et expérience

5.2.3.4.1 Clause du *Guide des CCUA* [A3010T](#) (2010/08/16), Études et expérience

5.2.3.5 Indemnisation des accidents du travail - lettre d'attestation

Le soumissionnaire doit avoir un compte en règle auprès de la Commission des accidents du travail de la province ou du territoire concerné.

Le soumissionnaire devra fournir un certificat ou une lettre émis par la Commission des accidents du travail attestant que son compte est en règle, dans les (10) dix jours suivant la demande de l'autorité contractante. Le défaut de répondre à la demande pourra avoir pour conséquence que la soumission soit jugée non recevable.

(Derived from - Provenant de: A0285T, 2012/07/16)

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

6.1 Capacité financière

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

6.2 Exigences en matière d'assurance

Assurance – preuve de disponibilité avant attribution du contrat

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 la partie 7 Clauses du contrat subséquent.

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.

(Derived from - Provenant de: G1007T, 2016/01/28)

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 - contrat

L'entrepreneur doit exécuter les travaux conformément à l'énoncé des travaux qui se trouve à l'annexe 1 et à la soumission technique de l'entrepreneur intitulée _____, en date du _____.

(Derived from - Provenant de: B4007C, 2014/06/26)

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

7.3.1 Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

7.4 Durée du contrat

7.4.1 Période du contrat

Les travaux doivent être réalisés durant la période du 27 mai 2019 au 31 mars 2021.

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 (3) trois période(s) supplémentaire(s) de (1) une 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 au moins (15) quinze jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

(Derived from - Provenant de: A9009C, 2008/12/12)

7.5 Responsables

7.5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

Nom : Ginette Savoie
Titre : Spécialiste en approvisionnement
Services publics et Approvisionnement Canada
Direction générale des approvisionnements
Adresse : 1045, rue Main, 4ième étage
Moncton, N.-B.
E1C 1H1

Téléphone : (506) 381-2860
Télécopieur : (506) 851-6759
Courriel : ginette.savoie@pwgsc-tpsgc.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

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 (soumissionnaire veuillez compléter)

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

Téléphone : _____

Télécopieur : _____

Courriel : _____

7.6 Divulgence proactive de marchés conclus avec d'anciens fonctionnaires

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.

(Derived from - Provenant de: A3025C, 2013/03/21)

7.7 Paiement

7.7.1 Base de paiement

Base de paiement : Limitation des dépenses

L'entrepreneur sera payé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, conformément à la base de paiement à l'annexe 2, jusqu'à une limitation des dépenses de _____ \$ (insérer le montant au moment de l'attribution du contrat). Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

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 inclus 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.

(Derived from - Provenant de: C6001C, 2017/08/17)

7.7.3 Clauses du Guide des CCUA

| Référence de CCUA | Section | Date |
|-------------------|---|------------|
| H1001C | Multiple Payments | 2008/05/12 |
| A9117C | T1204 – demande directe du ministère client | 2007/11/30 |
| C2000C | Taxes – entrepreneur établi à l'étranger | 2007/11/30 |
| C0710C | Vérification du temps et prix contractuel | 2007/11/30 |
| C6000C | Limite de prix | 2017/08/17 |

7.7.4 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) ;
- e. Virement télégraphique (international seulement) ;
- f. Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

(Derived from - Provenant de: H3027C, 2016/01/28)

7.8 Instructions relatives à la facturation

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

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.

7.9.3 Clauses du Guide des CCUA

| Référence de CCUA | Section | Date |
|-------------------|--|------------|
| A0285C | Indemnisation des accidents du travail | 2007/05/25 |

7.10 Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur **au Nouveau-Brunswick**.

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) 2035 (2018/06/21), Conditions générales - besoins plus complexes de services;
- c) l'Annexe 1, Énoncé des travaux
 - Annexe A – Norme minimale de dotation
 - Annexe B – Modèle de menus correspondant a la norme minimale et menus rotatifs
 - Appendice 1 – menus rotatifs
 - Annexe C – Normes de qualité des aliments
 - Annexe D – Normes sur la taille minimale des portions
 - Annexe E – Évaluation du rendement de l'entrepreneur
 - Annexe E-1 – Tableau des exigences et des taches
 - Annexe E-2 – Éléments d'évaluation
 - Annexe F – Registre des présences des employés des services d'alimentations
 - Annexe G – Sommaire des heures de travail de travail productif des employés
 - Annexe H – Facture bimensuelle de services d'alimentation
 - Annexe I – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration
 - Annexe J – Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation
 - Annexe K –Prévisions de repas quotidiens
 - Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
 - (1) Heures de repas
 - (2) Nombres approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
 - (3) Calendrier des fonctions spéciales
 - Annexe M – Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation
 - Annexe N – Facturation électronique

Annexe O – Liste de directeurs

Partie I – Définitions

Partie II – Responsabilités du service d'alimentation

Partie III – Responsabilités du MDN

d) l'Annexe 2, Base de paiement;

e) la soumission de l'entrepreneur datée du _____, (*inscrire la date de la soumission*) (*si la soumission a été clarifiée ou modifiée, insérer au moment de l'attribution du contrat : « clarifiée le _____ » ou « modifiée le _____ » et inscrire la ou les dates des clarifications ou modifications*).

7.12 Clauses du Guide des CCUA

Référence de CCUA

A9062C

Section

Règlements concernant les emplacements Forces canadiennes

Date

2011/05/16

7.13 Assurance - exigences particulières

L'entrepreneur doit respecter les exigences en matière d'assurance prévues ci-dessous. 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.

(Derived from - Provenant de: G1001C, 2013/11/06)

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) Préjudices découlant de la publicité : L'avenant doit notamment inclure le piratage ou l'appropriation illicite d'idées, ou la violation de droits d'auteur, de marques de commerce, de titres ou de slogans.
 - o) Assurance tous risques de responsabilité civile des locataires : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de l'occupation d'installations louées.
 - p) Modification de l'exclusion sur les engins nautiques, pour inclure les activités de réparation accessoires effectuées à bord des engins nautiques.

-
- q) Pollution subite et accidentelle (minimum 120 heures) : Pour protéger l'entrepreneur à l'égard des responsabilités découlant de dommages causés par la pollution accidentelle.
- r) Droits de poursuite : Conformément 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.

(Derived from - Provenant de: G2001C, 2018/06/21)

ANNEXE 1 BESOIN

BESOIN

Fournir de l'alimentation et des services d'alimentation au ministère de la Défense nationale, au Centre d'instruction des cadets d'Argonaut (CIC), au Groupe de soutien de la 5^e Division du Canada (GSDC 3)/BFC Gagetown, Oromocto (N.-B.), conformément au présent énoncé de travail.

Période visée par le contrat proposé : Du 27 mai 2019 31 mars 2021

| | |
|----------------------|--|
| Période d'option 1 : | 1 ^{er} avril 2021 au 31 mars 2022 |
| Période d'option 2 : | 1 ^{er} avril 2022 au 31 mars 2023 |
| Période d'option 3 : | 1 ^{er} avril 2023 au 31 mars 2024 |

INDEX DES PIÈCES JOINTES

1. Partie I — Définitions
Partie II — Responsabilités du traiteur
Partie III — Responsabilités du MDN
Annexes : A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L et M.

GARANTIE MINIMALE

Le MDN paiera au moins 80 p. 100 des jours de rationnement estimés utilisés dans le cadre du contrat entre le 27 mai 2019 et le 31 mars 2021, inclusivement, et pour la période d'option si elle est exercée. Les estimations sont sujettes à changement en fonction des exigences opérationnelles. Les augmentations et les réductions du nombre de jours-rations auront des incidences sur le nombre minimum de jours-rations garanti. Le responsable du site fournira par écrit un préavis de trente (30) jours en cas de changement de ce genre.

DOMMAGES-INTÉRÊTS LIQUIDÉS

Le contrat attribué pour donner suite à cette DDP comprendra la clause suivante :

Si l'entrepreneur omet d'exécuter les services en tout ou en partie, eu égard aux spécifications, et que cette omission n'est pas corrigée dans les cinq heures suivant la notification par le gestionnaire du site ou son représentant, l'entrepreneur s'engage à payer au Canada à titre de dommages-intérêts :

A) vingt (20) pour cent du montant total facturé pour la journée sur la base du prix applicable par jour de ration, multiplié par le nombre de personnes portées à l'effectif ayant droit à des repas et des services alimentaires selon le registre des rations autorisées par jour applicable et les jours-rations facturables; OU

Si l'entrepreneur omet ou est incapable d'exécuter les services en tout ou en partie, eu égard aux spécifications, et que cette omission n'est pas corrigée dans les cinq heures suivant la notification

ANNEXE 1
BESOIN

par le gestionnaire du site ou son représentant, l'entrepreneur s'engage à payer au Canada à titre de dommages-intérêts :

a) le coût pour le Canada de faire fournir les services alimentaires par un autre entrepreneur; OU

b) le coût pour le Canada de la prestation du service par d'autres services internes d'alimentation, tel que déterminé par le MDN.

Les parties conviennent que le montant précité est leur meilleure estimation de la perte encourue par le Canada si la situation précitée se produit. Les parties conviennent également que le montant précité n'a pas pour but d'imposer une sanction et qu'il ne doit pas être interprété en ce sens.

Le Canada est autorisé en tout temps à retenir, à recouvrer ou à déduire tout montant de dommages-intérêts dû et impayé aux termes du présent article et de défalquer ce montant de toute somme due à l'entrepreneur par le Canada.

Rien dans le présent article ne doit être interprété comme limitant les droits et recours dont le Canada ou le ministre peuvent par ailleurs se prévaloir aux termes du contrat.

| 1 | | Pour la période initiale du 27 mai 2019 au 31 mars 2021 | | | | | | |
|-------------------------------------|---|---|----------|---|----------------------|--|----------------------|-----------------------------|
| No de l'élément | Description | Quantités estimées par année (A) | Prix par | Année 1 Du 27 mai 2019 au 31 mars 2020 | | Année 2 Du 1 avril 2020 au 31 mars 2021 | | Prix calculé Année 1 + 2 |
| | | | | Prix unitaire (B) | Prix calculé (A x B) | Prix unitaire (B) | Prix calculé (A x B) | |
| A. | Exigences générales en matiere de ration | | | | | | | |
| A.1 | Ration de repas | 32000 | chacun | | | | | |
| A.2 | Ration de collation - gateau/biscuits | 36000 | chacun | | | | | |
| A.3 | Allocation entre les repas - café, jus, lait | 36000 | chacun | | | | | |
| B. | Main-d'oeuvre supplémentaire | | | | | | | |
| B.1 | Main-d'oeuvre supplémentaire | 208 | heure | | | | | |
| Cout total estimatif (2019 to 2021) | | | | | | | | |

| 2 Pour la période d'option 1 du 1 avril 2021 au 31 mars 2022 | | | | | |
|--|---|----------------------------------|----------|-------------------|----------------------|
| No de l'élément | Description | Quantités estimées par année (A) | Prix par | Prix unitaire (B) | Prix calculé (A x B) |
| A. | Exigences générales en matière de ration | | | | |
| A.1 | Ration de repas | 32000 | chacun | | |
| A.2 | Ration de collation - gateau/biscuits | 36000 | chacun | | |
| A.3 | Allocation entre les repas - café, jus, lait | 36000 | chacun | | |
| B. | Main-d'oeuvre supplémentaire | | | | |
| B.1 | Main-d'oeuvre supplémentaire | 208 | heure | | |
| Cout total estimatif (2021 to 2022) | | | | | |

| 3 Pour la période d'option 2 du 1 avril 2022 au 31 mars 2023 | | | | | |
|--|---|----------------------------------|----------|-------------------|----------------------|
| No de l'élément | Description | Quantités estimées par année (A) | Prix par | Prix unitaire (B) | Prix calculé (A x B) |
| A. | Exigences générales en matière de ration | | | | |
| A.1 | Ration de repas | 32000 | chacun | | |
| A.2 | Ration de collation - gateau/biscuits | 36000 | chacun | | |
| A.3 | Allocation entre les repas - café, jus, lait | 36000 | chacun | | |
| | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------------------------|------------------------------|-----|-------|--|--|
| B. | Main-d'oeuvre supplémentaire | | | | |
| B.1 | Main-d'oeuvre supplémentaire | 208 | heure | | |
| Cout total estimatif (2022 to 2023) | | | | | |

| 4 | Pour la période d'option 3 du 1 avril 2023 au 31 mars 2024 | | | | |
|-------------------------------------|--|----------------------------------|----------|-------------------|----------------------|
| No de l'élément | Description | Quantités estimées par année (A) | Prix par | Prix unitaire (B) | Prix calculé (A x B) |
| A. | Exigences générales en matière de ration | | | | |
| A.1 | Ration de repas | 32000 | chacun | | |
| A.2 | Ration de collation - gateau/biscuits | 36000 | chacun | | |
| A.3 | Allocation entre les repas - café, jus, lait | 36000 | chacun | | |
| B. | Main-d'oeuvre supplémentaire | | | | |
| B.1 | Main-d'oeuvre supplémentaire | 208 | heure | | |
| Cout total estimatif (2023 to 2024) | | | | | |

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Il est compris par les parties soumettant des propositions pour être considérées valides, une proposition DOIT rencontrer Toutes les exigences obligatoires suivantes. Les propositions être supportées par des détails précis et suffisants, particulièrement quand l'évidence supportive est requise par un item obligatoire. Ceux qui ne rencontrent pas toutes ces exigences obligatoires ne recevront plus autre réflexion.

ATTENTION SOUSMISSAIRES: ÉCRIRE À CÔTÉ DU CRITÈRE CI-JOINT LE NOMBRE DE LA PAGE PERTINENTE DE VOTRE PROPOSITION QUI ADRESSE LA QUESTION.

| <u>Le traiteur devra:</u> <input type="checkbox"/> | PAGE # | POUR BUTS D'ÉVALUATION | |
|--|--|------------------------|-------------|
| | | ATTEINT | NON-ATTEINT |
| 1 | Énoncer votre approche et concept proposés d'opération comme ils ont rapport aux installations de productions alimentaires. Assurer que la proposition contient des détails suffisants pour démontrer votre connaissance de l'exigence et votre compétence pour la rencontrer, comprenant: a) Spécifier comment vous proposez de contrôler la direction du programme et identifiez le gestionnaire du projet qui sera responsable du contrôle global. b) Un énoncé détaillé des devoirs et termes de référence comprenant les compétences et années d'expérience, requises pour chaque type de position requis pour l'exécution du travail (p.ex gestionnaire du site, superviseur de la cuisine, cuisinier, serveur, aides-cuisines,etc.); c) Des procédures détaillées de fonctionnement des services d'alimentation et plan du personnel qui va gouverner toutes les activités de services d'alimentation et ceux du personnel, lavage de vaisselle d'entreposage d'aliments, services de repas, ménage, tenue du personnel etc.; d) Instructions par écrit compréhensives d'hygiène, d'assainement et de sûreté générale (SIMDUT); | | |

ANNEXE 3 CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| | <p>e) Un programme de formation de personnel sur place stipulant comment, quand, où et par qui l'information continue dans les outils de direction dans sous-alinéas (a), (b) et (c) ci-hauts sont passés aux employés: et</p> <p>f) Fournir un fichier de recettes normalisé pour la qualité de préparation alimentaire pour tous articles inclus dans "le menu pour un cycle de trois semaines".</p> | | | | |
| 2 | Fournir des résumés pour le gestionnaire et le superviseur de la cuisine qui seront employés au CEA et affirment que ce personnel rencontre les exigences obligatoires spécifiées ci-dessous et sont disponibles pour emploi par le traiteur pour la durée du contrat. | | | | |
| 3 | Fournir un gestionnaire en résidence qui a un minimum de QUATRE ANNÉES d'expérience réussies dans une position semblable. L'instruction formelle peut être traitée comme équivalences d'expériences si les titres de cours suivis, les heures d'instruction théoriques et pratiques pour chaque cours et le nom de l'institution sont spécifiés. | | | | |
| 4 | Fournir un superviseur de cuisine (auparavant Chef Exécutif) pour chaque cuisine à être opérée qui a un minimum de TROIS ANNÉES d'expérience dans une charge semblable et tient des papiers de cuisinier compagnon ou a un minimum de cinq années d'expérience comme un superviseur dans une opération de grandeur semblable. | | | | |
| 5 | Souligner la formation et expérience de votre organisation, particulièrement comme il se réfère à cette exigence. | | | | |
| 6 | Indiquer si vous avez détenus des contrats pour la provision des aliments et /ou services d'alimentation pour les contrats d'une grandeur semblable, espace et durée dans les trois dernières années et fournir une liste de contacts de clients et lettres de références avec votre proposition. | | | | |

ANNEXE 3

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

EXIGENCES DE POINTS CLASSÉS

En addition de rencontrer toutes les exigences obligatoires, la proposition technique sera évaluée sur le fondement du suivant. La proposition doit obtenir 75% du score dans CHAQUE CATÉGORIE (Proposition Technique, Proposition de Gestion et Expérience de l'Entreprise) en ordre d'être jugé réceptif.

ATTENTION SOUMISSAIRES: ÉCRIRE À CÔTÉ DU CRITÈRE CI-JOINT LE NOMBRE DE LA PAGE PERTINENTE DE VOTRE PROPOSITION QUI ADRESSE LA QUESTION.

| | | PAGE # | POUR BUTS D'ÉVALUATION | |
|---|---|--------|------------------------|--------------|
| | | | SCORE | COMMENTAIRES |
| APPROCHE ET MÉTHODOLOGIE (20 points maximum) | | | | |
| 1 | Adresse toutes exigences de la Demande pour Proposition et Énoncés de Travaux. (5 POINTS) | | /5 | |
| 2 | Comprend l'espace et objectifs de Énoncés de Travaux et propose une approche, concept et méthodologie appropriés. (15 POINTS) | | /15 | |
| SCORE TOTAL – APPROCHE ET MÉTHODOLOGIE | | | | |
| | | | | |
| ORGANISATION – PROPOSITION GLOBALE (40 points maximum) | | | | |
| 1 | ORGANISATION GLOBALE DU Contrat et l'Équipe du Contrat, comprenant les procédures d'opération, hygiène et normes de sûreté, programme planifié d'instruction du personnel et un dossier de recettes fournies. (20 POINTS) | | /20 | |
| 2 | Disponibilité du personnel désigné/équipement/soutiens (10 POINTS) | | /10 | |
| 3 | Potentiel pour achèvement avec succès du travail basé sur la stratégie proposée et l'information fournies. (10 POINTS) | | /10 | |
| TOTAL SCORE - ORGANISATION – PROPOSITION GLOBALE | | | | |

ANNEXE 3
CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE

| INSTRUCTION DU PERSONNEL ET EXPÉRIENCE (25 points maximum) | | | | |
|---|--|--|-----|--|
| 1 | Années additionnelles (aux exigences obligatoires) De l'expérience pertinent du gestionnaire en résidence et superviseur de cuisine avec des Contrats de Services d'Alimentation d'une grandeur semblable, espace et durée . L'Éducation/ Instruction peut être traitée comme équivalences d'expérience si les titres de cours suivis, les heures d'instruction théoriques et pratiques pour chaque cours et le nom de l'institution sont spécifiés.. (15 POINTS) | | /15 | |
| 2 | Aptitude de l'éducation/instruction et formation de l'expérience de tout autre personnel désigné. (5 POINTS) | | /5 | |
| 3 | Disponibilité de personnel bilingue (Anglais/Français) (5 POINTS) | | /5 | |
| SCORE TOTAL – INSTRUCTION DU PERSONNEL ET EXPÉRIENCE | | | | |
| FORMATION D'ENTREPRISE ET EXPÉRIENCE (15 points maximum) | | | | |
| 1 | L'expérience de l'Entreprise avec des Contrats de Services d'Alimentation d'une grandeur semblable, espace et durée. Pour chacun de deux (2) Contrats qui ont eu lieu pendant les deux (2) années comprenant une courte description des travaux, lettres de références, contacts et au moins 3 Rapports d'Inspection consécutifs pour Hygiène et Sanitation d'un inspecteur fédéral/provincial/municipal qualifié. (15 POINTS) | | /15 | |
| SCORE TOTAL – FORMATION D'ENTREPRISE ET EXPÉRIENCE | | | | |
| SCORE TOTAL FINAL (100 points maximum, 75 points minimum) | | | | |

Annexe A
Norme minimale de dotation

NORME MINIMALE DE DOTATION

1. HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF HEBDOMADAIRES

- a. Tout employé embauché pour occuper un poste de superviseur de cuisine ou de cuisinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation. Au Nouveau-Brunswick, les services d'alimentation doivent se conformer à la *Loi sur la santé publique* du Nouveau-Brunswick, qui comporte les exigences suivantes :

À compter du 1^{er} juillet 2012, tout titulaire de permis qui exploite un établissement d'alimentation de classe 4 devra s'assurer qu'est présente en tout temps dans l'aire de préparation des aliments de l'établissement d'alimentation au moins une personne détenant un certificat attestant la réussite d'un programme de manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association industrielle, ou dont le contenu est, de l'avis du ministre, équivalent à celui qui a été établi dans le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires*, tel qu'approuvé par le comité fédéral-provincial-territorial sur l'innocuité des aliments en date du 9 mai 2006.

À compter du 1^{er} juillet 2012, tout titulaire de permis qui exploite un établissement d'alimentation de classe 4 devra s'assurer que **le gérant** de l'établissement d'alimentation détient un certificat confirmant qu'il a complété avec succès un programme de manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association industrielle, ou dont le contenu est, de l'avis du ministre, équivalent à celui qui a été établi dans le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires*, tel qu'approuvé par le comité fédéral-provincial-territorial sur l'innocuité des aliments en date du 9 mai 2006.

Les cours suivants sont jugés conformes au *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* et sont reconnus au Nouveau-Brunswick, en vertu des paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les services d'alimentation 2009-138* de la *Loi sur la santé publique* du Nouveau-Brunswick :

Important : Cette liste est sujette à changement. Le ministère de la Santé se réserve le droit de procéder, à tout moment, à une révision des cours.

| Cours | Fournisseur | Numéro de téléphone | Site Web |
|--|--|---------------------|---|
| • Costco Food Safety Certification Program • National Registry of Food Safety Professionals (ne sont plus offerts; les certifications en vigueur seront acceptées jusqu'à leur expiration) | Costco Wholesale | S.O. | S.O. |
| • Food Safe Level 1 • Food Safe Level 2 | Province de la Colombie-Britannique | 1-250-370-4781 | www.foodsafe.ca (Site Web en anglais seulement) |
| FoodWise Remarque : Le cours FoodWise est conçu spécialement pour le domaine du commerce de | Conseil canadien du commerce de détail (CCCCD) | 1-888-373-8245 | www.retailcouncil.org (Site Web en anglais seulement) |

Annexe A
Norme minimale de dotation

| | | | |
|---|---|----------------|---|
| détail et ne convient qu'à ce dernier. | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Programme national de formation à la sécurité alimentaire • Programme national de formation à la sécurité alimentaire (En ligne) | Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (ACRSA) | 1-888-829-3177 | www.nfstp.ca |
| <ul style="list-style-type: none"> • ServSafe for Managers • ServSafe for Managers (en ligne) | National Restaurant Association | 1-800-765-2122 | www.servsafe.com (Site Web en anglais seulement) |
| <ul style="list-style-type: none"> • Traincan BASICS.fst • Traincan BASICS.fst (en ligne) • Traincan ADVANCED.fst | Traincan inc. | 1-888-687-8796 | www.traincan.com (Site Web en anglais seulement) |

b. Tout employé embauché pour occuper un poste de magasinier doit posséder la formation ou l'expérience correspondant aux fonctions du poste. Ainsi, on s'assurera que le contrôle des stocks et les procédures d'entreposage, notamment, sont adéquats. L'entrepreneur doit fournir une preuve convenable de cette expérience ou de cette formation.

c. Le guide ci-dessous, qui est extrait du document A-85-269-01FP-006, est proposé comme guide de dotation. Les heures de travail productif hebdomadaires totales qui y figurent constituent un minimum et ne sont présentées qu'à titre indicatif, afin de s'assurer que la production totale n'est pas inférieure à ces nombres. L'entrepreneur DOIT satisfaire aux exigences précisées dans le contrat.

d. Le superviseur ne doit participer à la préparation des repas que lorsque le nombre de rationnaires est inférieur à 100. Autrement, il doit superviser les employés des services d'alimentation.

NORME MINIMALE DE DOTATION

| DATES | GÉRANT RÉSIDENT | SUPERVISEUR DE CUISINE | CUISINIERS | AIDES DE CUISINE | MAGASINIERS ET ÉQUIPE DE NETTOYAGE |
|----------------|--------------------|---------------------------|------------|---------------------|--|
| 28/05 au 02/07 | 1 | 1 | 1 | 6 | 2 |
| 03/07 au 21/08 | 1 | 1 | 4 | 35 | 3 |
| 22/08 au 28/08 | 1 | 1 | 2 | 6 | 2 |

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

MODÈLES DE MENUS CORRESPONDANT
À LA NORME MINIMALE ET MENUS ROTATIFS

1. MODÈLE DE MENU QUOTIDIEN CORRESPONDANT À LA NORME MINIMALE

(extrait du document A-85-269-001/FP-001, *Manuel des services d'alimentation*, chapitre 2 – Normes et procédures, annexe B – Normes d'aliments disponibles au repas)

a.

| DÉJEUNER | | | |
|---------------------------|---|---|--|
| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description | Meilleurs choix pour la santé |
| Fruits | 6 à 8 variétés, selon la saison | Maximum 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés. | Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré. |
| Plat principal | Œufs au choix Céréales : 1 variété de céréales chaudes 7 variétés de céréales prêtes à manger 1 plat de déjeuner | Répondant aux exigences du Règlement sur les œufs adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles du Canada</i> et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada , ou l'équivalent. Au moins 4 variétés doivent contenir un minimum de 3 grammes de fibres et un maximum de 12 grammes de sucre (s'il est question de céréales à haute teneur en fibres contenant des fruits séchés, la quantité de sucre peut excéder 12 grammes). Ex. : crêpes, pain doré, gaufres, etc. | Cuits avec peu ou pas de gras. Céréales chaudes cuites sans sucre, plutôt que des céréales chaudes instantanées contenant du sucre. Produits à grains entiers. |
| Viandes | 1 ou 2 variétés de viande chaude pour le déjeuner | Ex. : bacon, jambon, saucisse, bacon de dos. Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA , ou l'équivalent. | Viande maigre (moins de 5 grammes de gras par portion). |
| | 2 variétés de viande froide ou 1 variété de viande froide et 1 variété de viande à tartiner | 1 variété de viande froide doit être maigre (moins de 5 grammes de gras par portion). Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA , ou l'équivalent. | Viande maigre (moins de 5 grammes de gras par portion). |
| Fromage et yogourt | 2 à 3 variétés de fromage | Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA. | À base de lait à moins de 2 % de M.G. |
| | 4 variétés de yogourt | Minimum 2 variétés à 2 % de M.G. ou moins. | Moins de 2 % de M.G. |

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| | | | |
|--------------------------------|--|--|--|
| Féculents | 2 produits féculents pour le déjeuner | Ex. : fèves au lard, pommes de terre, etc. | Préparés avec peu ou pas de gras. |
| Légumes | 1 légume pour le déjeuner | Ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée, etc. | |
| Produits de boulangerie | 1 ou 2 produits de boulangerie fraîchement cuits 2 à 4 variétés de pains tranchés 1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale | Ex. : muffins, brioches, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion). Au moins 50 % des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, pour un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion. Ex. : bagels, muffins anglais, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être à grains entiers ou multigrains et contenir un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion. | Produits à grains entiers à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres alimentaires. |
| Boissons¹ | 3 boissons chaudes Jus de fruits : 2 à 3 variétés Jus de légumes : 1 ou 2 variétés Produits laitiers (2 à 3 variétés) Facultatif : boissons aromatisées aux fruits (0 à 2 variétés) Boissons non lactières, jusqu'à 2 variétés, au besoin | Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud. Jus pur et pasteurisé, sans sucre ajouté, et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) . 1 jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un « cocktail » de canneberge. Au moins l'un de ces produits doit être du lait écrémé ou du lait à 1 % de M.G. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . S'il y en a , offrir un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doivent contenir de 24 mg à 48 mg de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. Ex. : lait de soya, lait de riz, etc. | Décaféinés/sans caféine. Moins de 2 % de M.G. Faible teneur en calories et en sucre. Moins de 2 % de M.G. |
| Condiments | 2 types de tartinade 3 à 5 variétés de confiture ou de gelée et : | Ex. : beurre d'arachide, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner, etc. | Variétés à faible teneur en sucre et en gras. |

¹Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible. Les cannettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas permises.

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| | <ul style="list-style-type: none"> – miel – sirop – beurre ou margarine, ou les deux – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce pour la viande | | |
|---|--|---|--|
| DÎNER | | | |
| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description ² | Meilleurs choix pour la santé |
| Soupe | 1 soupe | | À base de bouillon ou de lait contenant moins de 2 % de M.G. |
| Plat principal³ Au moins un des plats doit être un choix santé⁴ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les variétés par rotation. | 1 plat chaud protéiné frais avec les accompagnements appropriés 1 plat de pâtes (facultatif) 2 variétés d'aliments à la carte Sandwichs | Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. La viande doit être <u>inspectée par les autorités fédérales</u> et <u>approuvée par l'ACIA</u> . 25 % des pâtes au menu doivent être des pâtes de grains entiers ou multigrains. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines. | Viande maigre, poisson, fruits de mer et mets végétariens à base de fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G. Peu ou pas de gras ou de sel. Produits à grains entiers. Pâtes à grains entiers, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate. |

² Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (PFC 225) et les recettes de choix plus sains des FC sont des ressources approuvées.

³ Lorsqu'il y a moins de 30 personnes à servir, il est possible d'utiliser un menu à la carte. Toutefois, au moins un choix santé doit être offert.

⁴ Critères : 400 calories, 15 g de M.G. (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé) et 600 mg de sodium par portion.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| | 2 à 6 variétés de garniture pour sandwich | <p>Un des plats doit être un choix santé. Voir les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé sur le site Web du D Svc Alim. Varier les variétés par rotation.</p> <p>1 ou 2 garnitures prémélangées. Ex. : thon, saumon, œufs, etc.</p> <p>1 à 4 variétés de viande tranchée, dont au moins 1 variété de viande maigre contenant moins de 5 g de gras et moins de 1000 mg de sodium par portion. Offrir des condiments à faible teneur en calories (mayonnaise, moutarde, etc. faibles en calories).</p> <p>2 à 4 variétés de pains tranchés, dont au moins 50 % sont à grains entiers ou multigrains et contiennent un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion.</p> <p>1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale. Ex. : petits pains, pain plat, pain tranché, tortillas, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % des calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion).</p> | <p>Viande maigre (jambon, dinde), saumon ou thon conditionné à l'eau. Fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G.</p> <p>Produits à grains entiers.</p> |
|----------------------|---|---|---|
| DÎNER (suite) | | | |
| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description | Meilleurs choix pour la santé |
| Féculents | 1 ou 2 variétés de féculents | <p>Ex. : pommes de terre, riz, couscous, etc.</p> <p>Au moins une variété préparée avec peu ou pas de gras.</p> | <p>Riz brun ou sauvage</p> <p>Pommes de terre non pelées</p> <p>Préparé avec peu ou pas de gras.</p> |
| Légumes | 1 ou 2 variétés de légumes cuits | Au moins une des variétés doit avoir été préparée sans gras. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours. | Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de gras, de sucre ou de sel. |
| Salades | Salades | Sélection de salades conforme à la norme en matière de buffet à salade. | Préparées avec peu ou pas de gras. |
| Fruits | 6 à 8 variétés, selon la saison | Maximum 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés. | Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré. |
| Desserts | 1 ou 2 desserts préparés | Ex. : pudding au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales. | 2 % ou moins de M.G. et à grains entiers. |
| | 2 à 4 desserts cuits au four | Ex. : gâteaux, biscuits, tartes, carrés. | Faibles en gras et à grains entiers. |
| | Crème glacée ou yogourt glacé (1 ou 2 parfums) | Prévoir des fromages à faible teneur en gras. | 2 % ou moins de M.G. |

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| | | | |
|--|--|--|--|
| | Yogourt (4 parfums) | Minimum 2 variétés à 2 % ou moins de M.G. | 2 % ou moins de M.G. |
| Produits de boulangerie | 2 à 4 variétés de pains tranchés 1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale | Au moins 50 % des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, pour un minimum de 2,5 grammes de fibres par portion. Ex. : bagels, pain pita, etc. Si deux produits sont offerts, au moins l'un d'eux doit être faible en gras (moins de 30 % de calories en gras) et à haute teneur en fibres (au moins 3 g de fibres par portion). | Produits à grains entiers. Produits à grains entiers. |
| DÎNER (suite) | | | |
| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description | Meilleurs choix pour la santé |
| Boissons⁵ | 3 boissons chaudes Produits laitiers (2 à 3 variétés) Jus de fruits (2 à 3 variétés) Jus de légumes (1 ou 2 variétés) Boissons non lactiques, jusqu'à 2 variétés, au besoin Facultatif : boissons aromatisées aux fruits (0 à 2 variétés) Facultatif : boissons gazeuses (0 à 4 variétés) | Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud. Au moins l'un de ces produits doit être du lait écrémé ou du lait à 1 % de M.G. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Jus pur et pasteurisé, sans sucre ajouté, et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada et de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). 1 jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un « cocktail » de canneberge. Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. Ex. : lait de soya ou lait de riz. S'il y en a , offrir un maximum de 2 saveurs. Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doivent contenir de 24 mg à 48 mg de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada . S'il y en a , offrir un minimum une variété faible teneur en calories et un maximum de 4 saveurs. | Décaféinés/sans caféine. Moins de 2 % de M.G. Moins de 2 % de M.G. Faible teneur en calories et en sucre. |
| SOUPER – Comme le dîner, avec les différences suivantes : | | | |

⁵ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible. Les cannettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante, ou tout autre type d'eau en bouteille ne sont pas permis.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description ⁶ | Meilleurs choix pour la santé |
|---|---|---|--|
| Plat principal Au moins un des plats doit être un choix santé⁷ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande³. Varier les variétés par rotation. | 1 ou 2 plats chauds protéinés frais avec les accompagnements appropriés 1 variété de pâtes ou de sandwich 1 variété d'aliment à la carte Pour des idées, voir les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé sur le site Web du D Svc Alim. | Prévoir du poisson au moins deux fois par semaine. La viande doit être inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA . 25 % des pâtes au menu doivent être des pâtes de grains entiers ou multigrains. 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines. Recommander les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé du site Web du D Svc Alim. Varier les variétés par rotation. | Viande maigre, poisson, fruits de mer et mets végétariens à base de fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G. Peu ou pas de gras ou de sel. Produits à grains entiers. Pâtes à grains entiers, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate. |
| BUFFET À SALADE – Chaque brunch, dîner et souper doit offrir les éléments suivants : | | | |
| Catégorie | Norme de disponibilité des aliments | Définition/description | Meilleurs choix pour la santé |
| Laitue | 1 salade de verdure sans vinaigrette ou ingrédients contenant du gras Facultatif : 1 autre variété de salade, qui peut contenir de la vinaigrette ou des ingrédients contenant du gras | Ex. : salade verte, salade d'épinards, etc. Ex. : salade César, salade d'épinards, etc. | Préparés avec peu ou pas de gras ou d'ingrédients contenant du gras. |
| Crudités | 5 à 8 | Ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navets, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zucchini tranchés, poivron rouge ou vert, brocoli, chou-fleur, etc. | |

⁶ Suivre les recettes normalisées. Food for 50, Professional Chef, les recettes des FC (PFC 225) et les recettes de choix plus sains des FC sont des ressources approuvées.

⁷ Critères : 400 calories, 15 g de M.G (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé) et 600 mg de sodium par portion.

Annexe B

Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

| | | | |
|-------------------------------------|--|--|--|
| Féculent, haricot ou salade marinée | 3 à 4 | Ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade de trois haricots, salade de légumes marinés, etc. Prévoir une sélection pour chaque repas. | Préparés avec peu ou pas de gras. |
| Choix de protéines | 1 mets protéiné | Ex. : viande tranchée, poisson, etc. Viandes d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA</u> . | Poisson et viande maigre ou poulet contenant moins de 5 grammes de gras par portion. |
| Choix de protéine sans viande | 1 variété de protéine sans viande et 2 à 4 variétés de fromages | Ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempettes aux haricots, etc. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins une variété faible en gras, comme du fromage cottage à moins de 2 % de M.G. | Préparé avec peu ou pas de gras. Moins de 2 % de M.G. |
| Cornichons ou olives | 2 à 3 variétés de cornichons ou d'olives | Ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc. | |
| Condiments | <ul style="list-style-type: none"> ➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et à faible teneur en gras), vinaigre, huile ➤ 3 variétés de sauce pour la viande ➤ <u>Vinaigrettes :</u> <ul style="list-style-type: none"> • 3 à 5 variétés de vinaigrette régulière • 3 à 5 variétés de vinaigrette faible en gras ➤ 2 à 3 variétés de craquelins ➤ Sel, poivre, et autres variétés d'épices ➤ Beurre ou margarine, ou les deux | <p>Ex. : sauce BBQ, sauce piquante, etc.</p> <p>Ex. : biscottes Melba, gressins, craquelins, etc.</p> | |

REMARQUES :

1. La norme minimale décrite dans la présente annexe et les menus figurant à l'appendice 1 de l'annexe B doivent être combinés afin de constituer une indication minimale raisonnable et efficace des quantités d'aliments applicables dans le cadre de ce contrat.
2. Le menu des officiers doit renfermer des boissons chaudes et froides, des collations et les condiments nécessaires.
3. S.O.

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

ANNEXE B

4. MODÈLE DE MENU POUR LE COMPTOIR À SALADE

a. Chaque dîner et souper doit proposer un comptoir à salade et offrir, au minimum, les choix suivants :

Choix de protéine : 1 variété de protéine (ex. : viande tranchée ou produit du poisson)

Choix de protéine sans viande : 1 variété de protéine sans viande (ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempettes aux haricots), ainsi que 2 choix de fromage à pâte ferme [ex. : cheddar] et à pâte molle [brie, fromage à la crème, fromage cottage, etc.], pour un total de 4 variétés

Condiments : moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et faible en gras), 3 variétés de sauce pour la viande [ex. : sauce BBQ], vinaigre, huile et vinaigrette [5 variétés de vinaigrette régulière et 5 variétés de vinaigrette faible en gras], 3 variétés de craquelins [y compris des biscottes Melba, des gressins et des craquelins autres], sel, poivre et autres épices assorties

Légumes marinés : 5 variétés de légumes marinés (ex. : olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés, etc.)

Salades de verdure : 2 salades de verdure prémélangées (ex. : salade César, salade d'épinards, etc.), de même que de la laitue et des ingrédients pour que le dîneur puisse assembler sa propre salade. Les ingrédients offerts doivent comprendre : radis en tranches, rondelles d'oignon, tranches de concombre, quartiers de tomate, poivron vert coupé en dés

Légumes : Légumes crus frais – 8 variétés (ex. : radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navets, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zucchini tranchés, poivron rouge ou vert, brocoli, chou-fleur, etc.)

Féculent, haricot ou salade de légumes marinés : 3 variétés par repas, préparés en utilisant peu d'huile ou de vinaigrette (ex. : salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, etc.)

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

ANNEXE B

5. MODÈLE DE MENU POUR LES REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (CONTENANT THERMOS) ET LES REPAS CHAUDS INDIVIDUELS D'HÔPITAL

- a. Chaque repas chaud transporté (contenant thermos) est composé d'aliments préparés pour le repas qui doit être servi dans la salle à manger au même moment. Il comprend les éléments suivants :
- (1). soupe (avec craquelins);
 - (2). plat principal protéiné (indiqué par un astérisque [*] sur le menu hebdomadaire);
 - (3). féculent;
 - (4). légume (au choix du cuisinier);
 - (5). salade verte, salade de chou ou crudités;
 - (6). fruit frais;
 - (7). un dessert préparé ou cuit au four (au choix du cuisinier);
 - (8). pain ou petits pains et beurre ou margarine;
 - (9). deux boissons;
 - (10). condiments appropriés.

Remarques :

- a. Le plat principal protéiné et le féculent représentent 10 % du repas transporté.
- b. Chaque repas est accompagné d'une carte indiquant la quantité par portion (ex. : côtelette de porc – 1, pommes de terre bouillies – 2 morceaux, biscuits – 3).
- c. Il faut généralement plus de 6 repas chauds individuels d'hôpital par repas. (Les installations médicales du centre d'instruction comptent 8 lits.)
- d. Les normes relatives aux repas transportés correspondent aux normes minimales. Modèles de menu quotidien (sans le repas léger). Les normes relatives aux repas correspondent aux portions indiquées à l'annexe D.

Annexe B
Modèles de menus correspondant à la norme minimale et menus rotatifs

ANNEXE B

6. LES REPAS INDIVIDUEL EN BOITE

- a. Fournir et disperser, au moment demandé, un repas froid individuel de qualité, emballé dans une boîte contenant les condiments dans la quantité demandée.
- b. Chaque boîte repas doit indiquer l'heure et la date de rassemblement et doit être estampillé avec "Doit être consommé dans les 4 heures, sauf si réfrigéré". Les repas doivent être conservés au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient recueillis par le consommateur. les temps et la température de conservation doivent être conformes au «code de pratique de la sécurité des aliments pour le secteur canadien des services de restauration». les repas doivent être pris en charge par un membre désigné du Canada à un endroit service alimentaire spécifié.
- c. Autant que possible, le fournisseur de services alimentaires doit être informé par le «CTC FSO » à un minimum de 48 heures à l'avance pour ramasser.
- d. les repas en boîte individuels doivent comporter:

| BOÎTE – DÉJEUNER | BOÎTE – DÎNER/SOUPER |
|--|--|
| Un fruit | Deux sandwiches - 1 garni de viande solide tranchée |
| Un jus | - 1 avec garniture mélangée |
| Céréales (avec 250 ml de lait) | Ou 1 sandwich avec garniture mélangée |
| Oeuf | 1 morceau de viande solide avec un petit pain |
| Viande pour déjeuner ou substitut (viande, fromage ou yogourt) | Ou 1 plat froid avec viandes tranchées + de la viande solide avec deux petits pains |
| Deux produits panifiés pour déjeuner | (Remarque : il faut utiliser une variété de produits panifiés frais, p. ex., un sandwich avec pain de blé entier et un avec pain blanc.) |
| Condiments appropriés | 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) |

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

APPENDICE 1
ANNEXE B
SERVICES D'ALIMENTATION D'ARGONAUT

MENUS HEBDOMADAIRES, TELS QUE JOINTS

| | |
|--|--|
| R E P A S T A R D I F S | REMARQUES : |
| | 1. LES SANDWICHS PRÉSENTÉS DANS LES MENUS DOIVENT ÊTRE PRÉPARÉS, RÉFÉRIGÉRÉS ET GARNIS, PUIS EMBALLÉS DANS DU FILM ALIMENTAIRE. 2. LE BUFFET À SALADE DOIT ÊTRE RÉAPPROVISIONNÉ COMME INDIQUÉ À L'ANNEXE B. 3. LA SÉLECTION DE PAIN OU DE RÔTIES DOIT COMPRENDRE AU MOINS TROIS DES ÉLÉMENTS SUIVANTS À CHAQUE REPAS : BLANC, COMPLET, AU SEIGLE, AUX FRUITS, AUX RAISINS ET DIVERS PETITS PAINS. METTRE DU BEURRE OU DE LA MARGARINE À DISPOSITION. 4. LES LÉGUMES SONT FRAIS OU CONGELÉS; À L'EXCEPTION DU MAÏS, DES BETTERAVES, DES ASPERGES ET DES TOMATES À L'ÉTUVÉE. 5. LES FRUITS FRAIS COMPRENNENT AU MOINS L'UNE DES VARIÉTÉS SUIVANTES CHAQUE JOUR : FRAISES, PRUNES, ANANAS, MELONS (PASTÈQUE, MELON DE MIEL, CANTALOUPE), PÊCHES, NECTARINES, KIWIS OU BLEUETS. LE DEUXIÈME FRUIT FRAIS DU JOUR PEUT ÊTRE L'UN DES FRUITS SUIVANTS : ORANGE, POMME, BANANE, POIRE, RAISINS. LE CHOIX VARIE D'UN JOUR À L'AUTRE. 6. LES CHOIX DE REPAS TRANSPORTÉS DOIVENT ÊTRE CONFORMES À L'ANNEXE B, SOUS LE CONTRÔLE DU REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CIECA ARGONAUT. ALIMENTS SUPPLÉMENTAIRES SERVIS AU DÎNER OU AU SOUPER |

MENU – CYCLE DE TROIS SEMAINES
CUISINE PRINCIPALE

| DÉJEUNER – SEMAINE 1 | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|--|---|--|--|
| NORME | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
| FRUITS | Une salade de fruits frais et trois autres sortes de fruits, dont des agrumes. Varier le choix de fruits au cours de la semaine et selon la saison. (Un aliment frais est un aliment qui n'a subi pas de traitement de transformation ni 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] | 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 | Crêpes |
| 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 | Muffins au son et bananes |
| 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 | 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 | 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 | | | Biscuit pour le thé | | Frites sauce | Burger de poisson | |
| FÉCULENT 1 | Pilaf de riz sauvage et de riz brun | Penne poêlée à l'ail | Pilaf d'orge aux trois poivrons | 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, pâtisserie danoise, 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

| NORME | DÎNER – SEMAINE 2 | | | | | | |
|----------------------|--|--|--|--|---|---|---|
| | 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'i.-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 fouettée | 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 Motties 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 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 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 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 glacé 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 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 |
| 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 de 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 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 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 Jell-o 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 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
CUISINE PRINCIPALE

SOUPER – 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 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'i.-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 bifteck, 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 garni 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 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

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 lactières, 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

| NORME | DÉJEUNER – SEMAINE 2 | | | | | | |
|---------------------------------|---|---------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|---------------|---------------------------|
| | 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 | Saucisses grillées | Jambon grillé | Bacon | Saucisses grillées | Jambon grillé | Bacon | Saucisses grillées |
| 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 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 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 bifteck, 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 | | | | | | |
| CONDIMENTS | Lait à 2 % | | | | | | |
| | 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. |
|--|---|

DÎNER – SEMAINE 3

B1-26/31

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

| | | | | | | | |
|--------------------------------|---|--|--|--|--|----------------------|--|
| | | | | | | portion individuelle | |
| 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 bifteck, 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 3

| NORME | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | SAMEDI | DIMANCHE |
|---------------------------|---|--|--|--|--|---|---|
| PLAT PRINCIPAL 1 | Poulet frit à l'américaine | Rôti de veau farci avec sauce | Cordon bleu au poulet avec sauce aux champignons | Bratwurst sur petit pain | Goulache hongroise sur nouilles aux œufs | Canapé à la dinde | Baron de bœuf avec sauce |
| CHOIX DE FÉCULENTS | Purée de pommes de terre à l'ail | Pommes de terre grelots rôties | Pommes de terre à la française | Pommes de terre frites à l'allemande | Riz jasmín aux légumes | Patates douces rôties | Pommes mousseline à la crème |
| LÉGUMES | Pois verts frais | Carottes en rondelles | Mais en épis | Macédoine de légumes | Tiges de brocoli | Chou-fleur cuit au gratin | Pointes d'asperge avec sauce au fromage |
| SALADE | Salade de chou Bâtonnets de carotte et de céleri Cornichons sucrés | Salade grecque Tomates en tranches Betteraves marinées | Salade verte Concombre en tranches 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 | Barres Nanaïmo Biscuits ermites | Chausson aux pommes | Gâteau renversé aux pêches | Gâteau aux carottes avec | Carrés aux Rice Krispies | Tarte à la crème aux bananes | Gâteau de la Forêt-Noire |

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

| | |
|--|--|
| | <p>REMARQUE</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 3. La portion de fromage est de 28 g. 4. La portion du dessert correspond à la portion minimale indiquée à l'Appendice 4 de l'Annexe A. |
|--|--|

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 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 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> | | | | | | |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS

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

Les codes de spécification correspondent à ceux du *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition, novembre 2000, ISBN 0-920391-20-6, qui est fourni par le Conseil des viandes du Canada (http://www.cmc-cvc.com/english/publications_e.asp).

Titre : Lait et crème

| DESCRIPTION |
|----------------------------|
| Lait blanc 2 % |
| Lait au chocolat 2 % |
| Lait blanc écrémé |
| Crème de lait 10 % |
| Lait blanc 2 % |
| Lait au chocolat 2 % |
| Pots de crème de lait 18 % |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : Pains et produits de boulangerie

| DESCRIPTION |
|--|
| Pain blanc tranché dont la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale DOIT être située dans les 12 à 14 jours qui suivent la date de livraison |
| Pain blanc tranché à griller, Texas |
| Pain tranché à 100 % de blé entier dont la date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale DOIT être située dans les 12 à 14 jours qui suivent la date de livraison |
| Pain multigrain |
| Pain aux raisins (pain aux raisins et à la cannelle également acceptable) |
| Pain français (tranches épaisses) |
| Pain de seigle noir |
| Petits pains à saucisse de 6 po, tranchés (aucun produit de remplacement) |
| Petits pains avec graines de sésame, petits pains à hamburger |
| Petits pains à hotdog, petits pains tranchés sur le côté ou sur le dessus |
| Petits pains kaiser |
| Petits pains à sandwich de 9 po, prétranchés (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| remplacement) |
| Muffins anglais de préférence aux raisins ou aux raisins et à la cannelle, muffins de blé entier également acceptables, environ 62 g chacun |
| Muffins anglais nature, environ 62 g chacun |
| Bagels nature |
| Bagels au sésame |
| Bagels aux raisins et à la cannelle |
| Bagels 12 grains |
| Bagels de blé entier avec graines de sésame |
| Pain pita 8 po (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas de blé entier et lin 10 po (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas blanches originales 10 po (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas à la tomate et au basilic 10 po (aucun produit de remplacement) |
| Tout autre produit supplémentaire non répertorié dans le présent tableau au prix de gros |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : ŒUFS

Gros œufs frais de catégorie A du Canada, 56 g minimum par œuf, 180 œufs par boîte. Poids recommandé et servi : 56 grammes assurés

Titre : Fruits et légumes frais

| DESCRIPTION |
|---|
| Pommes Royal Gala de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes Granny Smith de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes Red Delicious de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes Golden Delicious de calibre 113 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes McIntosh de calibre 125 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Bananes no. 1 Premium Chiquita ou Dole (aucun produit de remplacement) |
| Brocolis frais de calibre 18 (aucun produit de remplacement) |
| Choux verts frais |
| Cantaloups de calibre 18. Le MDN acceptera des cantaloups |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| de calibre 15 seulement s'il est impossible de se procurer des cantaloups de calibre 18. Seuls les cantaloups de calibre 15 seront acceptés en tant que produits de remplacement. Au moment de la commande, le MDN DOIT directement être informé du calibre des cantaloups qui seront livrés afin d'ajuster les quantités de cantaloups nécessaires. |
| Grosses carottes (pas géantes) (aucun produit de remplacement) |
| Choux-fleurs frais de calibre 12 (aucun produit de remplacement) |
| Céleris frais |
| Concombres anglais moyens de calibre 12 (aucun produit de remplacement) |
| Raisins verts sans pépins, uniquement de calibre moyen (aucun produit de remplacement) |
| Raisins rouges sans pépins, uniquement de calibre moyen (aucun produit de remplacement) |
| Melons miel de calibre 9 (aucun produit de remplacement) |
| Kiwis de calibre 36 dont le poids moyen est de 99 g (aucun produit de remplacement) |
| Citrons moyens de calibre 140 (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| remplacement) |
| Laitues romaines de calibre 24 uniquement |
| Laitues Iceberg de calibre 24 uniquement |
| Champignons en vrac, uniquement de première qualité (aucun produit de remplacement) |
| Oignons espagnols en vrac (aucun produit de remplacement) |
| Oignons rouges (aucun produit de remplacement) |
| Oignons verts |
| Oranges de calibre 113 (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons verts de calibre gros et de fantaisie (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons orange de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons rouges de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons jaunes de calibre gros et de fantaisie, poivrons de serre uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes de terre blanches rondes « Chef » (diamètre de 2 3/4 à 4 1/2) (aucun produit de remplacement) |
| Pommes de terre à cuire au |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| four, de calibre 80 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Radis |
| Épinards |
| Courges, zucchini |
| Tomates de calibre moyen, 6 x 7 uniquement (aucun produit de remplacement) |
| Navets |
| Melons d'eau sans pépins |
| Choux rouges |
| Tomates cerises |
| Salade mesclun |
| Choux frisés en fleurs, calibre 24 (aucun produit de remplacement) |
| Persil frais |
| Laitues romaines (emballées sous vide) (aucun produit de remplacement) |
| Salade composée de laitue, de chou rouge et de carottes râpées, lavée (prête à consommer) |
| Poires de calibre 110-120 |
| Ananas |
| Courges Buttercup |
| Fraises, 8 à 12 boîtes d'une livre par caisse (boîtes d'une livre maximum) |
| Germes de luzerne |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Tout autre produit
supplémentaire non répertorié
dans le présent tableau au prix
coûtant plus 20 %

Titre : Viande, volaille et poisson

| DESCRIPTION |
|---|
| Intérieur de ronde de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po (Canada), code de spécification : 168 SURGELÉ |
| Intérieur de ronde de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po (Canada), code de spécification : 168 FRAIS |
| Surlonge de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : C11 SURGELÉ |
| Surlonge de bœuf de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : C11 FRAIS |
| Morceau de côte de bœuf désossé de catégorie A ou AA (prêt à cuire), bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : 110 SURGELÉ |
| Morceau de côte de bœuf désossé de catégorie A ou AA (prêt à cuire), bardage de 1/4 po maximum, code de spécification : 110 FRAIS |
| Bifteck de surlonge de bœuf |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| coupé au centre, d'une épaisseur de 3/4 po, de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, 8 oz. Code de spécification : 1180 A FRAIS |
| Bifteck de surlonge de bœuf coupé au centre, d'une épaisseur de 3/4 po, de catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po maximum, 8 oz. PAS emballés individuellement. Code de spécification : 1180 A SURGELÉ |
| Poitrine de bœuf marinée (pointe de poitrine) dégraissée à 83 %, de catégorie AA minimum (uniquement dans un seau contenant de la saumure, pas de produit de remplacement) |
| Viande de bœuf hachée dégraissée à 83 % ou plus (hachée deux fois), aucun organe ajouté. Code de spécification : 136 SURGELÉ |
| Viande de bœuf hachée dégraissée à 83 % ou plus (hachée deux fois), aucun organe ajouté. Code de spécification : 136 FRAIS |
| Viande de bœuf coupée en dés de 1 po (7 % de matière grasse). Code de spécification : 135 SURGELÉ |
| Foie de veau dépouillé et déveiné, portion de 4 oz, de catégorie AA minimum, SURGELÉ, Skylark (aucun produit de remplacement) |
| Ronde de rosbif cuite et fraîche Harvest Gold (aucun produit de remplacement) |
| Burgers de bœuf, portions de 4 oz, |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| Maple Leaf® (aucun produit de remplacement) |
| Boulettes de viande grillées en portions de 1/2 oz entièrement cuites, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Viande Donair régulière devant être prétranchée, Mr. Donair (aucun produit de remplacement) |
| Intérieur de ronde de veau désossé et roulé, code de spécification : C 31 SURGELÉ |
| Côtelettes de veau attendries deux fois, portions de 6 oz. Code de spécification : 1336 SURGELÉ |
| Côtelettes de veau attendries deux fois, portions de 6 oz. Code de spécification : 1336 SURGELÉ |
| Fesse de porc fraîche désossée et roulée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 1402 R SURGELÉ |
| Fesse de porc fraîche désossée et roulée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 1402 R FRAIS |
| Longe de porc désossée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 413 SURGELÉ |
| Longe de porc désossée, Canada, catégorie A ou AA, bardage de 1/4 po. Code de spécification : 413 FRAIS |
| Côtes levées sans tibia ni queue (code de spécification : 416 B), SURGELÉ, Olymel (aucun |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| produit de remplacement) |
| Côtes levées sans tibia ni queue (code de spécification : 416 B), FRAIS, Olymel (aucun produit de remplacement) |
| Côtelettes de porc, morceau du centre, portions de 4 oz, Canada, catégorie A ou AA. Code de spécification : 1412 SURGELÉ. Elles doivent être superposées. |
| Côtelettes de porc, morceau du centre, portions de 4 oz, Canada, catégorie A ou AA. Code de spécification : 1412 FRAIS. |
| Escalopes de porc, morceaux du centre de la longe désossée, attendries deux fois, catégorie A minimum, portions de 6 oz, SURGELÉ |
| Saucisses italiennes fumées et piquantes (boîte de 7 po, 4 kg) Schneider's SURGELÉ (aucun produit de remplacement) |
| Jambon toupie, FRAIS, Melrose (aucun produit de remplacement) |
| Pain de jambon (muscle solide), 5 kg, 4 po x 6 po (Pullman), 17 % de protéines, FRAIS |
| Cuisse de porc fumée, sans la patte, sans peau, faible teneur en eau (égouttée) FRAIS, Boucher (aucun produit de remplacement) |
| Jambon de la Forêt-Noire (muscle solide), 17 % de protéines, FRAIS, Olymel (aucun produit de remplacement) |
| Poulet de calibre 114, Canada, catégorie A, portions de 8 à 10 oz |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| environ. Code de spécification : 1232 SURGELÉ. |
| Poulet de calibre 114, Canada, catégorie A, portions de 8 à 10 oz environ. Code de spécification : 1232 FRAIS. |
| Poitrine de poulet naturelle désossée, portions de 6 oz, 20 % de protéines (teneur en eau et en sel seulement, pas de phosphate ni de volaille), FRAIS |
| Poitrine de poulet naturelle désossée, portions de 6 oz, 20 % de protéines (teneur en eau et en sel seulement, pas de phosphate ni de volaille), SURGELÉ, Valley House (aucun produit de remplacement) |
| Dés de poulet, viande naturelle (dés de 1/2 po), SURGELÉ, Flamingo (aucun produit de remplacement) |
| Cordon bleu de poulet, portions de 6 oz, SURGELÉ, Galco (aucun produit de remplacement) |
| Poulet à la Kiev, portions de 5 oz, SURGELÉ, Galco (aucun produit de remplacement) |
| Boulettes de poulet, SURGELÉ, Valley House (aucun produit de remplacement) |
| Lanières de poitrine de poulet (muscle solide) et TOUTE la viande blanche, SURGELÉ, Agro (aucun produit de remplacement) |
| Poitrine de poulet panée, 35 portions de 3,5 à 4 oz, SURGELÉ, Thunder Crunch de Galco vendue sous le logo Olymel |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Ailes de poulet nature (pilons et ailettes en deux morceaux), précuites, SURGELÉ, type 3 classe 9 |
| Ailes de poulet nature (pilons et ailettes en deux morceaux), FRAIS, type 2 classe 9 |
| Dinde utilité entière, catégorie A (10 kg et plus), SURGELÉ |
| Dinde utilité entière, catégorie A (10 kg et plus), FRAIS |
| Viande blanche solide de dinde cuisinée et rôtie, FRAIS, Flamingo (aucun produit de remplacement) |
| Poulet rôti pour fajitas, entièrement cuisiné (lanières pas acceptables), FRAIS, Maple Lodge (aucun produit de remplacement) |
| Lanières de poulet rôties pour fajitas (longueur : 4 po, largeur : 1 po, épaisseur : 3/8 po) entièrement cuisinées, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Mortadelle, FRAIS, Lester's (aucun produit de remplacement) |
| Saucisses 5 po 12/lb (pur bœuf seulement), SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Pastrami en tranches, FRAIS, Shopsy® (aucun produit de remplacement) |
| Viande fumée style Montréal |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| FRAIS, Shopsy (aucun produit de remplacement) |
| Salami pur boeuf, FRAIS, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Saucisses kolbassa, 3 kg, FRAIS, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Crevettes crues étêtées, décortiquées, déveinées et équeutées de calibre 31-40 (tigre noir), SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Crevettes légèrement panées de calibre 21-25, SURGELÉ, FPI (aucun produit de remplacement) |
| Simili-crabe, SURGELÉ, Reeds Choice (aucun produit de remplacement) |
| Salade de crevettes cuites (eau chaude) de calibre 90-130, équeutées et décortiquées, SURGELÉ, code FRI : 97052 (aucun produit de remplacement) |
| Pétoncles légèrement panées surgelées séparément, calibre 13-20, côte est du Canada, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Pétoncles surgelées séparément, calibre 30-40, côte est du Canada, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Soles surgelées séparément, portions de 6 oz, FPI (aucun produit de remplacement) |
| Longes de morue surgelées séparément, portions de 4 oz, Highliner (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| remplacement) |
| Suprême de filets de saumon de l'Atlantique, portions de 6 oz, SURGELÉ, True North Salmon Co (aucun produit de remplacement) |
| Saumons entiers (Atlantique), FRAIS, 8 à 10 lb par saumon, True North (aucun produit de remplacement) |
| Darnes de saumon surgelées séparément, portions de 6 oz, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Filets de truite arc-en-ciel sans arêtes, portions de 6 à 7 oz, SURGELÉ, Mirabel (aucun produit de remplacement) |
| Darnes de flétan, portions de 6 oz, SURGELÉ, Mirabel (aucun produit de remplacement) |
| Filets de haddock recouverts d'une pâte croustillante à la bière, 112 g chacun, SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Longes de haddock surgelées séparément, portions de 5 oz, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Morceaux de morue salée, 20 x 1 lb, SURGELÉ, Ocean Blue (aucun produit de remplacement) |
| Burgers du capitaine, 66 x 2,33 oz, SURGELÉ, Highliner (aucun produit de remplacement) |
| Porc et cretons assaisonnés, |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| LaFleur (aucun produit de remplacement) |
| Cuisse d'agneau du printemps désossée (origine : Nouvelle-Zélande), SURGELÉ |
| Lanières de steak grillées (longueur : 4 po, largeur : 1 po, épaisseur : 3/8 po) entièrement cuisinées, SURGELÉ, Maple Leaf (aucun produit de remplacement) |
| Bœuf cuisiné avec oignons et poivrons, The Original Philadelphia Cooked Steak, SURGELÉ (aucun produit de remplacement) |
| Brochettes de longe de porc assaisonnées, 40 x 85 g, SURGELÉ, Expresco (aucun produit de remplacement) |
| Brochettes de poitrine de poulet assaisonnées, 40 x 90 g, SURGELÉ, Expresco (aucun produit de remplacement) |
| Samoussas au bœuf, 60 x 42 g, SURGELÉ, Born Bay (aucun produit de remplacement) |
| Samoussas aux légumes, 60 x 42 g, SURGELÉ, Born Bay (aucun produit de remplacement) |
| Bœuf sans viande (bœuf de soya), lanières de taille moyenne, SURGELÉ, Oh Natural de Schneider's (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Titre : Articles d'épicerie divers

| DESCRIPTION |
|--|
| Mélange à gâteau au chocolat, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à gâteau au chocolat blanc, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à brownie, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à gâteau au fromage, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Chapelure de graham, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Guimauves miniatures aux fruits, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Guimauves miniatures blanches, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Poudre pour gelée au citron, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Poudre pour gelée à la lime, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Poudre pour gelée à l'orange, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Poudre pour gelée à la pêche, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Poudre pour gelée à la framboise, Shirriff (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| remplacement) |
| Poudre pour gelée à la fraise, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Garniture pour tarte à la pomme, E.D. Smith (aucun produit de remplacement) |
| Garniture pour tarte aux bleuets, E.D. Smith (aucun produit de remplacement) |
| Garniture pour tarte à la cerise, E.D. Smith (aucun produit de remplacement) |
| Garniture pour tarte au citron, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour pouding instantané à la banane, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour pouding instantané au caramel, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour pouding instantané au chocolat, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour pouding instantané à la vanille, Shirriff (aucun produit de remplacement) |
| Farine tout usage, Robin Hood (aucun produit de remplacement) |
| Farine à pâtisserie, Monarch de ADM (aucun produit de remplacement) |
| Flocons d'avoine, Robin Hood (aucun produit de remplacement) |
| Cassonade, Lantic (aucun produit de remplacement) |
| Sucre glace, Lantic (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| remplacement) |
| Sucre blanc, Lantic (aucun produit de remplacement) |
| Sucre blanc en sachets individuels, Lantic (aucun produit de remplacement) |
| Morceaux de bacon, Schneiders (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à sauce au bœuf, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à sauce au poulet, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à sauce au jus, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Céréales de différentes sortes en sachets individuels, Kellogg's (aucun produit de remplacement) |
| Cheerios, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Cheerios au miel et aux noix, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Cheerios multigrain, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Avoine croquante, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Barres granola aux fruits Val Nature, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Lucky Charms, General Mills (aucun produit de remplacement) |
| Céréales Raisin Bran, paquet de groupage, Kellogg's (aucun produit de remplacement) |
| Céréales Rice Krispies, paquet de groupage, Kellogg's (aucun produit |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| de remplacement) |
| Céréales Harvest Crunch, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Gruau nature en sachets individuels, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Gruau de différentes sortes en sachets individuels, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits fourrés de crème de fruits, Peek Frean (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits Fudgee-O, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Sablés, Peek Frean (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits aux brisures de chocolat, Peek Frean (aucun produit de remplacement) |
| Barres tendres Chewy au chocolat, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Craquelins aux oignons, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Craquelins nature Ritz, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Craquelins aux légumes, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Craquelins Dippers de bacon, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Craquelins en sachets individuels, Christie (aucun produit de remplacement) |
| Croûtons assaisonnés, Brownberry Ovens (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| remplacement) |
| Chapelure de pain blanc seulement, Branded (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette César crémeuse, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette italienne Golden, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette grecque fêta et origan, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette italienne piquante, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette Ranch, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette Mille-Îles en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette française en sachets individuels, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette italienne en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette Ranch en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| remplacement) |
| Vinaigrette française en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette italienne en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette Ranch en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Mayonnaise faible en calories, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette Salad Bowl, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Miracle Whip, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Raifort, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement) |
| Confiture de bleuets en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement) |
| Confiture de framboises en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement) |
| Tartinade Double Fruit aux fraises en portions individuelles, Smucker's Pure (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette au vinaigre balsamique en |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette César légère en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigrette italienne légère en portions individuelles, Hellmann's (seul un emballage sous sachets sera accepté et une unité distributrice de Hellmann's est nécessaire) (aucun produit de remplacement) |
| Beurre d'arachide, Kraft ou Jiffy (aucun produit de remplacement) |
| Cheese Whiz, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Miel en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Miel, Beekist (aucun produit de remplacement) |
| Haricots communs, Primo (aucun produit de remplacement) |
| Haricots blancs, Branded (aucun produit de remplacement) |
| Pois cassés jaunes, Branded (aucun produit de remplacement) |
| Orge mondé, Branded (aucun produit de remplacement) |
| Vin blanc de cuisine sans alcool, Rudersheim distribué par Elco (aucun produit de remplacement) |
| Vin rouge de cuisine sans alcool, |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| Rudersheim distribué par Elco (aucun produit de remplacement) |
| Fécule de maïs du Canada (aucun produit de remplacement) |
| Haricots à la sauce tomate, Paula (aucun produit de remplacement) |
| Maïs en crème, Paula (aucun produit de remplacement) |
| Champignons (morceaux et pieds) (Amérique du Nord), Riviera (aucun produit de remplacement) |
| Purée de tomates, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Tomates en dés, Primo (aucun produit de remplacement) |
| Tomates entières, Bell' Orto (aucun produit de remplacement) |
| Betteraves en tranches, Paula (aucun produit de remplacement) |
| Pâte à crêpes complète, Robin Hood (aucun produit de remplacement) |
| Sirop pour crêpes, Old Style (aucun produit de remplacement) |
| Riz à longs grains, Uncle Ben's (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, farfalles moyennes, Primo (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, nouilles aux œufs, grandes, Italpasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, fettucines, Italpasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, fusillis, Italpasta (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| de remplacement) |
| Pâtes, lasagnes, Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, macaronis (coudes), Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, spaghettis de 10 po, Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, penne rigate, Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, radiateur tricolore, Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Pâtes, rotini, Italtasta (aucun produit de remplacement) |
| Sauce pour pâtes, Alfredo, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Sauce pour pâtes, Parma Rosa, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour sauce hollandaise, Knorr (aucun produit de remplacement) |
| Betteraves tranchées marinées, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Oignons cocktail marinés, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement) |
| Cornichons tranchés, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Cornichons à l'aneth tranchés pour hamburger, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Cornichons casher à l'aneth, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Piments forts en rondelles, Bick's |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Cornichons, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Olives manzanilla marinées, Trans Alpine (aucun produit de remplacement) |
| Piments marinés, Mrs. Whytes (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de cornichons doux, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Choucroute, Bick's (aucun produit de remplacement) |
| Ail haché dans de l'huile |
| Compote en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Moitiés de pêches dans un sirop léger, Tropic (aucun produit de remplacement) |
| Tranches d'ananas dans leur jus, Dole (aucun produit de remplacement) |
| Moitiés de poires dans un sirop léger, Tropic (aucun produit de remplacement) |
| Quartiers de mandarines, Tropic (aucun produit de remplacement) |
| Quartiers de pamplemousses, SunGem (aucun produit de remplacement) |
| Sel en salière jetable, Diamond (aucun produit de remplacement) |
| Sel en sachets individuels, Wings (aucun produit de remplacement) |
| Poivre en poivrière jetable, Diamond (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| Poivre en sachets individuels, Wings (aucun produit de remplacement) |
| Sel de table, Windsor (aucun produit de remplacement) |
| Préparation pour soupe au bœuf, Stafford (aucun produit de remplacement) |
| Préparation pour soupe au poulet, Stafford (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à soupe au poulet et aux nouilles, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à soupe aux pois de chez nous, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à soupe minestrone, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à soupe à la dinde fumée et au riz, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à soupe aux légumes et au bœuf, Soupe du jour Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Sauce soya, Wong Wing (aucun produit de remplacement) |
| Sauce soya en portions individuelles, Wong Wing (aucun produit de remplacement) |
| Sauce à steak 57, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Sauce à steak A-1, Intercorp Excella Foods (aucun produit de remplacement) |
| Sauce à steak H.P produite et |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| distribuée par Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Sauce barbecue, Richardson's (aucun produit de remplacement) |
| Sauce barbecue en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Moutarde au miel en portions individuelles Richardson's distribuée par Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Sauce aigre-douce en portions individuelles, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Sauce au miel et à l'ail, Sauce maker (aucun produit de remplacement) |
| Sauce teriyaki, Sauce maker (aucun produit de remplacement) |
| Sauce douce pour shishtaouk, Bonte (aucun produit de remplacement) |
| Ketchup Cry O Vac, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Ketchup en bouteille en plastique, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Ketchup, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Moutarde, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Moutarde en portions individuelles, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Relish en portions individuelles, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Relish au maïs sucré, Bick's |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Sauce chili, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Sauce salsa douce, Pace Chunky (aucun produit de remplacement) |
| Sauce marinara, Bell' Orto, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Cônes moyens gaufrés et sucrés, Rio brand de Baxter's ou Joy Brand (aucun produit de remplacement) |
| Mactres d'Amérique hachées, Sea Watch (aucun produit de remplacement) |
| Palourdes japonaises, Deep Cove (aucun produit de remplacement) |
| Nectar de myes, Captain Fred (désormais vendu sous le logo de Sea Watch) (aucun produit de remplacement) |
| Thon pâle en morceaux dans l'eau, Oceans (aucun produit de remplacement) |
| Saumon rose, Oceans (aucun produit de remplacement) |
| Vinaigre blanc, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Sauce Worcestershire, Lea & Perrin (aucun produit de remplacement) |
| Aérosol de cuisson, Pam (aucun produit de remplacement) |
| Huile de canola Harvest Hi Lo, huile de friture 0 gras trans, en cubitainer avec antimousse (aucun produit de remplacement) |
| Huile de canola Canola Harvest de |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| Canbra (aucun produit de remplacement) |
| Huile d'olive extra vierge, Carapelli (aucun produit de remplacement) |
| Shortening (boulangerie), Snowflake (aucun produit de remplacement) |
| Jus de tomate, Heinz (aucun produit de remplacement) |
| Jus de légumes V-8, Plastishield seulement (aucun produit de remplacement) |
| Jus d'orange en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement) |
| Jus de pomme en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement) |
| Cocktail de pamplemousse rouge rubis en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement) |
| Punch aux fruits en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement) |
| Cocktail de canneberge en bouteille PET seulement, Everfresh (aucun produit de remplacement) |
| Jus de pomme en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement) |
| Jus d'orange en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement) |
| Jus de 7 fruits tropicaux en berlingots, Oasis de Lassonde (aucun produit de remplacement) |
| Boisson instantanée à la pomme, |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| concentré Vitality (aucun produit de remplacement) |
| Boisson instantanée passion/orange/goyave, concentré Vitality (aucun produit de remplacement) |
| Boisson instantanée à l'orange, concentré Vitality (aucun produit de remplacement) |
| Boisson instantanée au pamplemousse rouge rubis, concentré Ocean Spray (aucun produit de remplacement) |
| Jus de tomate, concentré dans une caisse-outre, BC Pride (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de cerise, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de pêche, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de fraise et de kiwi, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de framboise bleue, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de punch tropical, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur de raisin, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur d'orange, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Cristaux à saveur d'ananas, d'orange et de banane, Lipton (aucun produit de remplacement) |
| Coffee-Mate en portions individuelles, |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| Carnation (aucun produit de remplacement) |
| Lait évaporé, Carnation (aucun produit de remplacement) |
| Chocolat chaud en portions individuelles, Swiss Treat (aucun produit de remplacement) |
| Sachets de thé (étiquetés) donnant 1 tasse, Tetley (non emballés individuellement) (aucun produit de remplacement) |
| Café instantané en portions individuelles, Maxwell House (aucun produit de remplacement) |
| Whirl (beurre liquide), ACH (aucun produit de remplacement) |
| Beurre, Dairy Town (aucun produit de remplacement) |
| Beurre en portions individuelles, Lactancia (aucun produit de remplacement) |
| Margarine en portions individuelles, Becel (aucun produit de remplacement) |
| Margarine molle, Monarch (aucun produit de remplacement) |
| Œufs entiers liquides, Burnabrae Farms (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, cheddar moyen (orange), Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, cheddar marbré, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, cheddar doux râpé, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, mozzarella râpée, Racolli |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, parmesan râpé, Delissio (aucun produit de remplacement) |
| Fromage, parmesan en copeaux, Delissio de Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage en tranches ruban, Clover Valley (aucun produit de remplacement) |
| Fromage blanc en tranches pour sous-marin, Diamond (aucun produit de remplacement) |
| Fromage suisse, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage Havarti Danesborg distribué par Brights Cheese House (aucun produit de remplacement) |
| Fromage cheddar vieilli, Black Diamond (aucun produit de remplacement) |
| Fromage Monterey Jack, Casino (aucun produit de remplacement) |
| Fromage féta, Krinos (aucun produit de remplacement) |
| Fromage à la crème Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage à la crème Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage à la crème aux fines herbes et à l'ail Philadelphia, Kraft (aucun produit de remplacement) |
| Fromage à la crème aux fraises Philadelphia, léger seulement, Kraft |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Garniture Nutrifil, Nutrifil (aucun produit de remplacement) |
| Salade de fruits frais (mélange de morceaux de fruits) dans un sirop léger, Sun Gem code produit 5400 (aucun produit de remplacement) |
| Salade de choux, King's seulement, en seaux (aucun produit de remplacement) |
| Salade de macaronis, King's seulement, en seaux (aucun produit de remplacement) |
| Salade de macaronis au fromage, Keybrand seulement, en seaux (aucun produit de remplacement) |
| Salade de pommes de terre, Johnston's de Keybrand seulement, en seaux (aucun produit de remplacement) |
| Pommes de terre frites coupe 3/8, non pelées, Lamb Weston ou McCain seulement (aucun produit de remplacement) |
| Cubes de pommes de terre assaisonnés, Cavendish Farms ou McCain seulement (aucun produit de remplacement) |
| Pommes de terre frites assaisonnées coupe ondulée, Lamb Weston ou McCain (aucun produit de remplacement) |
| Pommes de terre tranchées, Lamb Weston (aucun produit de remplacement) |
| Pointes d'asperges entières, Canada, catégorie A, Omstead |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| (aucun produit de remplacement) |
| Choux de Bruxelles, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de légumes style californien, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Haricots verts à la française, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Haricots verts coupés, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Haricots verts entiers, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de légumes style italien, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Maïs à grains entiers, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Haricots de Lima, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de légumes style scandinave, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de légumes style oriental, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de légumes style sud-ouest, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| Petits pois, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Petits pois et carottes, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| International Classic, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Haricots jaunes coupés, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mini-carottes entières, Canada, catégorie A, Arctic Gardens (aucun produit de remplacement) |
| Mélange d'hiver, Canada, catégorie A, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de l'Île-du-Prince-Édouard, Canada, catégorie A, Arctic Gardens (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons verts en dés, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Poivrons rouges en dés, Omstead (aucun produit de remplacement) |
| Mélange pour ragoût (mélange de pommes de terre, de rutabagas, de carottes et d'oignons), Arctic Gardens no 30003 (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à mirepoix, (mélange de carottes, de céleris et d'oignons), Arctic Gardens (aucun produit de remplacement) |
| Bagels aux bleuets, Dough Delight (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| Bagels nature, Dough Delight (aucun produit de remplacement) |
| Bagels de blé au miel, Dough Delight (aucun produit de remplacement) |
| Brioches à la cannelle, du congélateur au four, Pillsbury (aucun produit de remplacement) |
| Brioches à la cannelle, du congélateur au four, Pillsbury (aucun produit de remplacement) |
| Pâtisseries aux pommes, Rich's (aucun produit de remplacement) |
| Pâtisseries aux framboises, Rich's (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à muffins aux bananes, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à muffins aux bleuets, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à muffins aux carottes, Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à muffins aux carottes et à l'ananas, Slim Sensations de Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à muffins « Morning Glory », Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Mélange de pâte à biscuits, saveurs variées, English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Pâte feuilletée, Pepperidge Farm de Campbell's (aucun produit de remplacement) |
| Fonds de tarte sucrés de 3 po, Rich's |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Assortiment de barres Nanaimo, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau étagé aux fraises et à la crème, coupé en 8, Gourmet Baker, code 20100 (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau au citron, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement) |
| Assortiment de gâteaux, Gourmet Baker (aucun produit de remplacement) |
| Assortiment de barres dessert, Sara Lee, no 921120 (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau blanc sans glaçage, Sara Lee (aucun produit de remplacement) |
| Chaussons aux pommes saupoudrés de sucre, Rich's (aucun produit de remplacement) |
| Pâtés impériaux à la viande, Wong Wing (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à omelette au fromage cheddar, Prestige (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à omelette nature, Prestige (aucun produit de remplacement) |
| Mélange à omelette de l'Ouest, Prestige (aucun produit de remplacement) |
| Pain pita, Bonte (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas rigides de 8 po, Pepe (aucun |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| produit de remplacement) |
| Tortillas rigides de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas rigides aux épinards de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement) |
| Tortillas rigides à la salsa de 10 po, El Milagro (aucun produit de remplacement) |
| Tarte aux pommes (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement) |
| Tarte aux bleuets (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement) |
| Tarte aux cerises (non cuite), Sarsfield (aucun produit de remplacement) |
| Tarte aux fraises et à la rhubarbe, Sarsfield (aucun produit de remplacement) |
| Tarte à la crème aux bananes (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement) |
| Tarte à la crème au chocolat (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement) |
| Tarte à la crème à la noix de coco (à décongeler avant de servir), Chef Pierre (aucun produit de remplacement) |
| Pérogies au fromage, Chemo (aucun produit de remplacement) |
| Manicotis farcis au fromage, Casa Dia (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| Tortellinis arc-en-ciel aux trois fromages, Olivieri (aucun produit de remplacement) |
| Tortellinis au bœuf, Olivieri (aucun produit de remplacement) |
| Cannellonis au fromage et aux épinards, Olivieri (aucun produit de remplacement) |
| Cannellonis au bœuf, Olivieri (aucun produit de remplacement) |
| Raviolis au fromage, Casa Dia (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau renversé à l'orange et aux canneberges, Tasty Selection de Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau renversé aux pommes et à la cannelle, Tasty Batters de Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau renversé au citron, Tasty Selection de Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Gâteau renversé au chocolat et à la framboise, Tasty Batters de Quaker (aucun produit de remplacement) |
| Crêpes congelées, Kellogg's (aucun produit de remplacement) |
| Gaufres aux bleuets, Kellogg's (aucun produit de remplacement) |
| Gaufres nature, Kellogg's (aucun produit de remplacement) |
| Pizza au pepperoni de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement) |
| Pizza aux trois fromages de 16 po, McCain |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| (aucun produit de remplacement) |
| Pizza végétarienne de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement) |
| Pizza Deluxe de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement) |
| Pizza hawaïenne (jambon et ananas) de 16 po, McCain (aucun produit de remplacement) |
| Pizza Freschetta style pizzeria de 16 po Viande en plus, McCain (aucun produit de remplacement) |
| Spanakopita, J.M. Schneider (aucun produit de remplacement) |
| Cigares au chou, Campbell's (aucun produit de remplacement) |
| Croûte à pizza de 7 po (précuite), Rich's (aucun produit de remplacement) |
| Yogourt, assortiment de saveurs, en contenants de 125 g, Dairyland (aucun autre format ou marque) |
| Crème glacée à la vanille, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée au chocolat, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée aux fraises, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée à l'érable et aux noix, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée au caramel écossais, Baxter, Northumberland, Farmers ou |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| Scotsburn uniquement |
| Crème glacée au gâteau au fromage et à la framboise, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée « Heavenly Hash », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée « Death by Chocolate », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée au caramel et aux pacanes, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée « Puppy Paws », Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Crème glacée à la vanille, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement) |
| Crème glacée au chocolat, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement) |
| Crème glacée aux fraises, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement) |
| Crème glacée avec tourbillon de caramel écossais, en portions individuelles, Northumberland, Farmers ou Scotsburn (aucun produit de remplacement) |
| Crème sure, Baxter, Northumberland, Farmers ou Scotsburn uniquement |
| Fromage cottage, Baxter, Northumberland, Farmers ou |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|---|
| Scotsburn uniquement (quantité estimée à un contenant de 500 g) |
| So Nice original, boisson au soya enrichie, Soya World (aucun produit de remplacement) |
| So Nice au chocolat, boisson au soya enrichie, Soya World (aucun produit de remplacement) |
| So Good au chocolat, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement) |
| So Good à la vanille, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement) |
| So Good aux fraises, boisson de soya UHT, Soya World (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits aux brisures de chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits aux brisures de chocolat et aux pacanes (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits aux morceaux de chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits au chocolat blanc et aux noix de macadamia (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits double chocolat (à décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Biscuits à l'avoine et aux raisins (à |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

| |
|--|
| décongeler avant de servir), English Bay (aucun produit de remplacement) |
| Gros croissants tranchés (à décongeler avant de servir), Gourmet Baker (aucun produit de remplacement) |
| Jus de canneberges Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 107743 (aucun produit de remplacement) (PAS = Prêt à servir) |
| Jus d'orange Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 820275 (aucun produit de remplacement) |
| Jus de pomme Vitality (PAS), 10 litres, Vitality, code 820276 (aucun produit de remplacement) |
| Boisson isotonique à la framboise bleue Vitality Velocity, 10 litres, Vitality, code 140138 (aucun produit de remplacement) |
| Boisson à la pêche en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111258 (aucun produit de remplacement) |
| Thé glacé en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111260 (aucun produit de remplacement) |
| Boisson à la framboise en caisse-outre, 10 litres, Vitality, code 111284 (aucun produit de remplacement) |
| Cocktail aux canneberges en caisse-outre, 12 litres, Vitality de Ocean Spray, code 110975 (aucun produit de remplacement) |
| Jus d'ananas Express-Vitality, 4 x 3 litres, Vitality, code 109125 (aucun produit de remplacement) |

Annexe C
Normes de qualité des aliments

Annexe D
Norme sur la taille minimale des portions

NORME SUR LA TAILLE MINIMALE DES PORTIONS

DÉJEUNER

| | |
|--|--|
| ŒUFS, GROS CALIBRE | 2 par personne |
| JAMBON/BACON DE DOS | 45 g (cru) |
| BACON | 3 tranches (40 à 48 tranches par kilo) (crues) |
| SAUCISSES | 2 par personne |
| FROMAGE | 30 g |
| CRÊPES | 2 louches de pâte de 90 ml |
| PAIN DORÉ | 2 tranches |
| MUFFIN | 130 g |
| BAGEL | 110 g |
| CROISSANTS | 60 g |
| JUS (au verre) | 250 ml |
| LAIT (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat ou sans lactose) | 237 ml - 250 ml |
| RÔTIES | 2 tranches (de 35 g chacune) |
| CÉRÉALES AVEC LAIT CHAUD | 175 ml (cuites) et 125 ml de lait |
| CÉRÉALES AVEC LAIT FROID | 250 ml (volume) et 125 ml de lait |

Annexe D
Norme sur la taille minimale des portions

DÎNER ET SOUPER

| | |
|--|---|
| SOUPE | 250 ml |
| VIANDE ET VOLAILLE DÉOSSÉES | 180 g (cuite) |
| BIFTECK (DÉOSSÉ) | 225 g (cru) |
| BIFTECKS ET CÔTELETTES (NON DÉOSSÉS) | 250 g (crus) |
| POISSON (DARNES, FILETS) | 150 g (crus) |
| MORCEAUX DE POULET (NON DÉOSSÉS) | 275 g (crus) |
| PLATS EN COCOTTE | 300 g (cuits) |
| PÂTES AVEC SAUCE (PLAT PRINCIPAL) | 150 g de pâtes et 175 ml de sauce |
| RAGOÛTS | 300 g (cuits) |
| SANDWICH À TROIS ÉTAGES | 1 par personne (90 g de viande) |
| BURGERS | 2 par personne (167 g) (crus) |
| HOT-DOGS | 80 g (2 de 40 g ou 1 de 80 g) |
| SOUS-MARIN (15 cm de long) | 1 par personne (90 g de viande en tranches ou 110 g de garniture) |
| PIZZA | 1 pointe par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm), 240 g |
| TACOS | 2 par personne |
| BURRITO | 1 par personne |
| SANDWICH | 1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture) |
| GARNITURE À SANDWICH – SALADE | 110 g |
| GARNITURE À SANDWICH – VIANDE TRANCHÉE | 90 g |
| VIANDE TRANCHÉE – POUR PLAT FROID | 90 g |

Annexe D
Norme sur la taille minimale des portions
POMMES DE TERRE, RIZ, PÂTES (ACCOMPAGNEMENT) 125 g (cuits)

| | |
|--|--|
| LÉGUMES | 90 g |
| LAIT (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat ou sans lactose) et boissons froides | 250 ml |
| BOISSONS CHAUDES | 250 ml |
| BUFFET À SALADE | bol de 15 cm ou assiette de 20 cm (se reporter à l'annexe B) |
| FRUITS EN CONSERVE | 175 ml |
| FRUITS FRAIS (INDIVIDUELS) | 1 par personne |
| RAISINS, BAIES ET FRUITS TRANCHÉS | 125 ml ou 90 g |
| POUDING | 125 ml |
| JELL-O | 125 ml |
| CRÈME GLACÉE | 125 ml |
| YOGOURT AUX FRUITS | 150 ml |
| GÂTEAU | 1 morceau (5 cm × 5 cm × 2,5 cm) |
| TARTE | 1 morceau (1/8 d'une tarte de 22 cm) |
| CARRÉS | 1 carré (5 cm × 5 cm × 2,5 cm) |
| BISCUITS (7,5 cm de diamètre) | 2 par personne |
| BISCUITS (12,5 cm de diamètre) | 1 par personne |
| BEIGNES ET PETITS PAINS SUCRÉS | 1 par personne |
| PAIN | 1 tranche |
| PETITS PAINS | 1 par personne |

Annexe E

Évaluation du rendement de l'entrepreneur

Évaluation du rendement de l'entrepreneur

1. Les repas du service de repas et les repas transportés servis dans le cadre du présent contrat doivent faire l'objet d'une évaluation et d'une inspection de la part d'un représentant du MDN (ci-après désigné SR, à savoir l'officier des services d'alimentation [O Svc Alim]/surveillant du rendement [SR]).
2. Tous les repas du service de repas et les repas transportés doivent être soumis à une inspection et à une évaluation, et ce d'après les critères établis dans le tableau des exigences et des tâches de l'annexe E -2. Annexe E -1
3. Chaque tâche énumérée à l'annexe E-1, dans la mesure où elle s'applique au repas servi, sera évaluée et notée par le SR, qui doit évaluer dans quelle mesure l'entrepreneur a respecté les exigences de rendement pour chacune des tâches accomplies. Les éléments d'évaluation de l'annexe E-2 serviront de guide au SR pour l'attribution des notes. Annexe E -1. Toute tâche énumérée à l'annexe E-2 qui n'est pas accomplie ne sera pas évaluée, et l'échelle de notation sera ajustée en conséquence.
4. Le résultat total sera calculé en additionnant les points alloués par le SR pour chacune des tâches accomplies conformément à l'annexe E -2. La somme des points attribués correspond au résultat total pour la tâche accomplie à l'annexe E -1. Le total général de l'échelle de notation est de 845. Lorsqu'un élément n'est pas évalué, les points associés à cet élément sont soustraits du total général.
5. Le résultat total doit être divisé par le total général de l'échelle de notation des tâches accomplies, puis multiplié par 100 pour obtenir le résultat du service de repas en pourcentage.
6. Le coût total de chaque repas du service de repas ou repas transporté, qui est calculé conformément aux modalités de paiement applicables, doit être ajusté comme suit :
 - 9.1 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 95 à 100, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, plus 5 %;
 - 9.2 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 80 à 94, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas;
 - 9.3 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 60 à 79, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, moins 5 % du paiement total calculé;
 - 9.4 Pour chaque service de repas ayant obtenu un résultat de 60, l'entrepreneur recevra le montant calculé conformément aux modalités de paiement applicables pour cette catégorie de repas, moins 15 % du paiement total calculé;
7. Tout service de repas qui n'a pas été inspecté et évalué est présumé avoir obtenu un résultat de 87.
8. Un entrepreneur qui obtient un résultat de 59 ou moins, et ce trois fois de suite, sera considéré en défaut d'après les modalités du contrat; le Canada pourrait alors mettre fin au contrat, conformément aux conditions générales 2035 (19/11/2012) – Besoins plus complexes de services. De plus, si l'entrepreneur se voit attribuer un résultat de 59 ou moins à 8 occasions au cours de la période d'un

Annexe E
Évaluation du rendement de l'entrepreneur

contrat donné, le Canada peut mettre fin au contrat pour défaut de l'entrepreneur.

9. L'entrepreneur recevra une copie de chaque annexe E-2 remplie à la fin de chaque service de repas.
10. Si l'entrepreneur est en désaccord avec le résultat obtenu, il doit expliquer en détail sa prétention en adressant, par écrit, une plainte à l'autorité contractante indiquée dans le présent document. L'autorité contractante examinera la plainte et communiquera, par écrit, sa réponse à l'entrepreneur.

Les sept premiers jours opérationnels du contrat seront considérés comme une période d'essai. Durant cette période, des inspections et évaluations auront lieu et une note sera attribuée à chaque service de repas; il n'y aura toutefois pas d'ajustement au coût total du service de repas. Une copie de chaque annexe E-2 remplie sera fournie à l'entrepreneur durant cette période de sept jours.

Annexe E-1

Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|---|---|---------------------|---------------|----------------|---------------------|
| | Repas | | | | | | |
| 2.1.1 | Planification et préparation de repas de qualité – Fournir les repas préparés et les autres aliments conformément au menu cyclique approuvé et à la norme prescrite pour cet objectif | <p>L'entrepreneur doit fournir les repas préparés et les autres aliments conformément au menu cyclique approuvé à l'appendice 1 de l'annexe A et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe A).</p> <p>L'entrepreneur doit acquérir, préparer et cuisiner des quantités suffisantes d'aliments sains de qualité pour offrir trois repas par jour aux personnes admissibles, en conformité avec les prévisions quotidiennes de rationnaires.</p> <p>Grâce à des techniques de prévision des repas et des menus, s'assurer qu'une quantité adéquate de chaque plat au menu est préparée pour garantir, dans la mesure du possible, que les derniers dîneurs se voient offrir le même choix que les premiers. Les repas admissibles sont énoncés dans le Modèle de repas standard admissible à l'appendice 3 de l'annexe A. Les tailles des portions sont indiquées à l'appendice 4 de l'annexe A.</p> <p>La préparation des aliments et les aliments préparés doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>.</p> <p>Les recettes DOIVENT être mises à la disposition de l'officier des services d'alimentation d'Argonaut, sur demande. Tout changement au menu doit d'abord être approuvé par l'officier des services d'alimentation</p> | <p>Tous les aliments au menu doivent être disponibles pendant 95 % de la période de repas.</p> <p>Les méthodes de cuisson employées doivent être saines et respecter les procédés normalisés de la cuisine saine 90 % du temps. Chaque repas doit comprendre au moins un choix de plat principal santé pour garantir des options saines à chaque repas.</p> <p>S'assurer que, 98 % du temps, une quantité adéquate de chaque aliment est offerte du début à la fin du repas.</p> <p>S'assurer que la préparation et le service des aliments sont conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire</i>.</p> <p>L'entrepreneur doit s'assurer que tous les changements au menu quotidien ont été préalablement approuvés et que les recettes utilisées sont disponibles sur demande. Il doit également assurer une</p> | 40 points | 0 à 24 points | 25 à 34 points | 35 à 40 points |
| | | | | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 30 points | 0 à 16 points | 17 à 23 points | 24 à 30 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|--|--|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | | | | | | | |
| | Service de repas | | | | | | |
| 2.1.2 | Offrir un service de repas à des emplacements et points de service précis, en respectant le style de service exigé et les heures de repas fixées. Les repas sont servis aux dîneurs autorisés conformément aux prévisions quotidiennes de rationnaires. | <p>Les services alimentaires sont offerts sept jours sur sept.</p> <p>Du lundi au samedi, les heures de repas sont généralement de 6 h à 8 h 30 pour le déjeuner, de 11 h 30 à 13 h 30 pour le dîner, et de 16 h 30 à 18 h 30 pour le souper. Le dimanche, les heures de repas sont de 7 h à 10 h pour le déjeuner, de 11 h 30 à 13 h 30 pour le dîner, et de 16 h 30 à 18 h 30 pour le souper. Les exceptions à l'horaire sont les suivantes : 1. Les jours d'arrivée, les heures de service sont prolongées, au besoin; 2. Les jours d'entraînement, les heures pourraient devoir être prolongées; 3. Les jours de départ, le déjeuner pourrait devoir être servi plus tôt. Durant la période d'instruction principale, l'entrepreneur doit assurer un minimum de quatre (4) points de service complets dans les salles à manger d'Argonaut, au déjeuner et au souper. Au dîner, il y aura deux points de service supplémentaires pour les soupes et sandwiches. À moins d'indication contraire, le service doit être de style cafétéria, sauf pour les salades, les desserts, les condiments et les boissons, qui sont à libre-service.</p> | <p>L'horaire de service de repas doit être respecté 95 % du temps.</p> <p>Un début de service ou un service de repas retardé de façon importante (plus de 15 minutes) ne sera toléré que lorsque ce retard découle de circonstances qui échappent au contrôle de l'entrepreneur. Des retards mineurs (moins de 10 minutes) ne doivent pas survenir à plus de 3 occasions sur une période de 7 jours.</p> <p>En tout temps, l'équipement et les aires de préparation et d'entreposage des aliments doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.</i></p> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|---|--|---------------------|---------------|----------------|---------------------|
| | | <p>Les niveaux de service minimum sont les suivants : chaque dîneur est servi dans les dix minutes suivant son arrivée dans la salle aux périodes de pointe du repas, et en cinq minutes en dehors des périodes de pointe. Lorsque le service de repas comprend des aliments devant être cuits sur commande, le dîneur ne devrait pas attendre plus de cinq minutes entre le moment de son arrivée au comptoir de service et celui où il reçoit le plat commandé.</p> | <p>Le taux de service doit être atteint 95 % du temps lors des périodes de pointe, et 100 % du temps en dehors des périodes de pointe. Le taux de service quant aux aliments cuits sur commande doit également être atteint 95 % du temps.</p> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 30 points | 0 à 16 points | 17 à 23 points | 24 à 30 points |
| | Repas transportés | | | | | | |
| 2.1.3 | Fournir d'autres types de repas et de services de repas, au | En plus du service de repas régulier, l'entrepreneur sera appelé à fournir d'autres | Évalués à la tâche du point | | | | |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|--|---|---|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | besoin. | types de repas ou de services de repas afin de répondre aux exigences des entraînements et des événements sociaux. Ces repas, collations, rafraîchissements, etc. peuvent être consommés sur le terrain ou ailleurs. Voir les détails ci-dessous | 2.1.4 ci-dessous. | | | | |
| | Repas chauds en vrac | | | | | | |
| 2.1.4 | Préparer et distribuer des repas chauds en vrac (repas dans des contenants thermos). | Préparer et distribuer la quantité demandée de repas chauds en vrac, conformément au menu cyclique approuvé à l'appendice 1 de l'annexe A qui respecte le Modèle de repas standard admissible (appendice 3 de l'annexe A) . Seuls les aliments qui conservent leur forme et leur apparence lors du transport et dont la température se maintient à un niveau sécuritaire pour une durée raisonnable, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> , peuvent être utilisés. Une carte indiquant les quantités par portion (ex. : côtelette de porc – 1, pommes de terre à l'anglaise – 2 morceaux, et biscuits – 2) doit accompagner chaque livraison; une quantité adéquate de chaque plat au menu doit être préparée pour garantir que les derniers dîneurs se voient offrir le même choix que les premiers. Les contenants isothermes et les contenants encastrables doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés par l'entrepreneur. L'entrepreneur est responsable de tout le matériel et des condiments liés au service de repas, y compris les articles en papier et en plastique (tasses, ustensiles, serviettes, etc.) à moins d'indication contraire. Dans toute la mesure du possible, l'O Svc Alim d'Argonaut informera l'entrepreneur des exigences 24 heures avant la prise en charge. REMARQUE : Les produits alimentaires rapportés du terrain ne doivent pas être réutilisés et doivent être jetés sur-le-champ. Les boîtes de conserve non ouvertes sont la seule exception à cette règle. | Des repas savoureux et appétissants doivent être préparés conformément au menu cyclique approuvé et au Modèle de repas standard admissible, en tout temps lorsqu'un préavis de 24 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 24 heures. Une quantité suffisante de matériel et de condiments nécessaires au service de ces repas et une carte indiquant la quantité par portion doivent accompagner la livraison 95 % du temps. En tout temps, la température de maintien au moment de la prise en charge doit être conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services</i> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|--|---|--|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| 2.1.4 | Préparer et distribuer des repas chauds en vrac. (repas dans des contenants thermos) | | | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | Collation du soir sur le terrain | | | | | | |
| 2.1.5 | Préparer et distribuer des collations du soir. | Une collation du soir conforme au Tableau des aliments admissibles à la collation du soir figurant à l'appendice 6 de l'annexe A doit être fournie au personnel qui passe la nuit sur le terrain. À la demande de l'officier des Services d'alimentation d'Argonaut, des collations du soir doivent être offertes quotidiennement, en soirée (généralement prises en charge entre 20 h et 21 h). | Une quantité suffisante de tous les éléments précisés doit être disponible, conformément au Tableau des aliments admissibles à la collation du soir figurant à l'appendice 6 de l'annexe A , et ce 95 % du temps. | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | Boîtes-repas individuelles | | | | | | |
| | Préparer et distribuer des boîtes-repas individuelles | Préparer et distribuer au moment demandé, des repas froids individuels en boîte et des condiments dans les quantités demandées et conformément au menu cyclique approuvé à l'appendice 1 de l'annexe A qui respecte le Modèle de repas standard admissible à l'appendice 3 de l'annexe A . 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 suivantes : 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'à la prise en charge. | Des repas savoureux et appétissants doivent être préparés conformément au menu cyclique approuvé et au Modèle de repas standard admissible, en tout temps lorsqu'un préavis de 48 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 48 heures. | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | Une quantité suffisante de matériel et de condiments nécessaires au service de ces repas doit accompagner la | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|-----------------------------------|---|--|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | | La durée et la température de maintien doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . Les repas doivent être pris en charge par un membre désigné du personnel du Canada, dans un lieu déterminé. Dans la mesure du possible, l'O Svc Alim CIC informe l'entrepreneur d'un besoin 48 h avant la prise en charge des repas. | <p>livraison en tout temps.</p> <p>En tout temps, la température de maintien au moment de la prise en charge doit être conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>.</p> <p>Les repas demandés doivent être prêts à l'heure de prise en charge convenue, en tout temps lorsqu'un préavis de 48 heures est fourni, et 95 % du temps pour les cas de préavis de moins de 48 heures.</p> <p>L'entrepreneur examine et corrige rapidement et efficacement les problèmes de qualité, de quantité et de salubrité des aliments de manière à empêcher qu'ils resurgissent.</p> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| 2.1.6 | Besoins alimentaires particuliers | L'entrepreneur doit tenir compte des besoins alimentaires particuliers découlant de croyances religieuses et d'allergies alimentaires, à la demande des officiers des services d'alimentation ou du commandant d'Argonaut. | Fournir en tout temps des aliments et des repas adaptés aux besoins alimentaires particuliers découlant de croyances religieuses et d'allergies alimentaires, à la | 20 points | 0 point | S.O. | 20 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|--|---|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | | | demande et sur autorisation des officiers des services d'alimentation ou du commandant d'Argonaut. | | | | |
| 2.1.7 | Événements spéciaux, barbecues, cérémonie du crépuscule, événements régimentaires, etc. | Fournir des éléments, y compris de la viande précuite, en respectant la quantité demandée et l'appendice 1 de l'annexe A – menu cyclique para 7, 8 et 9 , et ce conformément au Modèle de repas standard admissible ou aux exigences du client. | Une quantité suffisante de tous les éléments précisés doit être disponible, conformément à l'appendice 1 de l'annexe A, et ce 95 % du temps. | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | Alimentation d'urgence | | | | | | |
| 2.1.8 | Planifier et fournir l'alimentation d'urgence | Être prêt pour 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 d'entraînement. L'officier des services d'alimentation d'Argonaut ou le gestionnaire du contrat peut autoriser une dérogation au menu cyclique et au Tableau des normes d'aliments disponibles au repas (appendice 2 de l'annexe A) . | L'entrepreneur doit s'assurer de la continuité du soutien alimentaire pour les exigences d'entraînement, tout en conservant un registre des événements. Aucun cas d'échec quant à la provision, sur demande, de repas en quantité suffisante ou de services de repas adéquat. L'entrepreneur doit disposer d'un plan d'alimentation lui permettant de s'adapter aux urgences et aux exigences d'entraînement. | 10 points | 0 point | S.O. | 10 points |
| | | | | 10 points | 0 point | S.O. | 10 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|--|--|--|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | Contrôle et assurance de la qualité | | | | | | |
| 2.1.9 | Fournir un programme de contrôle de la qualité, d'assurance de la qualité et d'auto-amélioration. | Fournir un programme de contrôle et d'assurance de la qualité ainsi que d'amélioration continue, afin d'augmenter la productivité et d'améliorer le service à la clientèle. Le programme doit permettre de vérifier et de contrôler la qualité, la quantité et la salubrité des ressources utilisées et des repas produits, ainsi que la qualité de tous les services fournis. | L'entrepreneur doit mettre en place un programme complet de contrôle et d'assurance de la qualité ainsi que d'amélioration continue, afin de garantir la sécurité et le bien-être du personnel, le tout à la satisfaction de l'autorité désignée du MDN ou du conseiller technique. | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | Hygiène et sécurité | | | | | | |
| 2.2.1 | Tous les aliments doivent être conservés dans un environnement contrôlé adéquatement, autant lors de la préparation que du service des aliments. Maintenir tous les lieux de préparation des aliments, les zones de service, les salles à manger, les lieux d'entreposage, de même que l'équipement, les fournitures, la vaisselle, les ustensiles, etc. dans un état propre, sûr et hygiénique. | Minimalement, tous les aliments doivent être manipulés et entreposés, et toutes les aires maintenues en conformité avec le <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . Les fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) de tous les produits de nettoyage et produits chimiques utilisés doivent être affichées sur les lieux travail. L'entrepreneur doit mettre en œuvre un programme de formation sur la sécurité professionnelle dans les services d'alimentation pour veiller à la sécurité des travailleurs et des diners. L'appendice 8 de l'annexe A – Normes en matière de salubrité et de sécurité dans les services d'alimentation regroupe ces exigences. Les agents responsables de l'application de ces lois et de ces normes doivent être autorisés à inspecter les installations, en tout ou en partie, à tout moment pendant la durée du contrat. Les responsables de l'application des normes d'hygiène et de salubrité doivent être autorisés à inspecter les installations, en tout ou en partie, ou tout ce qui se rapporte à la salubrité et à la sécurité , à tout moment pendant la durée du contrat. L'officier | En tout temps, les aliments doivent être manipulés et entreposés de manière conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . En tout temps, les aires doivent être conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . Les aires de service et les salles à manger doivent être nettoyées au début des services de repas, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité</i> | 30 points | 0 point | S.O. | 30 points |
| | | | | 30 points | 0 point | S.O. | 30 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|--|---|---|---------------------|---------------|----------------|---------------------|
| | | des services d'alimentation d'Argonaut inspectera les installations une fois par semaine pour s'assurer de leur propreté en regard du calendrier des travaux de nettoyage de l'équipement de base. Les directives et le calendrier se trouvent à la fin de l' appendice 8 de l'annexe A – Normes en matière de salubrité et de sécurité dans les services d'alimentation . Le contrôle des insectes et animaux nuisibles relève de la responsabilité du MDN. | <p><i>alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>, et doivent demeurer raisonnablement propres et en ordre durant la période du service de repas.</p> <p>L'entrepreneur doit résoudre dans les quatre (4) heures tout problème de non-conformité constaté dans son programme de formation sur la sécurité professionnelle dans les services d'alimentation, notamment la manipulation des produits de nettoyage et des produits chimiques.</p> | 30 points | 0 à 16 points | 17 à 23 points | 24 à 30 points |
| | | | | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | Fonctionnement de l'équipement | | | | | | |
| 2.2.2 | Faire fonctionner l'équipement de manière conforme aux directives du fabricant et aux manuels de fonctionnement. | Afin de protéger la santé et la sécurité des travailleurs et des clients, tout l'équipement doit être utilisé et entretenu selon les directives et procédures d'utilisation du fabricant. Les dispositifs de sécurité nécessaires lors de l'utilisation de l'équipement doivent être utilisés à cette fin. | L'équipement et les dispositifs de sécurité doivent être utilisés en tout temps. Tout le personnel des services alimentaires qui emploie du matériel de service alimentaire doit avoir | 10 points | 0 point | S.O. | 7 à 10 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|-----------------------|---|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | | | <p>suivi une formation quant à l'utilisation appropriée et aux méthodes de fonctionnement du matériel.</p> <p>Utilisation et entretien conformes aux directives, manuels de fonctionnement et procédures normalisées du fabricant, qui doivent être accessibles au personnel en milieu de travail en tout temps.</p> <p>L'entrepreneur doit corriger les lacunes identifiées dans les 48 heures, à la satisfaction de l'autorité technique et des responsables concernés.</p> <p>Tout le personnel des services alimentaires doit porter un équipement de protection individuelle (EPI) en bon état; cet équipement doit se trouver en quantité suffisante dans les zones de travail, notamment des gants de cuisine, des gants protecteurs en maille de métal et des tabliers à fonction particulière.</p> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| | | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| 2.2.2 | Faire fonctionner l'équipement de manière conforme aux directives du fabricant et aux | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|--|--|---|---|---|--|---|
| | manuels de fonctionnement. | | | | | | |
| | Réception et entreposage des aliments | | | | | | |
| 2.2.3 | Recevoir et entreposer les aliments | Conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> , exploiter et entretenir des installations d'entreposage sécuritaires et exemptes de parasites, y compris des installations pour marchandises sèches, pour aliments congelés et pour aliments réfrigérés. L'entrepreneur doit mettre en œuvre des procédures de réception des aliments. Les stocks devraient suffire à répondre aux besoins alimentaires entre deux périodes de livraison. La gestion des stocks doit favoriser l'optimisation de la qualité et la fraîcheur des aliments, minimiser l'altération et le gaspillage, garantir la sécurité des aliments, ainsi que permettre le contrôle des coûts. TOUTES les pertes causées par le mauvais fonctionnement d'un réfrigérateur ou d'un congélateur DOIVENT être rapportées immédiatement et conservées à des fins d'inspection par l'officier des services d'alimentation d'Argonaut, qui prendra les mesures nécessaires. Les pertes résultant de la négligence de l'entrepreneur ne seront pas remboursées. | En tout temps, l'entrepreneur doit rejeter la marchandise de piètre qualité ou dont la date de péremption est dépassée. L'entrepreneur doit également examiner et résoudre les problèmes de commandes incomplètes ou de facturation inexacte, et ce dans les 3 jours ouvrables afin de minimiser les effets sur la production des repas et de gérer les dépenses alimentaires. Les aliments « importants » du menu ne doivent pas être en rupture de stock plus de 5 % du temps. Pour maintenir la qualité optimale des aliments, procéder régulièrement à une rotation de stocks en suivant un plan affiché en vigueur; s'assurer que les employés connaissent la procédure et l'appliquent au moins 90 % | 10 points 10 points 10 points | 0 point 0 à 3 points 0 à 3 points | S.O. 4 à 6 points 4 à 6 points | 10 points 7 à 10 points 7 à 10 points |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|--|---|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | | | du temps. | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| | Distribution des produits alimentaires | | | | | | |
| 2.2.4 | Distribution des produits alimentaires | Les denrées alimentaires doivent être livrées dans des conditions permettant d'éviter toute contamination et de maintenir des températures adéquates (en conformité avec le <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i>) lors de leur distribution subséquente. Les mets transportés et servis dans le cadre de la tâche 1 et de ses sous-tâches doivent être transportés dans des véhicules ou des contenants réfrigérés afin de les conserver aux bonnes températures de maintien et de prévenir toute contamination, conformément au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . | L'entrepreneur doit s'assurer que les aliments livrés à Argonaut sont conformes au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . En tout temps, les denrées surgelées ou réfrigérées qui sont distribuées au CIC doivent se trouver dans des contenants approuvés. | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| | Uniformes et hygiène | | | | | | |

| Tâche | Objectifs de rendement | Exigence de rendement | Norme de service | Échelle de notation | Inacceptable | Non satisfaite | Satisfaite/dépassée |
|-------|---|---|---|---------------------|--------------|----------------|---------------------|
| | personnelle | | | | | | |
| 2.2.5 | Fournir aux employés un uniforme, y compris de l'équipement de protection individuelle, lorsque nécessaire, de même que les moyens d'assurer leur hygiène personnelle sur les lieux de travail. | Afin de garantir la santé et la sécurité pendant les repas, l'entrepreneur doit s'assurer qu'une quantité suffisante d'uniformes propres, appropriés et de même style sont à la disposition de tout le personnel dans les aires de préparation et de service des repas, permettant ainsi au personnel de changer quotidiennement d'uniforme. L'entrepreneur doit également s'assurer de fournir une quantité suffisante de tabliers et de couvre-chefs pour que les employés puissent les changer lorsqu'ils sont sales, de même qu'une quantité suffisante de gants jetables. Le niveau d'hygiène personnelle maintenu doit être conforme au <i>Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires</i> . | <p>Tous les membres du personnel des services d'alimentation doivent porter un uniforme et un couvre-chef propres 95 % du temps.</p> <p>En tout temps, des fournitures pour le lavage des mains sont à la disposition du personnel des services d'alimentation.</p> <p>Tout le personnel des services alimentaires a accès à de l'équipement propre, en bon état et en quantité suffisante sur les lieux de travail, comme des gants et des boîtes en caoutchouc.</p> <p>L'entrepreneur corrige les lacunes identifiées par les personnes responsables de l'application des lois, et ce dans les quatre (4) jours, à la satisfaction de l'autorité technique et des responsables concernés.</p> | 20 points | 0 à 9 points | 10 à 15 points | 16 à 20 points |
| | | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| | | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |
| | | | | 10 points | 0 à 3 points | 4 à 6 points | 7 à 10 points |

Annexe F
Registre des présences des employés des services d'alimentation

REGISTRE DES PRÉSENCES
LISTE NOMINATIVE DU PERSONNEL DES SERVICES D'ALIMENTATION

| DATE | | GROUPE | | | | CUISINE | |
|-------------------------|--------------|-----------------|----------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|-----------|
| Nom de l'employé (1) | Poste (2) | PRÉSENTS (4) | JOUR DE CONGÉ (5) | CONGÉ DE MALA- DIE (6) | ABSENT/ RAISON (7) | NOMBRE D'HEURES DE TRAVAIL PRODUC- TIF | REMARQUES |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Remarque 1 : Gérant résident (GR), superviseur de cuisine (SC), cuisinier (CU), aide de cuisine (AC), serveuses et serveurs (SS) ou magasinier (MG).

Remarque 2 : Heures de repas non comprises.

Remarque 3 : Chaque groupe d'employés possédera son registre des présences, et ces registres seront regroupés pour les besoins de la comptabilité.

GROUPE 1 GÉRANT RÉSIDENT ET SUPERVISEUR DE CUISINE

GROUPE 2 CUISINIERS

GROUPE 3 AIDES DE CUISINE, SERVEUSES ET SERVEURS

GROUPE 4 MAGASINIERS

Remarque 4 : Le registre des présences doit être rempli correctement, en indiquant le nom de chaque employé par groupe, les présences, les journées de congé et de maladie, etc. Au cours de contrôles ponctuels, on vérifiera la présence de chaque employé.

Annexe G
Sommaire des heures de travail productif des employés des services d'alimentation

EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION

SOMMAIRE DES HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF

| DATE | GROUPE | CUISINE |
|----------------|--------------------------------|------------------------------|
| | Gérant résident | _____heures |
| | Superviseur de cuisine | _____heures |
| | Tous les cuisiniers | _____heures |
| | Tous les aides de cuisine | _____heures |
| | Tous les serveurs et serveuses | _____heures |
| | Tous les magasiniers | _____heures |
| Certifié exact | | Signature Gérant résident |

FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D'ALIMENTATION
(si possible, sur du papier à correspondance officielle du service d'alimentation)

Annexe I
Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration

DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION DE RATION ET PORTIONS
FACTURABLES AUX TERMES DU CONTRAT POUR LES SERVICES
D'ALIMENTATION

CENTRE D'ENTRAINEMENT DE CADET ARGONAUT

DATE :

| | (1) NOMBRE DE PERSONNES ADMISSIBLES | (2) PORTIONS FACTURABLES SELON LE CONTRAT | (3) NOMBRE TOTAL DE JOURNÉES-VIVRES |
|--|--|--|--|
| 1. Personnel admissible à tous les repas | | 1,00 | |
| 2. Personnel admissible au déjeuner uniquement | | 0,33 | |
| 3. Personnel admissible au déjeuner et au dîner | | 0,67 | |
| 4. Personnel admissible au dîner et au souper | | 0,67 | |
| 5. Personnel admissible au dîner ou au souper uniquement | | 0,33 | |
| | | | TOTAL : _____ |

Nombre de journées-vivres facturables
aux termes du contrat et exigibles

Nom, grade et poste

| | | |
|---------------------------------------|----|-------|
| RATION INDIVIDUELLE DE CAMPAGNE (RIC) | 1. | x 1/3 |
| | 2. | x 2/3 |
| | 3. | x 1 |

TOTAL

Nombre de journées-vivres facturables
aux termes du contrat et exigibles

Nom, grade et poste

REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION

[illegible]

Annexe K
Prévisions de repas quotidiens

PRÉVISIONS DE REPAS QUOTIDIENS

CEC ARGONAUT

DATE

| SALLE À MANGER | NOMBRE DE REPAS | | | NOMBRE DE COLLATIONS | | | DIRECTIVES PARTICULIÈRES |
|----------------|-----------------|-------|--------|----------------------|------------|--------|--------------------------|
| | DÉJEUNER | DÎNER | SOUPER | MATIN | APRÈS-MIDI | SOIRÉE | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

REMARQUE : Le personnel subsistant grâce aux rations individuelles de campagne ne doit pas être inclus dans les prévisions ci-dessus.

Signature
Représentant des services d'alimentation du CEC

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. EMPLACEMENT – Centre d'entraînement d'Argonaut – GAGETOWN (N.-B.)
2. DATE DU DÉBUT DU CONTRAT : 27 mai 2019
3. DATE DE FIN DU CONTRAT : 31 avril 2021
4. ESTIMATION DU NOMBRE TOTAL DE REPAS PRÉVUS : 36 000
5. NOM, POSTE, ADRESSE ET NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DE L'OFFICIER RESPONSABLE DE FOURNIR DES RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES AU SUJET DES CHIFFRES, DES BESOINS OPÉRATIONNELS LIÉS À L'ALIMENTATION, ETC., AVANT LE DÉBUT DE L'INSTRUCTION :

| <u>Poste</u> | <u>Nom</u> | <u>Numéro de téléphone</u> |
|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|
| Gestionnaire de contrat | Ltv T. Thompson | 506-461-2736 |
| Gestionnaire de contrat | Capt D. Butt | 506-422-2000 |
| Conseiller technique | (O Svc Alim 3 GSS) | Poste 2458 |
| CEC Argonaut | | 506-422-2000 |
| Officier des services d'alimentation | À communiquer | Poste à communiquer |

REMARQUE : Il n'y a pas de quartier disponible pour le personnel du service d'alimentation sur le site du CEC Argonaut.

6. **AUTRES RENSEIGNEMENTS PERTINENTS OU UTILES**

- a. Les articles en papier, les couverts en plastique, etc., pour les boîtes-repas seront fournis par le service d'alimentation et devront se trouver sur place au début de l'instruction.
- b. L'approvisionnement en contenants isothermes supplémentaires pour les repas et les boissons envoyés par la cuisine principale sera organisé par le MDN.
- c. Le MDN se chargera de conclure des contrats relativement aux déchets et aux rebuts de cuisine.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

- d. Le personnel du CEC Argonaut fournira les véhicules et les chauffeurs pour transporter ce qui suit :
- 1) Les rations pour les petites embarcations;
 - 2) La nourriture, le matériel et le personnel des services d'alimentation lorsqu'il faut fournir des repas dans des contenants thermos.
- e. De l'équipement de nettoyage adéquat sera fourni à l'entrepreneur pour qu'il puisse entretenir convenablement toutes les aires de services alimentaires.
- f. Du mobilier de bureau sera fourni au gérant résident dans un bureau adjacent à la cuisine.
- (Remarque : Une ligne téléphonique est disponible contre remboursement des frais.)

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

INSTALLATIONS DES SERVICES D'ALIMENTATION

1. Les plans d'étage de base du bâtiment qui accueille les installations des services d'alimentation sont disponibles auprès du gestionnaire de contrat.
2. L'aire de cuisine (bâtiment N118) fait office de salle à manger du Centre d'entraînement d'Argonaut.

INVENTAIRE DE LA SALLE À MANGER

1. Un inventaire de cuisine de base fait partie du compte client d'approvisionnement du CEC Argonaut. Il sera fourni au cours de l'inspection des lieux.
2. Les ustensiles, les couverts, la vaisselle, les verres, les plateaux et les articles de table seront fournis par le MDN pour toutes les aires de repas.
3. Les ustensiles de cuisson, les casseroles et les poêles, les chariots alimentaires et les autres pièces d'équipement de ce genre nécessaires à une cuisine seront fournis par le MDN.

CAPACITÉ DE LA SALLE À MANGER

4. a. Salle à manger principale : 600 personnes.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

5. La cuisine et l'équipement connexe sont bien entretenus, conformément aux normes du MDN. Les principaux appareils thermiques sont munis d'une hotte et d'un système d'extinction d'incendie.
6. Exigences minimales en matière de nettoyage qui doivent être satisfaites avant le début de l'entraînement :
 - a. toutes les tables et les chaises doivent être lavées et mises en place;
 - b. toutes les fenêtres, les moustiquaires et les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur comme à l'extérieur;
 - c. tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
 - d. tous les appareils de réfrigération doivent être nettoyés;
 - e. tous les plats, couverts, ustensiles et pièces d'équipement doivent être lavés et mis en place;
 - f. toutes les tablettes à condiments doivent être lavées et mises en place;
 - g. tous les sols doivent être frottés;
 - h. toutes les toilettes, tous les vestiaires et tous les casiers doivent être nettoyés et désinfectés;
 - i. tous les pas-de-porte et la cour arrière doivent être balayés et lavés au jet;
 - j. la salle de poubelles doit être nettoyée, désinfectée et lavée au jet et toutes les lampes et tous les luminaires doivent être nettoyés.
7. Le calendrier minimal de nettoyage suivant doit être respecté :
 - a. Après chaque repas :
 - (1) toutes les surfaces de cuisson doivent être nettoyées dans les 90 minutes suivant la fin des heures de repas affichées;
 - (2) tous les plats, les couverts, les ustensiles de cuisson, les plateaux, l'équipement de préparation (fours, réfrigérateurs, mélangeurs, trancheuses, etc.) doivent être lavés ou nettoyés et, le cas échéant, rangés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation

(1) Heures de repas

(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été

(3) Calendrier des fonctions spéciales

- (3) tous les sols de la cuisine, de la salle à manger, de la plonge, de la boulangerie et de la zone de service doivent être balayés et lavés à la vadrouille dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
- (4) toutes les poubelles doivent être vidées et nettoyées à la vapeur dans l'heure qui suit la fin des heures de repas affichées;
- (5) toutes les boîtes en carton doivent être démontées, pliées et placées dans les conteneurs désignés (conformément aux règlements sur le recyclage);
- (6) la table à vapeur et le lave-vaisselle doivent être vidés et nettoyés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées.

b. Chaque jour :

- (1) le sol de tous les couloirs doit être balayé et lavé à la vadrouille;
- (2) toutes les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées deux fois par jour (à 14 h et à 22 h);
- (3) la salle de poubelles doit être balayée et rangée;
- (4) la cour arrière et les pas-de-porte doivent être balayés et lavés au jet, au besoin;
- (5) toutes les aires de restauration doivent être débarrassées et rangées à 22 h;
- (6) toutes les tables et les chaises doivent être lavées;
- (7) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
- (8) toutes les fenêtres, les moustiquaires et tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur;
- (9) tous les réfrigérateurs-chambres doivent être nettoyés;
- (10) les taches doivent être enlevées sur toutes les tasses, de tous les verres et de tous les plats;
- (11) toute l'argenterie doit être nettoyée et astiquée;
- (12) toutes les tablettes à condiments doivent être vidées, lavées, polies, désinfectées et remplies;
- (13) toutes les plinthes doivent être frottées;
- (14) tous les murs et les plinthes de couloir doivent être frottés.

8. Inspections :

- a. Une inspection quotidienne des aires de restauration est effectuée par l'O Svc Alim du CEC Argonaut ou un autre inspecteur, au besoin. On présentera un compte rendu au gérant résident du service d'alimentation. Les éléments récurrents seront annotés de manière appropriée;
- b. Des inspections spéciales peuvent être réalisées au besoin;

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation

(1) Heures de repas

(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été

(3) Calendrier des fonctions spéciales

- c. Le superviseur du contrat, le représentant des services d'alimentation du CEC Argonaut, le technicien en médecine préventive ou son/ses représentant(s), peuvent être présents à tout moment de l'utilisation des services d'alimentation.

9. Divers

- (a) Norme de service :
 - (1) Service de cafétéria/service de table restreint – le service est assuré au taux minimal de 10 personnes par minute. Personne ne doit faire la queue pendant plus de cinq minutes;
 - (2) Deux tables à vapeur doivent être utilisées dans la salle à manger principale lorsque le nombre des convives dépasse 400 personnes;
- (b) Calendrier de service et de nettoyage – les calendriers sont préparés par le service d'alimentation, approuvés par l'administrateur du contrat et affichés à un endroit autorisé;
- (c) Les calendriers de formation en sécurité incendie doivent être approuvés par le MDN avant leur mise en œuvre.

Annexe L – Renseignements sur les installations d’exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

(1)

HORAIRE DE SERVICE DES REPAS

1. Pour des raisons pratiques, l’annexe est reproduite ci-dessous. On peut modifier cet horaire en fonction des changements du programme d’instruction en avertissant l’entrepreneur à l’avance (au moins 24 heures).

Heures de repas

| | | |
|----------|---------------------|-------------------|
| Déjeuner | Lundi au vendredi, | 6 h 30 à 8 h |
| | Samedi et dimanche, | 7 h à 9 h |
| Dîner | Lundi au dimanche | 11 h 30 à 13 h 30 |
| Souper | Lundi au vendredi | 16 h 30 à 18 h 30 |
| | Samedi et dimanche | 16 h 30 à 18 h |

Collations

| | | |
|------------|----------------|---------------|
| Matin | Tous les jours | 10 h à 10 h15 |
| Après-midi | Tous les jours | 15 h à 15 h15 |
| Soirée | Tous les jours | 20 h à 20 h30 |

Remarque 1 : Type de service : Le service de cafétéria pour tous les repas constitue l’exigence minimale. Les collations sont servies sous forme de buffet.

Remarque 2 : Au maximum trois repas et trois collations par jour.

Annexe L – Renseignements sur les installations d'exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d'été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

(2)

NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES
PAR PÉRIODE
CEC ARGONAUT – 28 mai 2013 au 27 août 2013

| Date | Nombre de personnes | Nombre de jours | Rations totales (personnes/jour) |
|------------------------------|----------------------|-----------------|-------------------------------------|
| 28 mai 2013 | 15 déj, 15 dîn, 85 S | 1 | 115 |
| 28 et 29 mai 2013 | 85 | 2 | 170 |
| 30 mai au 7 juin 2013 | 110 | 9 | 990 |
| 8 et 9 juin 2013 | 120 | 2 | 240 |
| 10 au 13 juin 2013 | 165 | 4 | 660 |
| 14 et 15 juin 2013 | 140 | 2 | 280 |
| 16 au 18 juin 2013 | 20 | 20 | 20 |
| 19 juin 2013 | 15 | 1 | 15 |
| 28 juin au 3 juill. 2013 | 50 | 6 | 300 |
| 4 au 11 juill. 2013 | 220 | 8 | 1 760 |
| 12 juill. au 20 août 2013 | 845 | 40 | 33 800 |
| 21 août 2013 | 70 | 1 | 70 |
| 22 au 27 août 2013 | 55 | 6 | 330 |

Total prévu dans le cadre du contrat **40 000**

Les dates du premier et du dernier repas seront confirmées au plus tard 30 jours avant le début de l'entraînement.

Annexe L – Renseignements sur les installations d’exploitation
(1) Heures de repas
(2) Nombre approximatif de rationnaires par semaine – Instruction d’été
(3) Calendrier des fonctions spéciales

(3)

CALENDRIER DES FONCTIONS SPÉCIALES

1. Des fonctions spéciales pourraient remplacer les repas réguliers ou s’y ajouter. La plupart des fonctions spéciales remplacent entièrement ou partiellement le service de repas régulier pour les personnes concernées. Un repas pourrait être servi aux personnes inscrites au nombre des rationnaires et qui participent à des fonctions spéciales, sans facturation particulière, à condition que le coût ne dépasse pas celui d’un repas normal.
2. Le personnel de l’entrepreneur devra préparer les aires de repas et les nettoyer en vue des fonctions spéciales, et préparer et servir les aliments, sauf instruction contraire. Les dates, heures et nombres de consommateurs sont approximatifs et seront confirmés longtemps à l’avance. Un préavis d’au moins 24 heures sera donné pour tout autre changement. Le personnel requis devra être choisi en fonction de son expérience passée, certains aliments étant préparés d’avance par le personnel des quarts de services alimentaires réguliers. Le gérant résident sera informé lorsque les repas servis à une fonction spéciale devront remplacer le repas régulier et pour combien de personnes. Les menus et les aliments seront mis à la disposition de l’entrepreneur suffisamment à l’avance pour lui permettre de respecter l’échéancier.
3. Les frais de main-d’œuvre attribuables à des délais de préparation supplémentaires ou aux heures de repas spéciales ou prolongées pour les TGIF, les dîners militaires, les fonctions sociales, les fonctions spéciales, etc., **NE DOIVENT PAS ÊTRE INCLUS DANS LE PRÉSENT CONTRAT. CEPENDANT, À DES FINS D’INFORMATION, VEUILLEZ FOURNIR UN PRIX ET DÉFINIR LA MAIN D’ŒUVRE SUPPLÉMENTAIRE NÉCESSAIRE.**
4. Les renseignements fournis pour les fonctions spéciales ne le sont qu’à des fins d’information pour l’utilisateur et le service d’alimentation. Toutes les dispositions nécessaires devront être prises avec l’accord des deux parties.

| | <u>DATE</u> | <u>FONCTION</u> | <u>PRÉSENTS</u> |
|----|--------------------|------------------------|------------------------|
| a. | À déterminer | Dîner régimentaire | 225 officiers |

LA DATE SERA CONFIRMÉE LORSQUE LE CALENDRIER AURA ÉTÉ FIXÉ.

Il s’agit d’un repas complet servi avec du vin, du porto et des liqueurs sous la direction d’un premier maître d’hôtel.

| | | | |
|----|------------------|----------|-------------------------|
| b. | Tous les samedis | Barbecue | 60 membres du personnel |
|----|------------------|----------|-------------------------|

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

**O AFC 34-13, MESURES SANITAIRES CONCERNANT LA MANIPULATION DES ALIMENTS
ET LES SERVICES D'ALIMENTATION**

1. Généralités

- a. La propagation de certaines maladies infectieuses peut être attribuée à l'insuffisance des mesures ou des conditions d'hygiène dans les établissements où se fait la manipulation des aliments. Les mesures contenues dans la présente ordonnance visent à empêcher la propagation de ces maladies et doivent être suivies par le personnel militaire, les entrepreneurs civils et les civils qui sont affectés aux services d'alimentation dans les établissements du MDN.

2. Définitions

- a. Dans la présente ordonnance, l'expression « employé des services d'alimentation » désigne les personnes qui effectuent les tâches suivantes :
 - (1) manipulation, transformation, service et stockage des aliments;
 - (2) nettoyage des aires de service des aliments ou de l'équipement de service des aliments.

3. Construction

- a. Pour maintenir des normes d'hygiène satisfaisantes dans les services d'alimentation, il faut, avant toute chose, que les immeubles soient conçus et construits de façon à ce que la qualité des aliments et du service ne soit pas compromise. Cela suppose que les locaux soient aménagés de manière que chaque opération dispose de suffisamment d'espace et soit bien isolée des autres, afin que les risques de contamination des aliments soient réduits au minimum.
- b. Les planchers doivent être faits d'un matériau lisse, antidérapant, non absorbant et qui ne s'écaille pas et ne pèle pas. Le revêtement du plancher doit recouvrir la base des murs sur au moins six pouces de hauteur. Tout plancher qui se nettoie à grande eau ou sur lequel l'eau se déverse doit être muni d'un avaloir de sol et présenter une pente vers cette évacuation.
- c. La surface des murs et des plafonds doit être faite d'un matériau dur, lisse, non absorbant et facilement lavable, offrant une excellente tenue à l'humidité. Les joints doivent être serrés et étanches afin d'empêcher les insectes d'y pénétrer.
- d. Un bon approvisionnement en eau potable, chaude et froide, doit être assuré. Les canalisations de vapeur et la vapeur qui entrent en contact direct avec la nourriture ou les surfaces qui reçoivent les aliments doivent être propres et non toxiques. Il n'est pas recommandé d'utiliser la vapeur vive produite par l'installation de chauffage central, car il n'est pas garanti que cette vapeur soit propre et

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

inoffensive. Les canalisations d'eau potable doivent être séparées des canalisations d'égout et d'eau non potable, et installées de façon à prévenir tout raccordement fautif.

- e. Les avaloirs de sol doivent être taraudés, mis à l'air libre et encastrés dans la surface du plancher, et ils doivent être munis de grilles faciles à enlever pour le nettoyage.
 - f. Tous les locaux des services d'alimentation doivent être bien éclairés. L'annexe A de l'OMFC 40-06 indique les niveaux d'éclairage recommandés pour ces locaux.
 - g. Les systèmes d'aération doivent être conformes aux règlements relatifs aux incendies et être conçus de manière à empêcher tout refoulement d'air dans les tuyaux de ventilation ou les hottes, ce qui risquerait de contaminer la nourriture ou les surfaces servant à préparer les aliments. Les prises d'air doivent être conçues de façon à empêcher la saleté, la poussière et les insectes d'y pénétrer. Les filtres doivent être amovibles et nettoyés à intervalles réguliers, et les systèmes doivent être exempts de toute accumulation de graisse et de poussière.
 - h. Les salles de toilette et les casiers ou vestiaires du personnel doivent être structurellement distincts des aires d'entreposage, de manipulation, de préparation et de service des aliments. Des installations distinctes doivent être prévues pour le personnel masculin et le personnel féminin.
 - i. Les salles de toilette du personnel doivent être dotées d'un bon approvisionnement en eau chaude et froide, et d'une réserve suffisante de savon, brosses à ongles et serviettes jetables (à moins qu'elles soient pourvues d'un sèche-mains approuvé).
4. Élimination des déchets
- a. Les déchets de cuisine et les ordures ménagères sont sources de contamination et dégagent des odeurs qui attirent les insectes et les rongeurs. Pour que ces déchets soient manipulés, entreposés ou enlevés de manière à prévenir toute contamination et toute nuisance, les mesures ci-après doivent être prises :
 - (1) Les établissements des services d'alimentation doivent comporter des locaux réfrigérés pour l'entreposage des ordures; à défaut de locaux réfrigérés, des locaux bien aérés et grillagés doivent être prévus;
 - (2) Les déchets doivent être gardés dans des conteneurs étanches, faits de matériaux non absorbants, faciles à nettoyer et munis d'un couvercle hermétique. Les poubelles doivent être doublées de sacs en plastique qui facilitent le nettoyage;

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

(3) Des installations doivent être prévues pour le lavage et la désinfection des poubelles après chaque usage. Lorsque cela est possible, un appareil de lavage et de désinfection des poubelles doit être installé.

5. Contrôle des insectes et des animaux nuisibles

a. La propreté est la garantie la plus sûre contre l'infestation des locaux des services d'alimentation par des insectes ou des rongeurs. Pour parer à la menace d'infestation, il faut porter une attention particulière à l'entretien du bâtiment, à l'élimination des déchets, au nettoyage et à la désinfection, et à l'entreposage des aliments.

b. Outre les mesures prescrites aux alinéas 3c, 3b, 4a, 6a, 6b et 9a, les mesures suivantes doivent être prises pour prévenir toute infestation par les insectes ou les rongeurs :

- (1) La propreté est de rigueur partout, y compris dans les coins et derrière les équipements;
- (2) Tous les aliments doivent être placés dans un contenant fermé et entreposés;
- (3) Tous les locaux des services d'alimentation doivent être munis de châssis moustiquaire bien ajustés aux fenêtres et de portes-moustiquaire à fermeture automatique pendant la saison des mouches.

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

- (1) Un rappel doit être fait sur l'importance de la propreté. La lutte par l'emploi d'insecticides chimiques ne sera efficace que si les locaux infestés sont maintenus rigoureusement propres;
- (2) Les procédures de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles seront mises en œuvre conformément à l'O AFC 34-46 et à l'OMFC 36-03.

6. Équipement et ustensiles

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

b. Lors de l'installation et de l'entretien des équipements, les précautions suivantes doivent être prises :

- (1) L'équipement fixe doit être scellé au plancher ou monté sur des pattes avec un dégagement minimal de six pouces entre le plancher et la base de l'équipement. Les côtés et l'arrière de cet équipement doivent également être

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

scellés au mur adjacent ou installés avec un dégagement de huit pouces pour permettre le nettoyage;

(2) Les tables de préparation des aliments à surface de bois, les blocs de boucher et les planches à découper doivent être propres et en bon état. Les articles montrant des fentes ou des fissures ouvertes doivent être réparés ou remplacés. Les planches à découper improvisées en contre-plaqué sont interdites.

- c. Toute la vaisselle, y compris la vaisselle en plastique ébréchée ou fissurée, et les autres ustensiles ou équipements lourds dont la surface est endommagée et donc difficile à désinfecter doivent être remplacés. Les plats en plastique ayant perdu leur fini lustré doivent être remplacés.
- d. Les membres du personnel ne doivent pas apporter leurs ustensiles de campagne dans les salles à manger : ils doivent utiliser les assiettes et les couverts normalement fournis dans ces installations.

7. Nettoyage et désinfection

- a. Étant donné que les aliments se contaminent facilement, il est essentiel :
 - (1) de nettoyer et de désinfecter régulièrement tous les appareils et ustensiles;
 - (2) de nettoyer et de désinfecter toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments après chaque utilisation;
 - (3) d'enlever tout débris d'aliments sur les surfaces de cuisson et de gratter et de nettoyer ces dernières chaque jour lorsqu'elles ne seront plus utilisées;
 - (4) de nettoyer et de désinfecter les appareils peu utilisés ou stockés avant de les utiliser;
 - (5) de laisser sécher à l'air ambiant et d'entreposer les ustensiles et les appareils dans un endroit propre après leur désinfection afin d'éviter la recontamination.
- b. L'une des méthodes suivantes doit être utilisée pour le lavage et la désinfection de la vaisselle pour aliments et boissons et de tout autre appareil :
 - (1) Méthode de lavage de la vaisselle au lave-vaisselle :
 - (i) Prélaver ou gratter la vaisselle afin d'enlever tous les débris d'aliments;
 - (ii) L'eau de lavage doit contenir le détergent approprié et être maintenue à une température située entre 49 °C (120 °F) et 60 °C (140 °F);

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

- (iii) L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C (180 °F).
- (2) Méthode de lavage de la vaisselle à la main :
 - (i) Des éviers à trois bassins ou des contenants sanitaires seront généralement mis à votre disposition. S'il est impossible d'installer des éviers à trois bassins en raison des contraintes d'espace, il est possible d'utiliser des éviers à deux bassins, à condition d'avoir reçu l'approbation préalable du Quartier général de la Défense nationale ou du médecin-chef;
 - (ii) Prélaver ou gratter la vaisselle afin d'enlever tous les débris d'aliments;
 - (iii) Laver les ustensiles dans le premier bassin ou dans le contenant à l'aide d'un détergent approprié. Il est important de maintenir l'eau à une température d'au moins 44 °C (110 °F);
 - (iv) Dans un évier à trois bassins, rincer les ustensiles dans de l'eau propre dans le deuxième bassin ou le contenant. L'eau doit être maintenue à une température minimale de 44 °C (110 °F). Dans un évier à deux bassins, le deuxième bassin doit être utilisé pour y mettre l'eau propre servant à rincer et à stériliser la vaisselle. La procédure de stérilisation suivie doit être la même que celle décrite au sous-alinéa (5);
 - (v) Stériliser la vaisselle dans le troisième bassin ou dans le contenant en suivant la procédure suivante :
 - (a) Immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans une solution comprenant au minimum 100 ppm de chlore actif (voir sous-alinéa 3(i)) ou pendant au moins 30 secondes dans une solution à base d'ammonium quaternaire (voir sous-alinéa 3(ii)). Dans les deux cas, la température de l'eau doit être maintenue à une température d'au moins ou 44 °C (110 °F);
 - (b) À l'aide d'un panier en treillis métallique, immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans de l'eau propre qui doit être maintenue à une température d'au moins ou 82 °C (180 °F).
- (3) Appareils de grande taille et appareils électriques
Les appareils qu'il est impossible de nettoyer conformément au sous-alinéa (1) ou (2), comme des appareils de grande taille ou des

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

appareils électriques, doivent être nettoyés au moyen d'une solution chaude contenant du détergent et être désinfectés pour ensuite être rincés avec de l'eau claire. Les désinfectants suivants sont recommandés :

- (i) Solution à base de chlore
On peut obtenir une solution contenant 100 ppm (parties par million) de chlore actif en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 % (NNO 6810-21-572-1850) à un gallon d'eau tempérée;
 - (ii) Solution à base d'ammonium quaternaire
On peut obtenir un désinfectant efficace en ajoutant deux onces de composé d'ammonium quaternaire (NNO 6505-21-570-2100) à un gallon d'eau tempérée.
- c. Peu importe la méthode utilisée pour laver la vaisselle, la désinfection de la vaisselle et des autres ustensiles doit être effectuée conformément aux normes de santé publique reconnues. La numérotation sur plaques ne doit pas dépasser 100 bactéries par article pour les essais effectués conformément au test de numérotation standard sur plaques à l'aide de la technique par « écouvillonnage ».
- d. En règle générale, on peut laisser l'équipement et les ustensiles sécher à l'air ambiant après les avoir désinfectés. Toutefois, si le séchage à l'air est impossible, des linges à vaisselle peuvent être utilisés, à condition qu'ils soient propres et utilisés à cette fin seulement.

8. Préposés à la manipulation des aliments

- a. Comme les membres du personnel des services d'alimentation peuvent être porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les aliments, les précautions suivantes doivent être prises :
- (1) Les civils qui seront appelés à préparer ou à manipuler des aliments doivent être soumis à un examen conformément à l'OAFC 34-12;
 - (2) Les membres du personnel des services d'alimentation qui souffrent d'un rhume, de maux de gorge, de troubles gastro-intestinaux, d'érythème cutané ou d'une coupure ou d'une plaie qui s'est infectée :
 - (i) doivent le signaler au responsable des services d'alimentation;
 - (ii) ne doivent pas manipuler d'aliments jusqu'à ce qu'ils aient obtenu l'autorisation de reprendre le travail par une autorité médicale.
- b. Une hygiène personnelle rigoureuse est essentielle pour prévenir la transmission de maladies infectieuses par la nourriture. Pour satisfaire à cette exigence, les

Annexe M
Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

membres du personnel des services d'alimentation doivent observer les règles suivantes :

- (1) Lorsqu'ils sont en service, ils doivent porter des vêtements de dessus propres fournis pour exécuter les tâches des services d'alimentation. Toutefois, ils ne doivent pas porter cette tenue de travail à l'extérieur de l'établissement des services d'alimentation;
- (2) Ils doivent éviter de manipuler les aliments avec leurs mains, et se servir de louches, spatules, pinces ou cuillères;
- (3) Ils doivent s'abstenir de fumer, de se coiffer, de se maquiller et de changer de vêtements dans les aires des services d'alimentation;
- (4) Les employés féminins doivent porter un filet à cheveux. Les employés masculins dont les cheveux atteignent ou dépassent le col doivent porter un filet à cheveux, alors que les autres employés masculins doivent porter une casquette. Le personnel militaire ne doit pas porter la barbe (O AFC 17-3); les civils barbus préposés à la manipulation des aliments doivent garder leurs barbes courtes, bien taillées et propres;
- (5) Les membres du personnel doivent se laver soigneusement les mains avant de se mettre au travail et chaque fois après avoir utilisé les toilettes, manipulé des aliments crus, utilisé un mouchoir, toussé ou éternué.

9. Stockage et réfrigération

- a. Les aliments qui n'exigent pas d'être réfrigérés ou congelés doivent être stockés :
 - (1) dans un endroit propre, bien aéré et inaccessible aux rongeurs;
 - (2) sur des tablettes ou des palettes placées à au moins six pouces du plancher, pour faciliter le nettoyage et la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles;
 - (3) dans des emballages intacts ou des contenants fermés afin d'empêcher leur contamination par des insectes.
- b. Tous les appareils de réfrigération, comme les réfrigérateurs ménagers et les réfrigérateurs-chambres, les surgélateurs, les tables frigorifiques et les présentoirs à sandwichs, doivent être entretenus comme suit :
 - (1) Tenir propres les surfaces intérieures, les tablettes et les plateaux. Les tablettes, les étagères et les plateaux doivent être en métal résistant à la corrosion;

Annexe M

Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

- (2) Dégivrer régulièrement les serpentins de refroidissement des appareils qui ne sont pas munis d'un dispositif de dégivrage automatique;
 - (3) Maintenir les appareils aux températures appropriées;
 - (4) Placer un thermomètre indicateur dans chaque réfrigérateur, surgélateur et présentoir réfrigéré, à un endroit permettant de lire facilement la température.
- c. Les aliments périssables, cuits ou non, lorsqu'ils ne sont pas utilisés pour la préparation des repas, doivent être stockés conformément à la version la plus récente du *Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation au Canada*.

ANNEXE N 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) ;
- () Virement télégraphique (international seulement) ;
- () Système de transfert de paiements de grande valeur (plus de 25 M\$)

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

PARTIE I

LES DÉFINITIONS SUIVANTES DEVRONT FAIRE PARTIE INTÉGRANTE DU CONTRAT QUI SERA ATTRIBUÉ EN FONCTION DE CETTE DEMANDE DE PROPOSITIONS.

1. DÉFINITIONS

- a. « **MDN** » : ministère de la Défense nationale.
- b. « **SPAC** » : Services publics et Approvisionnement Canada.
- c. « **ÉTABLISSEMENT** » : base, Centre d’instruction des cadets (CIC) Argonaut, unité ou organisation dans laquelle le travail est effectué.
- d. « **BASE DE SOUTIEN** » : unité qui négocie et gère le contrat, et qui peut fournir un soutien logistique à l’établissement.
- e. « **CONTRAT DE SERVICES D’ALIMENTATION** » : service de repas dans le cadre duquel l’entrepreneur fournit le personnel des services d’alimentation ainsi que des services de gestion en utilisant les produits alimentaires, l’équipement et les installations du MDN.
- f. « **CONTRAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SERVICES D’ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN** » : service de repas dans le cadre duquel l’entrepreneur fournit les produits alimentaires, le personnel des services d’alimentation et des services de gestion, et où il utilise les installations et l’équipement du MDN.
- g. « **CONTRAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SERVICES D’ALIMENTATION DANS DES INSTALLATIONS AUTRES QUE CELLES DU MDN** » : service de repas dans le cadre duquel l’entrepreneur fournit toutes les ressources liées aux services d’alimentation et où il utilise ses propres installations et son propre équipement.
- h. « **SERVICE D’ALIMENTATION** » : personne ou société avec laquelle une entente a été conclue.
- i. « **COMMANDANT** » : officier supérieur affecté au commandement de l’établissement.
- j. « **GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » : officier qui surveille la négociation du contrat avec SPAC et qui gère ce contrat pour le commandant de l’Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique) (URSC[A]).
- k. « **GÉRANT RÉSIDENT** » : représentant du service d’alimentation chargé de surveiller le service dans son intégralité et d’agir à titre d’intermédiaire entre le service d’alimentation et le Centre d’instruction Argonaut.
- l. « **SUPERVISEUR DE CUISINE** » : représentant du service d’alimentation chargé de surveiller le déroulement du service en cuisine.

- m. « **CONSEILLER TECHNIQUE DU GESTIONNAIRE DE CONTRAT** » : officier – services d'alimentation du MDN ou cuisinier du grade de sergent ou d'un grade supérieur de l'unité de soutien (3 GSS Gagetown), nommé par le commandant de la base ou de l'unité de soutien. Le conseiller technique, ou son représentant, doit effectuer des visites périodiques (une à l'ouverture de l'installation, et une par semaine ou par mois, au besoin). Il doit être disponible pour donner des conseils spécialisés afin d'assurer le respect des exigences contractuelles, fournir au service d'alimentation des conseils administratifs, et lui apporter son aide concernant l'interprétation des spécifications relatives aux aliments, aux services d'alimentation, à la propreté et à l'hygiène.
- n. « **REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CIC** » : officier ou membre du personnel non-officier supérieur nommé par le commandant du CIC pour assurer la liaison avec le service d'alimentation au sujet de l'exécution quotidienne du contrat.
- o. « **EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION** » : employés du service d'alimentation engagé pour accomplir le travail.
- p. « **CLAUSES** » : dans le présent document, clauses du contrat de fourniture de produits alimentaires et de services d'alimentation dans les installations du service d'alimentation.
- q. « **PROCÉDURES** » : modalités de passation et de gestion des contrats de services d'alimentation.
- r. « **REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » : registre tenu par l'officier des services d'alimentation du CIC, et dans lequel le gestionnaire des contrats consigne les lacunes du service d'alimentation en matière de rendement ainsi que les mesures correctives prises par le service d'alimentation ou les procédures administratives entreprises par le gestionnaire de contrat.
- s. « **NOMBRE DE RATIONNAIRES** » : nombre total de membres du personnel de l'établissement qui sont autorisés à recevoir des repas aux frais de l'État.
- t. « **RATION** » : ensemble de trois repas servis dans une journée à une personne qui y a droit. Lorsque moins de trois repas sont fournis à un rationnaire, les repas servis ont la valeur de ration indiquée à l'annexe H.
- u. « **REPAS TRANSPORTÉS** » : aliments chauds placés dans des contenants isolants (contenants thermos) et aliments froids placés dans des boîtes-repas individuelles afin d'être consommés en dehors des salles à manger ou des plateaux-repas des hôpitaux.
- v. « **RATIONS INDIVIDUELLES DE CAMPAGNE** » (**RIC**) : aliments non périssables destinés à être préparés et réchauffés par la personne qui les consomme. Les RIC sont fournies par le MDN et correspondent au tiers d'une ration.
- w. « **SERVICE COMPLET AUX TABLES** » : type de service en salle à manger selon lequel :
 - (1) Les rationnaires sont assis à des tables mises d'avance (ustensiles, vaisselle, verres et condiments) selon la manière acceptée dans les restaurants;

- (2) Le repas est servi dans son intégralité;
 - (3) Les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.
- x. « **SERVICE LIMITÉ AUX TABLES** » : combinaison de service aux tables et de service de cafétéria selon laquelle :
 - (1) Les tables sont mises (ustensiles, vaisselle et condiments) selon la manière acceptée dans les restaurants;
 - (2) Les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service, mais ils peuvent se faire servir du café, entre autres, à leur table;
 - (3) Les employés des services d'alimentation débarrassent les tables.
- y. « **SERVICE DE CAFÉTÉRIA** » : type de service des repas selon lequel :
 - (1) Les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service;
 - (2) Les tables sont garnies des condiments nécessaires ou d'un porte-condiments, si possible;
 - (3) À la fin du repas, les rationnaires déposent leurs ustensiles, leur vaisselle, leurs verres et leurs restes à l'endroit prévu à cet effet.
- z. « **RATION DE COLLATIONS** » : Une seule collation fournie dans une journée à une personne qui y a droit.

PARTIE II : RESPONSABILITÉS DU SERVICE D'ALIMENTATION

1. DISPONIBILITÉ DU SERVICE D'ALIMENTATION

- a. Le gérant résident et le superviseur de cuisine doivent être disponibles sur le lieu des opérations au moins cinq (5) jours ouvrables avant le début des travaux pour régler les derniers détails avec le gestionnaire de contrat.
- b. Le gérant résident, ou son représentant autorisé, doit informer l'officier des services d'alimentation des endroits où il prévoit se trouver, y compris après les heures normales de travail.

2. EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION

- a. Le service d'alimentation doit :
 - (1) Trouver un gérant résident qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui ne doit pas participer à la préparation et au service des repas;
 - (2) Trouver un superviseur de cuisine qui possède l'expérience indiquée dans le contrat, et qui doit superviser les employés des services d'alimentation. Lorsque les repas sont destinés à un nombre moyen de 100 rationnaires ou moins, le superviseur de cuisine peut participer à la préparation et au service des repas.
 - (3) Trouver des employés des services d'alimentation en nombre suffisant pour satisfaire aux normes des Forces canadiennes (FC) en matière de préparation et de service des repas, d'hygiène, de propreté et de sécurité générale. L'annexe A constitue un guide et s'applique aux situations de service continu. Le ratio du nombre d'employés des services d'alimentation rapporté à celui des rationnaires s'est avéré efficace pour l'exploitation des installations des services d'alimentation conformément aux normes des FC en matière de préparation des repas et d'hygiène, lorsque trois repas sont servis sept jours sur sept. L'entrepreneur devrait donc engager des employés en nombre suffisant afin que les heures de travail productif hebdomadaires totales soient effectuées pour chaque catégorie d'employé. Si les besoins sont inférieurs à trois repas par jour, sept jours sur sept, le nombre d'employés doit être réduit en proportion;
 - (4) Avant le début des travaux, donner aux employés une formation à l'interne portant notamment sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT), en fonction du programme présenté avec sa proposition;
 - (5) S'assurer que les préposés à la manipulation des aliments respectent les règlements municipaux ou provinciaux sur la santé qui s'appliquent ainsi que les règlements énoncés dans le *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires*;
 - (6) S'assurer que les employés des services d'alimentation se conforment aux ordres et aux règlements publiés par le commandant du Centre d'instruction des cadets (CIC) Argonaut ou de de l'Unité régionale de soutien des cadets (Atlantique) (URSC[A]);
 - (7) Fournir des repas aux employés des services d'alimentation, à ses frais;

- (8) Fournir des uniformes en quantité suffisante à tous les employés des services d'alimentation afin qu'ils puissent changer d'uniforme tous les jours, et se charger du nettoyage de ces uniformes;
- (9) Fournir tous les produits nettoyants et désinfectants et le matériel (torchons à vaisselle, sacs à déchets, détergent à vaisselle, papier d'aluminium, films alimentaires, vadrouilles et têtes de vadrouille, boîtes d'emballage, récipients rigides pour les rations, rubans-masques, marqueurs-feutres, sacs, papier, plastique, etc.) requis pour remplir ses engagements en matière de services alimentaires.

3. EXIGENCES MÉDICALES

- a. Le service d'alimentation doit engager des personnes qui ne sont atteintes d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse. Tous les employés doivent subir un examen médical avant de commencer à travailler. Le gérant résident doit conserver le dossier de ces examens pour inspection, et ce, en permanence. À n'importe quel moment, le MDN peut exiger d'un membre du personnel des services d'alimentation qu'il passe un examen médical. Si un employé refuse de subir un examen médical ou s'il reçoit un diagnostic de maladie contagieuse ou infectieuse à la suite d'un tel examen, l'entrepreneur, lorsqu'il en est informé, doit prendre immédiatement des mesures pour expulser l'employé des lieux. L'entrepreneur doit assumer le coût de tous les examens physiques et en laboratoire, et prendre les dispositions nécessaires pour que les employés subissent ces examens.

4. EXIGENCES RELIGIEUSES

- a. Le service d'alimentation doit être en mesure de respecter les pratiques religieuses. Cela signifie qu'il doit apporter certains ajustements particuliers ou adapter les instructions permanentes d'opération, les pratiques ou les politiques courantes afin qu'un cadet puisse respecter des pratiques inhérentes à ses croyances religieuses, lorsque le respect de ces pratiques est considéré comme une exigence fondamentale de la religion et non une simple coutume religieuse.
- b. Certains groupes religieux ont des croyances qui leur interdisent de consommer certains aliments en particulier ou qui prescrivent une façon spéciale de les préparer ou des moments pendant lesquels ces aliments ne doivent pas être consommés (par exemple, entre le lever et le coucher du soleil pendant le ramadan pour les musulmans). Lorsque la religion d'un militaire lui interdit de manger certains aliments, il est parfois possible de satisfaire à ses exigences alimentaires en veillant à ce que d'autres choix lui soient offerts. Cependant, lorsque la religion d'un militaire comporte des prescriptions rigoureuses quant à la préparation et au service des aliments, on devrait envisager la possibilité d'acheter des repas préparés offerts dans le commerce, lorsque cette solution est jugée raisonnable. Le MDN est chargé de préciser les besoins à chaque période de contrat.

5. EXIGENCES IMPOSÉES AU SERVICE D'ALIMENTATION

- a. Fournir des repas et des collations en fonction du menu cyclique prévu pour trois semaines qui figure à l'annexe B, et des modèles de menus correspondant à la norme minimale qui figurent à l'appendice 1 de l'annexe B sur le site principal du CIC Argonaut et sur les sites éloignés.
- b. S'assurer que la préparation et la cuisson de tous les aliments sont conformes à des recettes normalisées et qu'elles ont lieu le moins longtemps possible avant la consommation, que les

aliments ont bon goût et que les repas sont préparés avec des ingrédients répondant aux normes décrites à l'annexe C (Normes de qualité des aliments).

- c. Veiller au service opportun et sûr des aliments en couvrant ceux-ci et en se conformant aux procédures et aux temps de conservation maximaux suivants :
 - (1) Les aliments chauds doivent être conservés à une température minimale de 140 °F (60 °C) pendant deux heures tout au plus. La cuisson par lots doit constituer la norme (c.-à-d. cuisson échelonnée). Les restes doivent être rapidement couverts et réfrigérés. Ils peuvent être servis dans les 48 heures en tant qu'aliments supplémentaires au menu;
 - (2) Tous les desserts contenant de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème ou de la garniture à base d'huile alimentaire ainsi que toutes les salades doivent être conservés au réfrigérateur pendant 24 heures tout au plus et ne doivent pas être exposés à la température ambiante plus de 90 minutes. Tout reste doit être jeté;
 - (3) Les produits de boulangerie ne doivent pas être conservés plus de 36 heures;
 - (4) Le lait frais doit être fourni dans son contenant original et ne doit pas rester plus d'une heure à la température ambiante.
- d. Préparer une quantité suffisante des plats proposés au menu afin de satisfaire aux exigences liées à la taille des portions figurant à l'annexe D. Ainsi, on s'assure que les derniers rationnaires à être servis bénéficient du même choix que les premiers.
- e. Afficher le menu quotidien dans chaque salle à manger en utilisant des dépliants de menu à chaque table où un service de table doit être offert, ou des tableaux de menu dans les cafétérias et le carré des officiers où un service de table restreint doit être offert.
- f. Offrir aux rationnaires un service efficace et agréable selon l'horaire de service des repas inclus dans la réquisition. Les employés des services d'alimentation doivent contribuer au service si des repas transportés sont nécessaires.
- g. Surveiller, recevoir et entreposer les produits alimentaires comme il se doit, conformément au *Code d'hygiène à l'intention de l'industrie canadienne des services alimentaires*; s'assurer qu'ils sont utilisés selon la méthode du premier rentré, premier sorti, et réduire au minimum le gaspillage.
- h. Fournir et servir les repas lors de deux dîners des officiers du mess et d'un dîner militaire des cadets-cadres (coordonnés par l'officier des services d'alimentation du CIC et l'officier de la logistique de l'École régionale d'instructeurs de cadets [ERIC]). Fournir des repas pour le Noël des campeurs qui se tient en juillet (coordonné par l'officier des services d'alimentation du CIC). Fournir des collations lors des rassemblements de fin de cours (deux pour la période de deux semaines, une pour la période de trois semaines et une pour la période de six semaines, comme prévu par l'officier des services d'alimentation du CIC).
- i. Fournir tous les articles en papier et en plastique requis pour les repas chauds transportés, les repas chauds individuels d'hôpital et les boîtes-repas y compris, sans nécessairement s'y limiter, les ustensiles, les plats, les bols, les tasses et les serviettes.

6. ALIMENTS, ÉQUIPEMENT ET LOCAUX

- a. L'entrepreneur doit utiliser l'équipement et le matériel fournis à bon escient.

7. ADMINISTRATION

- a. L'entrepreneur doit :

- (1) Transmettre au représentant des services d'alimentation du CIC une liste nominative quotidienne certifiée des employés des services d'alimentation qui travaillent dans la cuisine, selon le modèle présenté à l'annexe F. Les heures de travail productif totales de chaque catégorie d'employé doivent être mentionnées à l'annexe G;
- (2) Remettre au gestionnaire de contrat les factures bimensuelles (annexe H) pour les services rendus aux termes du contrat pour les périodes qui s'étendent du premier au quinzième jour et du seizième au dernier jour de chaque mois. Les factures doivent reposer sur les renseignements indiqués dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe I) préparée par le représentant des services d'alimentation du CIC;
- (3) Fournir des tickets-repas au personnel qui ne figure pas dans le nombre de rationnaires. Le prix sera facturé tel qu'établi par le coordonnateur du CIC.

8. ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN

- a. En ce qui concerne ses employés, l'entrepreneur doit :

- (1) Prendre les dispositions nécessaires pour assurer le transport des employés des services d'alimentation;
- (2) Communiquer avec le conseiller en gestion des conflits du CIC à propos de la formation des employés des services d'alimentation quant au Programme Relations sociales positives pour la jeunesse;
- (3) Communiquer avec l'officier de la sécurité générale du CIC au sujet de la formation sur la prévention des incendies à l'intention des employés des services d'alimentation.

- b. Tout l'équipement de cuisine sera inscrit sur une liste et les lacunes seront repérées avant de lancer l'appel de propositions. Si le MDN ne peut pas fournir l'équipement désigné comme manquant, l'entrepreneur doit inclure l'achat ou la location de cet équipement dans sa soumission. Une estimation écrite de tous les coûts entraînés par la modification des services de plomberie, de chauffage ou d'électricité, ainsi que des coûts inhérents à l'installation et à l'enlèvement de l'équipement et des services, doit accompagner l'offre. Tous ces coûts doivent être payés par l'entrepreneur et doivent faire partie des clauses du contrat.

- c. En ce qui concerne l'équipement et les installations du MDN, l'entrepreneur doit :

- (1) Signer la liste d'inventaire de tout l'équipement du MDN à la section des approvisionnements de Argonaut avant le début de la prestation des services de repas;

- (2) Utiliser à bon escient les installations d'entreposage pour les déchets et tenir propres les zones adjacentes;
- (3) Signaler rapidement au représentant des services d'alimentation du CIC le mauvais fonctionnement de l'équipement, les pannes du système de réfrigération, les problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie et à l'élimination des eaux usées et des déchets, l'approvisionnement alimentaire insuffisant, etc.;
- (4) À la fin du contrat, laisser les lieux et le matériel dans l'état où ils étaient lorsqu'ils lui ont été confiés, et à la satisfaction du gestionnaire de contrat et de la section d'approvisionnement du CIC. L'entrepreneur ne sera pas tenu responsable des changements d'état de l'équipement ou dans les pièces d'équipement ou dans les locaux résultant de l'usage normal raisonnable ou des pertes ou dommages causés auxdits locaux, pièces d'équipement et autres biens gouvernementaux du fait d'explosions, d'incendies, d'éclats de foudre, de tempêtes, d'émeutes, de grèves, d'actes dus au hasard ou aux ennemis de Sa Majesté ou d'actes ou d'événements, quels qu'ils soient, échappant au contrôle de l'entrepreneur; et ce dernier ne sera pas tenu d'apprêter les accessoires fixes de cuisine par graissage ou d'autres méthodes, en vue d'un entreposage inactif, à moins que ce travail n'ait fait l'objet d'un accord négocié;
- (5) À la fin du contrat, rembourser au MDN le coût des pièces d'équipement égarées ou endommagées, sous réserve du sous-alinéa 4 ci-dessus. L'entrepreneur sera financièrement responsable de tout défaut de vaissellerie considéré par le gestionnaire de contrat comme étant attribuable aux actes ou à la négligence de l'entrepreneur;
- (6) À la fin du contrat, en collaboration avec le gestionnaire de contrat ou son représentant, procéder à une vérification du stock de tout le matériel fourni par le MDN. Le manque de matériel doit être consigné, et des mesures correctives doivent être prises avant le départ de l'entrepreneur. Le MDN doit remettre à l'entrepreneur un avis de non-responsabilité écrit concernant tout manque de matériel ultérieur.

Partie III

Responsabilités du MDN

1. GESTIONNAIRE DE CONTRAT

a. Le gestionnaire de contrat est responsable des tâches suivantes devant le commandant de l'URSC(A) :

- (1) Avant le début du contrat, informer le représentant des services d'alimentation du CEC de son mandat exact (fonctions) et des termes du contrat;
- (2) Obtenir des conseils et une interprétation des termes du contrat auprès de son conseiller technique en ce qui concerne les aliments, les services d'alimentation, la salubrité et l'hygiène;
- (3) Avec le représentant des services d'alimentation du CEC, faire l'évaluation périodique des repas servis, des locaux où sont fournis les services d'alimentation, et des procédures (écritures) pour garantir que l'entrepreneur respecte les termes du contrat;
- (4) Donner des conseils en matière d'administration au gérant résident.

2. REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CEC

a. Le représentant des services d'alimentation du CEC est responsable des tâches suivantes devant le commandant du CEC :

- (1) Assurer la liaison avec l'entrepreneur en ce qui concerne l'exécution quotidienne du contrat. Pour ce faire, il doit :
 - (i) Discuter des termes du contrat avec le gestionnaire de contrat et l'entrepreneur avant l'ouverture du CEC ou immédiatement après;
 - (ii) Fournir à l'entrepreneur, 24 heures à l'avance, une prévision quotidienne du nombre de repas (annexe K) dans chaque zone de repas, y compris les repas transportés;
 - (iii) Fournir à l'entrepreneur, dans un délai de 72 heures, la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (annexe I);
 - (iv) Veiller à ce que les horaires de repas prévus dans le contrat soient respectés. Tout écart par rapport aux horaires de repas prévus exige l'autorisation du commandant. L'entrepreneur sera informé des changements 24 heures à l'avance, sauf circonstances exceptionnelles;
 - (v) Veiller à ce que tous les services stipulés dans le contrat soient fournis (par exemple, trois repas et trois collations);
 - (vi) Veiller à ce que les besoins des services d'alimentation dépassant ceux qui sont indiqués aux sous-paragraphes ci-dessus soient traités comme des activités non publiques

Partie III

Responsabilités du MDN

et payées avec des fonds non publics par les utilisateurs;

- (2) Surveiller la qualité des aliments et des services d'alimentation comme suit :
- (i) Veiller à ce que les repas servis soient appétissants et savoureux conformément au cycle de menus de l'annexe B;
 - (ii) Veiller à ce que les délais de conservation maximaux ne soient pas dépassés;
 - (iii) Veiller à ce que tous les aliments soient préparés le moins longtemps possible avant le moment précis de leur consommation;
 - (iv) Veiller à ce que le service soit efficace et agréable;
 - (v) Veiller à ce que des quantités suffisantes de chaque aliment proposé au menu soient servies pour satisfaire aux exigences en matière de dimension des portions (annexe D). La variété la plus populaire doit représenter 75 % de l'offre totale;
 - (vi) Veiller à ce qu'une quantité suffisante de chaque plat proposé au menu soit préparée pour que les derniers rationnaires se voient offrir le même choix que les premiers;
 - (vii) Veiller à ce que les normes d'hygiène et de salubrité soient conformes au *Code de salubrité de l'industrie des services alimentaires du Canada*;
 - (viii) Veiller à ce que les aliments soient contrôlés, reçus et entreposés convenablement;
 - (ix) Prendre note des manquements de l'entrepreneur à l'égard des termes du contrat en utilisant le registre des incidents (annexe J) et en informant le gestionnaire de contrat, si nécessaire;
 - (x) S'assurer que le rendement insatisfaisant relevé par écrit a été corrigé par l'entrepreneur dans les délais impartis;
 - (xi) Informer le gestionnaire de contrat lorsqu'un rendement non satisfaisant n'a pas été corrigé ou se reproduit.
- (3) S'acquitter de tâches d'administration et de gestion prévues par le contrat de l'entrepreneur comme suit :
- (i) Veiller à ce que le gérant résident ne participe pas à la préparation et au service proprement dit des repas;
 - (ii) Avec le gestionnaire de contrat, effectuer l'évaluation périodique des repas servis, des locaux où sont fournis les services d'alimentation et des procédures (écritures) pour s'assurer que l'entrepreneur respecte les termes du contrat. Le représentant des services

Partie III

Responsabilités du MDN

d'alimentation du CEC doit consigner les observations dans le registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation (annexe J) et informer par écrit le commandant, le gestionnaire de contrat, le gérant résident et, au besoin, le siège social de la compagnie de l'entrepreneur des déficiences observées;

- (iii) Veiller à ce que le superviseur de cuisine supervise le personnel des services d'alimentation et ne participe pas à la production et au service des repas, à moins que le nombre moyen de rationnaires s'élève à 100 ou moins;
 - (iv) Veiller à ce que les heures de travail productif soient au moins égales à celles qui sont mentionnées à l'annexe A;
 - (v) Veiller à ce que le compte de l'allocation des rations soit effectué conformément à l'OAFC 36-21 et à l'annexe I;
 - (vi) Veiller à ce que les factures de l'entrepreneur (annexe H) reflètent exactement la facturation des rations quotidiennes autorisées (annexe I) pour la période visée et envoyer les documents certifiés (annexe H) au gestionnaire de contrat;
 - (vii) Veiller à ce que les membres du personnel des services d'alimentation portent un uniforme adapté à la manipulation d'aliments;
 - (viii) Veiller à ce que l'entrepreneur fournisse, à ses frais, des repas à son personnel;
 - (ix) Veiller à ce que le gérant résident ou son représentant autorisé l'informe de ses allées et venues prévues pendant et en dehors des heures de travail normales.
- (4) Ne pas interférer avec le travail du personnel des services d'alimentation et communiquer uniquement avec le gérant résident ou son représentant.

3. ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN

a. Le MDN doit fournir le matériel et les installations suivants :

- (1) Installations et matériel énoncés dans le compte client d'approvisionnement (CCA), qui doivent être propres et prêts à utiliser (une liste du matériel du MDN doit être dressée);
- (2) Accessoires non alimentaires et articles d'emballage des repas transportés conformément à l'annexe E;
- (3) Eau, électricité, combustible pour les appareils de cuisine, chauffage, réfrigération, installations d'entreposage adéquates et services d'élimination des rebuts de cuisine;

Partie III
Responsabilités du MDN

- (4) Vaisselle (en porcelaine, en terre cuite et en plastique, verres, ustensiles, couverts) en une quantité correspondant au nombre de personnes nourries;
- (5) Nappes; l'entrepreneur doit organiser leur livraison et leur ramassage à la section des approvisionnements du CEC Argonaut;
- (6) Dispositifs de dératisation et de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles avec équipement connexe (l'utilisation de ce dernier sera contrôlée par des techniciens en hygiène qui doivent être autorisés à accéder aux lieux 24 heures sur 24 et sans préavis);
- (7) Machine pour nettoyer le plancher, mais pas les produits de nettoyage énoncés à l'alinéa 4. (i), section 2, partie 2. L'entrepreneur est responsable des produits de nettoyage;
- (8) Copies des ordres permanents, consignes d'incendie et instructions de fonctionnement et d'entretien des appareils de cuisine;
- (9) Service d'entretien des installations et des appareils de cuisine du MDN.

Partie III
Responsabilités du MDN

PARTIE III

ANNEXES

- A. HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF HEBDOMADAIRES – PERSONNEL
- B. MODÈLES DE MENUS CORRESPONDANT À LA NORME MINIMALE
 - 1) Menus rotatifs
- C. NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS
- D. NORME SUR LA TAILLE MINIMALE DES PORTIONS
- E. ÉVALUATION DU RENDEMENT DE L'ENTREPRENEUR
 - Annexe E-1 – Portée des travaux – Tableau des exigences et des tâches relatives aux services d'alimentation
 - Annexe E-2 – Éléments d'évaluation
- F. REGISTRE DES PRÉSENCES DU PERSONNEL DES SERVICES D'ALIMENTATION
- G. SOMMAIRE DES HEURES DE TRAVAIL PRODUCTIF DES EMPLOYÉS DES SERVICES D'ALIMENTATION
- H. FACTURE BIMENSUELLE DE SERVICES D'ALIMENTATION
- I. DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION DE RATION
- J. REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION
- K. PRÉVISIONS DE REPAS QUOTIDIENS
- L. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION
 - 1) Horaire de service des repas
 - 2) Nombre approximatif de rationnaires par période – Instruction d'été
 - 3) Calendrier des fonctions spéciales
- M. HYGIÈNE ET PROPRETÉ, MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION