



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions Travaux
publics et Services gouvernementaux Canada
Government of Canada Building
101 - 22nd Street East, Suite 110
Saskatoon
Saskatchewan
S7K 0E1
Bid Fax: (306) 975-5397

Revision to a Request for a Standing Offer

Révision à une demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

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

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Public Works and Government Services
Canada/Réception des soumissions Travaux publics et
Services gouvernementaux Canada
Government of Canada Building
101 - 22nd Street East
Suite 110
Saskatoon
Saskatche
S7K 0E1

| | |
|--|--|
| Title - Sujet Food Services | |
| Solicitation No. - N° de l'invitation W4295-20C001/A | Date 2020-02-21 |
| Client Reference No. - N° de référence du client W4295-20C001 | Amendment No. - N° modif. 001 |
| File No. - N° de dossier STN-9-42081 (201) | CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME |
| GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$STN-201-5269 | |
| Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale 2020-02-21 | |
| Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2020-04-06 | |
| Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Marsland, Rina | Buyer Id - Id de l'acheteur stn201 |
| Telephone No. - N° de téléphone (306) 241-5742 () | FAX No. - N° de FAX (306) 975-5397 |
| Delivery Required - Livraison exigée | |
| Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: | |
| Security - Sécurité This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre. | |

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

| | | |
|--|--|---|
| Acknowledgement copy required Accusé de réception requis | Yes - Oui <input type="checkbox"/> | No - Non <input type="checkbox"/> |
| The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer. Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre. | | |
| Signature | Date | |
| Name and title of person authorized to sign on behalf of offeror. (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du proposant. (taper ou écrire en caractères d'imprimerie) | | |
| For the Minister - Pour le Ministre | | |

N° de l'invitation - Sollicitation No.
W4295-20C001/A
N° de réf. du client - Client Ref. No.
W4295-20C001

N° de la modif - Amd. No.
001
File No. - N° du dossier
STN-9-42081

Id de l'acheteur - Buyer ID
STN201
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Cette modification est publiée à des fins de **sollicitation W4295-20C001/A** à joindre Annexe A.

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

SECTION 1 – CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Description des travaux

- 1.1 Le présent contrat porte sur l'ensemble de la main-d'œuvre, de l'équipement, du matériel, des produits alimentaires, de la supervision et du transport nécessaires à la prestation de services d'alimentation au Centre d'instruction des cadets des Rocheuses (CICR), situé au poste de garde forestier de Ghost River, à quelque 45 km au nord-ouest de Cochrane (Alberta).

Section 1 – Conditions générales

Section 2 – Énoncé de travail

Section 3 – Appendices

Appendice 1 – Normes de dotation et de qualification du personnel

Appendice 2 – Modèle de menu standard, menus rotatifs et taille des portions normalisées

Appendice 3 – Portions standard

Appendice 4 – Normes de qualité des aliments du MDN—

Appendice 5 – Facture bimensuelle du traiteur (exemple)

Appendice 6 – Déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration

Appendice 7 – Registre des incidents liés au contrat de services d'alimentation

Appendice 8 – Repas quotidiens prévus

Appendice 9 – Renseignements sur les installations d'exploitation

Appendice 10 – Horaires de service des repas

Appendice 11 – Nombre approximatif de rationnaires

Appendice 12 – Hygiène et propreté, manipulation des aliments et services d'alimentation

Appendice 13 – Articles non alimentaires et articles d'emballage

- 1.2 Des modifications peuvent être apportées aux horaires de service des repas à l'appendice 2 avec le consentement mutuel du ministère de la Défense nationale (MDN) et de l'entrepreneur.

- 1.3 La période du contrat va de la date d'attribution du contrat jusqu'au 31 mars 2021 inclusivement avec option de prolongation pour au plus deux (2) périodes supplémentaires d'une (1) année chacune en conformité avec l'article 7.4.2 du contrat.

2. Normes

- 2.1 Code national du bâtiment, Code national de prévention des incendies, Code canadien de l'électricité, Code canadien de la plomberie, Code canadien du travail, Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail, Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail 2015 (SIMDUT 2015), Commission des accidents du travail, et tous les autres codes fédéraux, provinciaux et municipaux applicables qui se rapportent aux groupes professionnels concernés par les travaux.

- 2.2 En cas d'incompatibilité entre les dispositions prévues dans les documents susmentionnés faisant

autorité, la disposition la plus stricte s'appliquera.

2.3 L'entrepreneur doit s'assurer que tous ses employés sont formés en ce qui concerne le SIMDUT, la santé et la sécurité au travail et la sécurité-incendie.

2.4 L'entrepreneur et ses employés doivent se conformer aux exigences du SIMDUT 2015 en matière d'utilisation, de manipulation, d'entreposage et d'élimination des matières dangereuses; les étiquettes et les fiches signalétiques fournies doivent être acceptables pour les autorités compétentes.

3. Matériel, fournitures et équipement

3.1 L'entrepreneur doit fournir l'ensemble de la main-d'œuvre, de l'équipement supplémentaire et du matériel requis pour exécuter les travaux décrits à la section 2.

3.2 En ce qui concerne les produits de nettoyage industriels et institutionnels, l'entrepreneur ne doit fournir et utiliser que des produits **écologiques** respectant les normes environnementales de « Green Seal » ou du programme « ÉcoLogo » (également appelé Choix environnemental). Les sites suivants (en anglais seulement) présentent des exemples de produits acceptables :

www.greenseal.org/FindGreenSealProductsAndServices.aspx,
www.productguide.ulenvironment.com/QuickSearch.aspx, www.ecolabelindex.com, ou
www.greenerchoices.org/eco-labels/eco-home.cfm.

3.3 Au moment de l'attribution du contrat, et avant de commencer les travaux, l'entrepreneur doit fournir au MDN la liste des produits de nettoyage qu'il propose d'utiliser. Le MDN indiquera à l'entrepreneur les produits dont l'utilisation n'est pas approuvée pour l'exécution des travaux.

3.4 Les demandes d'approbation de produits autres que ceux qui sont déjà considérés comme acceptables doivent être soumises au MDN avant de les utiliser.

4. Qualité de l'exécution, dotation et supervision

4.1 L'entrepreneur doit fournir un personnel suffisant et assurer une supervision adéquate pour mener à bien les travaux. Les exigences obligatoires en matière de qualification du personnel et recommandations en matière de niveau de dotation sont décrites à l'appendice 1.

4.2 Tout employé ne convenant pas au MDN en raison de son incompétence, de sa mauvaise conduite, du risque qu'il représente pour la sécurité ou de son incapacité à communiquer sera renvoyé du site et remplacé immédiatement par l'entrepreneur.

4.3 Le camp de cadets est en activité sept (7) jours sur sept (7) ainsi que le soir et durant les congés. L'entrepreneur doit s'assurer que des employés sont en disponibilité pour remplacer les employés permanents lors des vacances, des congés de maladie et des autres jours de congé.

4.4 Un superviseur sera sur place, et sera autorisé à recevoir, au nom de l'entrepreneur, tout ordre ou communication concernant le contrat. Il doit disposer d'un téléavertisseur ou d'un dispositif de communication du même type, et on doit pouvoir le joindre durant et après les heures de travail ou la fin de semaine, à moins qu'il n'en ait été décidé autrement.

4.5 Le superviseur de l'entrepreneur doit coordonner les opérations en fonction de l'horaire et à la satisfaction du MDN.

5. Sécurité

5.1 Sur le plan de l'équipement ainsi que des habitudes et des procédures de travail, l'entrepreneur

doit se conformer aux mesures de sécurité et de prévention des incendies recommandées dans les codes nationaux et provinciaux ainsi qu'à celles établies par les autorités compétentes en la matière.

- 5.2 L'entrepreneur et tous les employés de l'entreprise doivent connaître les exigences de sécurité-incendie de l'installation.
- 5.3 Les matières dangereuses, les produits de nettoyage, etc. doivent être entreposés et manipulés de façon à éviter tout danger pour les employés fédéraux ou le public.
- 5.4 Il est interdit de fumer dans les immeubles appartenant à l'État ainsi que sur les terrains de ces immeubles, sauf dans les zones prévues à cet effet.
- 5.5 Seuls les employés dont le nom figure sur la liste de paye de l'entrepreneur approuvée par le MDN sont autorisés à accéder au site.
- 5.6 Toutes les clés confiées à l'entrepreneur dans le cadre de la réalisation du présent contrat doivent être parfaitement protégées en tout temps. Si des clés sont perdues ou égarées, les serrures de l'immeuble doivent être remplacées aux frais de l'entrepreneur. L'entrepreneur doit fournir une liste des détenteurs de clés au co-ordonnateur du centre d'instruction du MDN et la mettre à jour au besoin.
- 5.7 L'accès aux salles verrouillées ou interdites doit être restreint, sauf indication contraire du coordonnateur du centre d'instruction du MDN ou d'un représentant désigné.

6. Lancement des travaux

- 6.1 L'entrepreneur et tous les membres de son personnel qui se trouvent sur le site doivent assister à une séance d'information sur le programme de prévention du harcèlement et de l'abus donnée par le ministère de la Défense nationale avant l'arrivée des cadets. Pour la première année, cette date sera le 5 juillet 2020.
- 6.2 Avant le commencement des travaux, l'entrepreneur doit soumettre à l'approbation du gestionnaire immobilier du MDN les documents suivants pour tout son personnel :
 - a. une preuve selon laquelle une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail 2015 (SIMDUT 2015) a été suivie;
 - b. un rapport de vérification du casier judiciaire (VCJ) et de vérification de l'habilitation à travailler auprès de personnes vulnérables (VHPV);
 - c. une preuve de conformité aux exigences obligatoires de qualification décrites à l'appendice 1;
 - d. une liste des produits de nettoyage et les fiches signalétiques de ceux-ci.

7. Fonctionnement de l'immeuble

- 7.1 L'entrepreneur doit signaler au coordonnateur du centre d'instruction du MDN les réparations nécessaires en ce qui concerne la plomberie, l'électricité ou la structure, selon ce qui a été constaté durant l'opération de nettoyage ou les travaux.

8. Utilisation des lieux par l'entrepreneur

- 8.1 Le MDN attribue à l'entrepreneur l'espace nécessaire à l'exécution de ses tâches sans inconvénient déraisonnable.
- 8.2 L'entrepreneur ne doit pas énoncer, publier ou utiliser à quelque fin commerciale que ce soit l'adresse d'un bâtiment appartenant au gouvernement du Canada. Un téléphone peut être fourni

mais ne doit pas, dans aucune circonstance, apparaître dans un annuaire téléphonique ni être publié comme numéro d'entreprise. Les frais d'interurbain doivent être assumés par l'entrepreneur.

- 8.3 L'État n'est tenu responsable d'aucun dommage causé aux fournitures, au matériel ou à l'équipement de l'entrepreneur se trouvant dans l'immeuble, ou aux effets personnels des employés de l'entrepreneur apportés sur le site.
- 8.4 L'électricité et l'eau sont fournies gratuitement à l'entrepreneur pour l'accomplissement des tâches qui lui incombent.

9. Repas et hébergement

- 9.1 Il y a des chambres disponibles pour le personnel de l'entrepreneur sur place. Notamment, on retrouve 32 lits dans une combinaison de chambres à deux ou à quatre personnes, et l'accès à des installations sanitaires communes dans un bâtiment adjacent. Le linge de lit et l'accès aux installations de buanderie sont fournis; mais les employés doivent fournir leur propre détergent à lessive. Les employés sont responsables du nettoyage de leur espace personnel, mais non des toilettes du mess ou des zones d'hébergement.
- 9.2 Des espaces de stationnement réservés aux employés sont offerts gratuitement.
- 9.3 Les repas des employés de l'entrepreneur sont fournis à ses frais.
- 9.4 L'entrepreneur peut négocier avec le président du comité du mess pour avoir accès au mess du personnel adulte, et pour l'accès à Internet pour ses employés.

SECTION 2 – ÉNONCÉ DES TRAVAUX

PARTIE I

Les définitions ci-dessous s'appliquent au contenu de l'énoncé de travail (EDT) :

1.1 DÉFINITIONS

- a. « **BOÎTE-REPAS** » signifie un repas préparé en vue d'être emporté plutôt que pour être servi comme normalement dans la salle à manger et ayant la même valeur de ration.
- b. « **SERVICE DE CAFÉTÉRIA** » signifie un type de service des repas dans le cadre duquel :
 - (1) les rationnaires vont chercher leur repas au comptoir de service;
 - (2) les tables sont garnies des condiments nécessaires ou d'un porte-condiments, s'il y en a.
 - (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.
- c. « **TRAITEUR (ENTREPRENEUR)** » signifie l'entreprise responsable de la prestation de services d'alimentation, lesquels font l'objet du présent Énoncé de travail.
- d. « **EMPLOYÉS DU TRAITEUR** » signifie le personnel engagé par le traiteur pour accomplir les travaux.
- e. « **CLIENT** » signifie la base, l'unité ou l'ensemble qui cherche des services de restauration pour son personnel.
- f. « **COMMANDANT** » signifie l'officier supérieur affecté au commandement de l'établissement.
- g. « **GESTIONNAIRE DU CONTRAT** » signifie l'autorité technique telle qu'énoncée dans le contrat, la personne désignée par le MDN qui est chargée de la supervision de tous les aspects techniques du contrat et qui agit comme agent de liaison principal avec l'entrepreneur.
- h. « **CONSEILLER TECHNIQUE DU GESTIONNAIRE DU CONTRAT** » signifie un officier des services d'alimentation du MDN ou un cuisinier du grade d'adjudant ou d'un grade supérieur de l'unité de soutien (17^e Escadre Winnipeg) 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 et d'autres au besoin). Il doit être disponible pour donner des conseils d'expert pour assurer le respect des exigences contractuelles, fournir au traiteur des conseils administratifs, et apporter son aide concernant l'interprétation des spécifications relatives aux aliments, aux services d'alimentation, à la propreté et à l'hygiène.
- i. « **ÉTAT** » signifie le gouvernement du Canada.
- j. « **PAYÉ PAR L'ÉTAT** » Services d'alimentation payés par l'État.
- k. « **CLIENT (RATIONNAIRE)** » signifie la personne qui consomme les aliments.
- l. « **MINISTÈRE DE LA DÉFENSE NATIONALE (MDN)** » : Aux fins du présent contrat, le MDN désigne le Centre d'instruction des cadets des Rocheuses.
- m. « **NOMBRE DE RATIONNAIRES** » signifie le nombre total de membres du personnel du MDN à l'établissement recevant une allocation de repas.

- n. « **REPAS TRANSPORTÉS** » signifie les repas chauds ou froids servis dans des boîtes-repas ou des contenants isothermes en vrac pour consommation hors des salles à manger.
- o. « **ALLOCATION** » signifie la quantité d'aliments payés par l'État, exprimée en dollars, qu'un consommateur peut consommer pendant une période précise d'allocation.
- p. « **PÉRIODE D'ALLOCATION** » signifie la période pendant laquelle un client est admissible aux repas.
- q. « **ÉTABLISSEMENT** » signifie la base, le Centre d'instruction des cadets des Rocheuses, l'unité ou toute autre organisation où les travaux ont lieu.
- r. « **CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » signifie le marché visant la fourniture de repas dans le cadre duquel le traiteur fournit le personnel pour les services d'alimentation et les services de gestion et qu'il utilise les produits alimentaires, l'équipement et les installations du MDN.
- s. « **CONTRAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET DE SERVICES D'ALIMENTATION DANS LES INSTALLATIONS DU MDN** » signifie le marché visant la fourniture de repas dans le cadre duquel le traiteur 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.
- t. « **ALIMENTATION ET SERVICES D'ALIMENTATION DANS DES INSTALLATIONS AUTRES QUE CELLES DU MDN** » signifie un 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.
- u. « **REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION** » signifie le registre des rapports d'incidents relevés par le gestionnaire de contrat du MDN ou son représentant désigné, conformément à l'annexe 7. Il documente les cas de non-conformité de l'entrepreneur et confirme que des mesures correctives satisfaisantes ont été prises par ce dernier dans un délai de dix (10) jours civils.
- v. « **PROCÉDURES** » signifie les procédures de passation et de gestion des contrats de services d'alimentation.
- w. « **SPAC** » signifie Services publics et Approvisionnement Canada (anciennement TPSGC [Travaux publics et Services gouvernementaux Canada]).
- x. « **RATION** » signifie la quantité totale de nourriture nécessaire pour trois repas, en plus des collations de la matinée, de l'après-midi et de la soirée, fournie à un rationnaire pendant une journée. Dans le contexte des contrats de services d'alimentation, le terme « ration » comprend également toutes les activités associées à la prestation de ces repas. Lorsque moins de trois (3) repas sont fournis à un rationnaire donné, la valeur des rations des repas est celle énoncée à l'appendice 6.
- y. « **ALLOCATION COURANTE QUOTIDIENNE** » signifie la valeur monétaire des aliments préparés énoncée dans le modèle de repas standard admissible que l'entrepreneur doit fournir aux clients. La valeur monétaire doit couvrir les frais de fonctionnement connexes.
- z. « **MODÈLE DE REPAS STANDARD ADMISSIBLES** » signifie les aliments du déjeuner, du dîner, du souper et des collations payés par l'État, conformément à l'appendice 6.
- aa. « **SPÉCIFICATIONS** » signifie les spécifications contractuelles pour la prestation de services d'alimentation ou la fourniture d'aliments et de services d'alimentation.

Annexe A

- bb. « **TERME** » signifie la durée du contrat entre le MDN et l'entrepreneur.
- cc. « **REPRÉSENTANT DES SERVICES D'ALIMENTATION DU CICR** » signifie la personne nommée par le commandant du CICR pour assurer la liaison avec le traiteur au sujet de l'exécution quotidienne du contrat.

PARTIE II

2.1 RESPONSABILITÉS ET DISPONIBILITÉ DE L'ENTREPRENEUR

- 2.1.1 Le gestionnaire résident et le superviseur de cuisine de l'entrepreneur doivent être disponibles sur le site des opérations avant le début du contrat afin de régler les derniers détails avec le représentant des services d'alimentation (RSA) du CICR et le superviseur du contrat. Le représentant du traiteur et le superviseur du contrat doivent se rencontrer avant le début du camp, c'est-à-dire avant le 1^{er} mai, à un moment qui convient à toutes les parties.
- 2.1.2 Le gestionnaire résident de l'entrepreneur, ou son représentant autorisé, informera le représentant des services d'alimentation du CICR de ses allées et venues, y compris après les heures normales de travail, en cas de nécessité de communication urgente.

2.2 PERSONNEL DE L'ENTREPRENEUR

L'entrepreneur doit :

- 2.2.1 Fournir un gestionnaire résident expérimenté, comme précisé à l'appendice 1, qui peut également agir à titre de superviseur de cuisine si le nombre total de rationnaires quotidiens est inférieur à 150.
- 2.2.2 Fournir un superviseur de cuisine expérimenté, comme précisé à l'appendice 1, pour superviser le personnel des services de traiteur et participer à la préparation et au service des repas. Lorsque le nombre de rationnaires pour une journée-ration atteint ou dépasse 150, le gestionnaire des lieux et le superviseur de cuisine ne peuvent pas être la même personne. Le superviseur de cuisine doit être un cuisinier certifié « Sceau rouge ». Le superviseur de cuisine ou un cuisinier certifié « Sceau rouge » doit être disponible pour faire des tests de dégustation afin de s'assurer de la qualité des repas.
- 2.2.3 Fournir des employés des services d'alimentation en nombre suffisant pour satisfaire aux normes des Forces armées canadiennes (FAC) à l'appendice 4 en matière de production et de service des repas, d'hygiène, de propreté et de sécurité générale. L'appendice 1 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 FAC en matière de préparation des repas et d'hygiène, lorsque trois repas sont servis sept jours sur sept. Le traiteur devrait donc engager des employés en nombre suffisant afin que les heures de travail productives hebdomadaires totales soient effectuées pour chaque catégorie d'employé. Si les besoins en matière de services d'alimentation fournis sont inférieurs à trois repas par jour, sept jours sur sept, il peut y avoir un nombre d'employés proportionnel.
- 2.2.4 Donner aux employés, avant le début des travaux, une formation à l'interne portant notamment sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail 2015 (SIMDUT 2015), conformément au programme présenté avec cette proposition.
- 2.2.5 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*.
- 2.2.6 S'assurer que les employés des services de restauration se conforment aux ordres et aux règlements émis par le commandant.
- 2.2.7 Fournir, à ses frais, des repas aux employés des services d'alimentation.

- 2.2.8 Fournir des uniformes en quantité suffisante à tous les employés des services d'alimentation afin qu'ils puissent changer d'uniforme chaque jour; se charger du nettoyage de ces uniformes.
- 2.2.9 Fournir tous les produits nettoyants et désinfectants ainsi que le matériel (linges à vaisselle, sacs à déchets, détergent à vaisselle, papier d'aluminium, pellicule de plastique, balais à laver et têtes de balai à laver, boîtes d'emballage, contenants rigides pour les rations, ruban masque, marqueurs-feutres, sacs, papier, plastique, etc.) requis pour remplir ses engagements en matière de services alimentaires.

2.3 EXIGENCES MÉDICALES

- 2.3.1 L'entrepreneur doit engager des personnes qui ne sont atteintes d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse. Sur demande, le gestionnaire résident doit présenter pour tout employé une attestation signée selon laquelle l'employé n'est atteint d'aucune maladie contagieuse ou infectieuse.

2.4 EXIGENCES CONTRACTUELLES

- 2.4.1 Fournir des repas et des collations conformément au menu rotatif de deux semaines et des modèles de menus correspondant à la norme minimale figurant à l'appendice 2. L'entrepreneur doit élaborer un menu rotatif de deux semaines et le soumettre à l'approbation du commandant du CICR avant le début du travail en cuisine. Le commandant est normalement disponible pour examiner ce menu la première semaine de mai.
- 2.4.2 S'assurer que la préparation et la cuisson de tous les aliments sont conformes à des recettes normalisées, qu'elles ont lieu le moins longtemps possible avant la consommation, que les aliments ont bon goût et que les repas et les boîtes-repas sont préparés avec des ingrédients respectant les normes décrites à l'appendice 4 (Normes de qualité relatives aux aliments).
- 2.4.3 Veiller au service sûr et en temps opportun des aliments, en les couvrant 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 (cuisson échelonnée) doit constituer la norme. Les restes doivent être rapidement couverts et refroidis. Ils peuvent être servis dans les 48 heures suivantes en tant qu'ajouts 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 sera versé à partir du contenant d'origine et ne sera pas laissé plus d'une heure à la température ambiante.
- 2.4.4 Préparer une quantité suffisante de chaque plat proposé au menu afin de satisfaire aux exigences liées à la taille des portions figurant à l'appendice 3. Des quantités suffisantes de chaque plat proposé au menu doivent être préparées afin que les derniers convives aient le même choix que les premiers. Des calories supplémentaires peuvent être nécessaires pour certains rationnaires qui participent à des activités physiques difficiles. Ces aliments supplémentaires peuvent être fournis conformément au Manuel des services d'alimentation des Forces canadiennes, A-85-269-001/FP-001, chapitre 2.

Annexe A

- 2.4.5 Afficher le menu quotidien dans chaque salle à manger.
- 2.4.6 Offrir aux rationnaires un service efficace et agréable selon l'horaire de service des repas inclus à l'appendice 10. Les employés des services d'alimentation doivent contribuer au service si des repas transportés sont requis.
- 2.4.7 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*, et s'assurer qu'ils sont utilisés selon la méthode du premier rentré, premier sorti, et réduire au minimum le gaspillage.
- 2.4.8 Le cas échéant, fournir des collations lors des rassemblements de fin de cours sous la coordination du RSA du CICR.

2.5 ADMINISTRATION

L'entrepreneur doit :

- 2.5.1 Au besoin, fournir au représentant des services d'alimentation du CICR la liste nominative quotidienne certifiée des employés des services d'alimentation qui travaillent dans la cuisine, selon le modèle présenté à l'appendice 6.
- 2.5.2 Présenter au gestionnaire du contrat du MDN des factures bimensuelles (appendice 5) pour les services rendus dans le cadre du contrat pour les périodes allant respectivement du premier au quinzième jour et du seizième au dernier jour de chaque mois. Les factures doivent reposer sur les renseignements contenus dans la déclaration certifiée d'allocation quotidienne de ration (appendice 6) préparée par le représentant des services d'alimentation du CICR.

PARTIE III

3.1 RESPONSABILITÉS DE L'ENTREPRENEUR

3.1.1 En ce qui concerne ses employés, le traiteur doit :

- a. prendre les dispositions nécessaires pour assurer le transport des employés des services d'alimentation;
- b. communiquer avec le conseiller en matière de harcèlement du site à propos de la formation des employés assurant les services d'alimentation quant à la sensibilisation et à la prévention du harcèlement avant la première semaine de juillet;
- c. assurer la liaison avec l'officier de la sécurité générale du site au sujet de la formation sur la prévention des incendies à l'intention des employés des services d'alimentation avant la première semaine de juillet.

3.1.2 En ce qui concerne l'équipement et les installations du MDN, le traiteur doit :

- a. signer une liste d'inventaire de l'ensemble de l'équipement du MDN fourni par la section de l'approvisionnement du CICR avant le début des travaux;
- b. utiliser convenablement les installations d'entreposage pour les déchets et tenir propres les zones adjacentes;
- c. aiguiser les couteaux tous les jours, ou selon les besoins;
- d. signaler rapidement au représentant des services d'alimentation du site le mauvais fonctionnement de l'équipement, les pannes du système de réfrigération et les problèmes liés au chauffage, à l'électricité, à la plomberie, à l'élimination des eaux usées et des déchets, à l'approvisionnement alimentaire insuffisant, etc.;
- e. effectuer un nettoyage complet de toute la zone des services d'alimentation avant de fermer pour la saison, y compris la cuisine, l'équipement de cuisine, la salle à manger, tous les réfrigérateurs et congélateurs, et toutes les aires d'entreposage. Laisser les lieux et le matériel dans l'état où ils étaient lorsqu'ils lui ont été confiés, et ce, à la satisfaction du gestionnaire du contrat et du représentant des services d'alimentation, à la fin du contrat. Le traiteur n'est pas tenu responsable de l'usure ou de la perte de pièces d'équipement ou de l'usure des locaux résultant d'un usage normal; il n'est, de même, 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 ne fasse l'objet d'un accord négocié;
- f. rembourser au MDN le coût des pièces d'équipement égarées ou endommagées, sous réserve de l'alinéa d) ci-dessus à la fin du contrat. L'entrepreneur assume la responsabilité financière de toute vaisselle manquante dont l'absence est attribuable, selon le gestionnaire de contrat ou le représentant des services d'alimentation, aux actes ou à la négligence de l'entrepreneur;
- g. procéder à l'inventaire de tout le matériel fourni par le MDN à la fin du contrat, en collaboration avec le gestionnaire de contrat du MDN ou son représentant. Tout écart 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 écrit de non-responsabilité concernant tout autre article manquant;
- h. fournir un ordinateur pour le bureau du gestionnaire des services d'alimentation.

3.2 RESPONSABILITÉS DU MDN

3.2.1 Le MDN doit fournir :

- a. les installations et le 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);
- b. eau, électricité, combustible pour les appareils de cuisine, chauffage, réfrigération, installations d'entreposage adéquates et services d'élimination des rebuts de cuisine;
- c. les vadrouilles et les seaux pour le nettoyage des planchers;
- d. la vaisselle (vaisselle en porcelaine et en terre cuite, verrerie, coutellerie, assiettes et articles en plastique) en une quantité correspondant au nombre de personnes nourries;
- e. les articles de cuisine et ceux de service;
- f. des nappes, au besoin;
- g. les dispositifs de dératisation et de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles, au besoin;
- h. les serrures, les clés, les grilles de fenêtre, les barres et les autres dispositifs de protection destinés à la garde des aliments et du matériel recommandés par le représentant des services d'alimentation du site et convenant à l'entrepreneur;
- i. des copies des ordres permanents, des consignes d'incendie ainsi que des instructions de fonctionnement et d'entretien des appareils de cuisine;
- j. le service d'entretien des installations et des appareils de cuisine du MDN, y compris l'affûtage des couteaux, une fois avant le début de la saison;
- k. des assiettes et des couverts jetables pour toute panne imprévue des lave-vaisselle.
- l. l'entrepreneur peut choisir d'apporter son propre équipement mineur, comme les couteaux.

3.2.2 Le MDN fournira les services suivants :

- a. l'analyse de la qualité de l'eau de puits;
- b. Internet pour le bureau du gestionnaire des services d'alimentation;
- c. un nettoyage approfondi de toute la zone des services d'alimentation avant le début de la saison.

APPENDICE 1

NORMES MINIMALES DE DOTATION ET DE QUALIFICATION DU PERSONNEL

1. Gestionnaire résident

L'entrepreneur doit fournir les services d'un gestionnaire résident responsable de l'ensemble du personnel sous contrat pendant toute la durée du besoin et de la supervision de toutes les opérations précisées au contrat. Le gestionnaire résident doit également agir à titre de principal point de contact du CICR. Il peut aussi agir à titre de superviseur de cuisine si le nombre total de rationnaires quotidiens est inférieur à 150. Le cas échéant, le gestionnaire des lieux doit posséder un minimum de trois (3) années d'expérience pertinente au cours des cinq (5) dernières années en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance et de portée similaires.

2. Superviseur de cuisine

L'entrepreneur doit fournir les services d'un superviseur de cuisine expérimenté pour superviser le personnel des services de traiteur et participer à la préparation et au service des repas. Lorsque le nombre de rationnaires pour une journée-ration atteint ou dépasse 150, le gestionnaire des lieux et le superviseur de cuisine ne peuvent pas être la même personne.

Le superviseur de cuisine doit être un cuisiner certifié « Sceau rouge ».

(<http://www.red-seal.ca/trades/c.4.4k-fra.html>).

Le superviseur de cuisine ou un cuisinier certifié « Sceau rouge » doit être disponible pour faire des tests de dégustation afin de s'assurer de la qualité des repas.

Le gestionnaire des lieux doit posséder un minimum de trois (3) années d'expérience pertinente au cours des cinq (5) dernières années en ce qui a trait à des contrats de services d'alimentation d'importance et de portée similaires.

3. Autres employés de cuisine et personnel de service des repas

Tous les employés de cuisine et le personnel participant à la préparation ou au service des aliments doivent détenir un certificat de salubrité alimentaire de l'Alberta (Food Safety Alberta Certification) valide ou un certificat équivalent.

(<http://www.albertahealthservices.ca/assets/wf/eph/wf-eh-food-safety-courses-approved-alberta.pdf>)

4. Tous les membres du personnel de l'entrepreneur

En plus des exigences ci-dessus, l'entrepreneur doit soumettre à l'approbation du gestionnaire immobilier du MDN les documents suivants pour tout son personnel avant le début des travaux :

- a. une preuve selon laquelle une formation sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail 2015 (SIMDUT 2015) a été suivie;
- b. un rapport de vérification du casier judiciaire (VCJ) et de vérification de l'habilitation à travailler auprès de personnes vulnérables (VHPV).

5. Norme de dotation

Le guide ci-dessous, qui est extrait du document A-85-269-001FP-006, est proposé comme guide de dotation. Les heures de travail productives 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 chiffres. L'entrepreneur DOIT satisfaire aux exigences précisées dans le contrat.

| Nombre de rationnaires | Gestionnaire résident | Gestionnaire résident adjoint | Cuisine Superviseur |
|------------------------|-----------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1-200 | 1 | | 1 |
| 201-600 | 1 | | 1 |
| 601-1 200 | 1 | | 1 |
| 1 201 et plus | 1 | 1 | 1 |

| Nombre de rationnaires | Cuisiniers | Nombre de rationnaires | Cuisiniers | Nombre de rationnaires | Cuisiniers |
|------------------------|------------|------------------------|------------|------------------------|------------|
| 17-40 | 4 | 376-439 | 13 | 1 024-1 098 | 22 |
| 41-62 | 5 | 440-504 | 14 | 1 099-1 173 | 23 |
| 63-92 | 6 | 505-579 | 15 | 1 174-1 248 | 24 |
| 93-127 | 7 | 580-654 | 16 | 1 249-1 323 | 25 |
| 127-167 | 8 | 655-729 | 17 | 1 324-1 398 | 26 |
| 168-212 | 10 | 730-804 | 18 | 1 399-1 474 | 27 |
| 213-262 | 11 | 805-879 | 20 | 1 475-1 548 | 28 |
| 263-375 | 12 | 880-1 023 | 21 | | |

| Nombre de rationnaires | Aides de cuisine | Nombre de rationnaires | Aides de cuisine | Nombre de rationnaires | Aides de cuisine |
|------------------------|------------------|------------------------|------------------|------------------------|------------------|
| 17-40 | 4 | 377-408 | 17 | 781-815 | 30 |
| 41-53 | 5 | 409-440 | 18 | 816-850 | 31 |
| 54-67 | 6 | 441-470 | 19 | 851-885 | 32 |
| 68-83 | 7 | 471-500 | 20 | 886-925 | 33 |
| 84-100 | 8 | 501-530 | 21 | 926-965 | 34 |
| 101-120 | 9 | 531-560 | 22 | 966-1 005 | 35 |
| 121-150 | 10 | 561-590 | 23 | 1 006-1 045 | 36 |
| 151-185 | 11 | 591-620 | 24 | 1 046-1 085 | 37 |
| 186-225 | 12 | 621-650 | 25 | 1 086-1 125 | 38 |
| 226-266 | 13 | 651-680 | 26 | 1 126-1 165 | 39 |
| 267-307 | 14 | 681-710 | 27 | 1 166-1 210 | 40 |
| 308-343 | 15 | 711-745 | 28 | | |
| 344-376 | 16 | 746-780 | 29 | | |

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÉJEUNER | | | |
|-----------------------|--|---|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| Fruits | Salade de fruits 3 autres variétés de fruits frais | Un total de 4 variétés de fruits frais. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison. Le terme « frais » signifie que l'aliment n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) ou qu'il n'a subi aucun autre procédé de conservation. | Tous |
| Jus | 3 sortes (2 jus de fruits et 1 jus de légumes) | Jus pur et pasteurisé du fruit ou du légume indiqué, 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). Varier les choix pendant la semaine. | Tous |
| Plat principal | Œufs, au choix Céréales 7 variétés de céréales prêtes à manger 1 plat principal de déjeuner | Répondant aux exigences du Règlement sur les œufs adopté en vertu de la <i>Loi sur les produits agricoles au Canada</i> et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada. Prévoir 2 variétés à grains entiers et 2 variétés sucrées. Comme cette norme s'applique principalement aux camps d'été, il n'y a pas lieu de prévoir de céréales chaudes. Si cela était jugé nécessaire, toutefois, on prévoira une céréale chaude et 6 variétés de céréales prêtes à manger. P. ex. crêpes, pain doré, gaufres. | Cuits avec peu de gras ou sans gras Céréales à grains entiers Moins de 12 g de sucre par portion recommandée Fait avec de la farine de blé entier |
| Viandes | 1 viande chaude de déjeuner 1 viande froide | P. ex. bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viandes provenant uniquement d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA . P. ex. jambon tranché. Viande répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et | Viande maigre |

¹ La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÉJEUNER | | | |
|--------------------------------|--|--|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | | drogues du Canada ou l'équivalent. | |
| Fromage | 2 variétés de fromage | P. ex. fromage à la crème, cheddar, suisse. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. | Moins de 2 % de matières grasses |
| | 4 variétés de yogourt | Prévoir des variétés à faible teneur en gras. | Moins de 2 % de matières grasses |
| Féculents | 1 féculent de déjeuner | P. ex. haricots au lard, pommes de terre | Préparé avec peu ou pas de gras |
| Légumes | Non exigé | | |
| Produits de boulangerie | 1 produit de boulangerie | P. ex. muffins, croissants, brioches. | Muffins à faible teneur en gras et à haute teneur en fibres, produits à grains entiers |
| | 1 type de produit panifié commercial et 1 variété de chaque type | P. ex. bagels et muffins anglais. | Produits à grains entiers |
| | 3 variétés de pain | P. ex. blé entier, multigrains, blanc, avoine, lin. | Produits à grains entiers |
| Boissons² | 3 types de boisson chaude | P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud. | Moins de 2 % de matières grasses |
| | 2 types de boisson froide (3 si des boissons non laitières sont offerts) : Produits laitiers (3 variétés) | Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada. Pas de lait au chocolat au déjeuner. | Moins de 2 % de matières grasses |
| | Boissons aux fruits (4 variétés) | Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir | Faible teneur en calories et en sucre |

² Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie du modèle standard.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÉJEUNER | | | |
|-------------------|---|---|----------------------------------|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande | au moins 24 mg, mais pas plus de 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 (lait de soya, lait de riz). | |
| Condiments | 2 types de tartinade 3 variétés de confiture ou de gelée, et miel, sirop, beurre, margarine, ketchup, moutarde, mayonnaise, sauce piquante, sauce pour viande | P. ex. beurre d'arachide, tartinade au chocolat et à la noisette, fromage à tartiner. | Variétés à faible teneur en gras |

| DÎNER | | | |
|---|--|--|---|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| Soupe | 1 soupe fraîchement préparée | | Soupes aux légumes maison Soupes maison à base de lait ou chaudrées faites avec du lait contenant moins de 2 % de matières grasses |
| Plat principal Au moins un des plats | 1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé⁴ avec | Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FC ou des recettes standards à teneurs | Viandes maigres préparées avec peu de |

¹ La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

⁴ Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÎNER | | | |
|--|--|---|---|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| doit être un choix santé² préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir 1 plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation. | accompagnements appropriés | contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viandes provenant uniquement d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA . | gras ou sans gras ou sel ajouté. Substituts de viande comme les haricots secs, les lentilles et le tofu. |
| | 1 plat de pâtes | 2 variétés de sauce, dont l'une est une source de protéines. | |
| | 1 plat parmi les suivants : Pizza Hamburger Hot dog Tacos Burritos et plats similaires | Varier les choix par rotation. | Pâtes de blé entier, sauce 2 % M.G. ou moins, sauce tomate. |
| | Sandwichs froids 3 variétés de garnitures pour sandwich | 1 garniture mixte. 2 viandes tranchées. 3 types de pain (petits pains, pain plat, pain tranché, tortilla, etc.) 3 variétés de pain tranché (blé entier, multigrains, blanc, etc.) | Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou sel ajouté. Burritos sans viande. Pâtes ou pain faits avec de la farine de blé. Du saumon, source d'acide gras oméga-3 et du thon en conserve dans l'eau. |

² Critères : 400 calories, 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

³ Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage ou plats végétariens contenant par exemple des légumineuses, du tofu ou des noix.

⁵ Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FAC sont des ressources approuvées pour les recettes.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÎNER | | | |
|------------------|--|--|---|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | | | Tartinades à faible teneur en gras (p. ex. moutarde). Viande maigre (jambon, dinde). Produits à grains entiers. |
| Féculents | 1 aliment féculent | Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou préparés avec peu ou pas de matières grasses. | Riz brun ou riz sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparé avec peu ou pas de gras. |
| Légumes | 1 légume cuit | Préparé sans matières grasses. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours. | Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras ou sans gras, sucre ou sel ajoutés. |
| Salades | Salades | Sélection de salades selon le menu du buffet à salades. | Préparées avec peu de gras ou sans gras. |
| Fruits | 4 types de fruits frais dont 1 au maximum peut être remplacé par une variété de fruits en conserve | Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) ou qu'il n'a subi aucun autre procédé de conservation. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison. | Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté Fruits en conserve dans un jus de fruits non sucré ou naturel |
| Dessert | 1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) Crème glacée (2 saveurs) Yogourt (4 saveurs) | P. ex. poudings au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (p. ex. tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales. P. ex. gâteaux, biscuits, tartes, carrés. | 2 % ou moins de matières grasses Faits avec de la farine de blé entier ou des grains entiers 2 % ou moins de matières |

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÎNER | | | |
|--------------------------------|---|---|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | | <p>Prévoir des variétés à faible teneur en gras; peut comprendre des sorbets ou des parfaits.</p> <p>Prévoir des variétés à faible teneur en gras.</p> | <p>grasses</p> <p>2 % ou moins de matières grasses</p> |
| Produits de boulangerie | 2 types de pain Pains – 3 variétés | <p>P. ex. pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita.</p> <p>P. ex. blé entier, multigrains, blanc (pain de blé entier contenant au moins 60 % de farine de blé entier).</p> | <p>Produits à grains entiers.</p> <p>Produits à grains entiers.</p> |
| Boissons¹ | 3 types de boisson chaude 3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières) Produits laitiers (4 variétés) Jus de fruits ou de légumes Boissons aux fruits (4 variétés) | <p>P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud.</p> <p>Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier les choix pendant la semaine.</p> <p>Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir,</p> | <p>Moins de 2 % de matières grasses</p> <p>Moins de 2 % de matières grasses</p> <p>Tous</p> <p>Faible teneur en calories et en sucre</p> |

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie du modèle standard.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| DÎNER | | | |
|---|---|--|---|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | Boissons non laitières (2 variétés) au besoin | 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 (lait de soya, lait de riz). | |
| SOUPER | | | |
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| Soupe | Non exigé | | |
| Plat principal Au moins un des plats doit être un choix santé² préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir 1 plat protéiné sans viande³. Varier les choix par rotation. | 2 plats protéinés chauds et fraîchement préparés⁴ avec accompagnements appropriés 1 omelette OU OU 1 plat parmi les suivants : Pizza Hamburger Hot dog | Pour respecter la norme relative au contenu minimum en protéines, utiliser des recettes des FC ou des recettes standards à teneurs contrôlées fournissant au moins 18 g de protéines par portion ⁵ . Offrir des plats de poisson au moins deux fois par semaine. Viandes provenant uniquement d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA . Varier les choix par rotation. Varier les choix par rotation. | Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou sel ajouté. Substituts de viande comme les haricots secs, les lentilles et le tofu. Viandes maigres préparées avec peu de gras ou sans gras ou sel ajouté. Burritos |

¹ La composition des repas traditionnels, des repas des jours de fête ou des repas thématiques peut différer de celle des repas standards.

² Critères : 400 calories, 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras insaturé), 600 mg de sodium par portion.

³ Plats contenant du poisson, des fruits de mer ou du fromage ou plats végétariens contenant par exemple des légumineuses, du tofu ou des noix.

⁴ Les restes imprévus peuvent être offerts en plus des plats standards.

⁵ Food for 50, Professional Chef ou les recettes des FAC sont des ressources approuvées pour les recettes.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| SOUPER | | | |
|------------------|---|--|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | Tacos Burritos et plats similaires | | sans viande. Pâtes ou pain faits avec de la farine de blé. |
| Féculents | 1 aliment féculent | Pommes de terre, riz, couscous, non frits ou cuits avec peu ou pas de matières grasses. | Riz brun ou riz sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparé avec peu ou pas de gras. |
| Légumes | 1 légume cuit | Préparé sans matières grasses. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours. | Légumes frais ou congelés, préparés avec peu de gras ou sans gras, sucre ou sel ajoutés. |
| Salades | Salades | Sélection de salades selon le menu du buffet à salades. | Préparées avec peu de gras ou sans gras. |
| Fruits | 4 types de fruits frais dont 1 au maximum peut être remplacé par une variété de fruits en conserve | Le terme « frais » signifie que le fruit n'a pas été transformé de quelque façon que ce soit (mis en conserve, séché, déshydraté, congelé ou traité de quelque autre manière) ou qu'il n'a subi aucun autre procédé de conservation. Varier les choix pendant la semaine et selon la saison. | Fruits frais Fruits congelés sans sucre ajouté Fruits en conserve dans un jus de fruits non sucré ou naturel |
| Dessert | 1 dessert préparé Desserts cuits au four (2 choix) | P. ex. poudings au lait, Jell-O, desserts à base de fruits (p. ex. tourtes aux fruits, croustades), carrés de céréales. P. ex. gâteaux, biscuits, tartes, carrés. | 2 % ou moins de matières grasses Faits avec de la farine de blé entier |

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| SOUPER | | | |
|--------------------------------|--|--|---|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | Crème glacée (2 saveurs) Yogourt (4 saveurs) | Prévoir des variétés à faible teneur en gras; peut comprendre des sorbets ou des parfaits. Prévoir des variétés à faible teneur en gras. | ou des grains entiers 2 % ou moins de matières grasses |
| Boissons¹ | 3 types de boisson chaude 3 types de boisson froide (4 en cas de boissons non laitières) Produits laitiers (4 variétés) Jus de fruits ou de légumes (2 variétés) Boissons aux fruits (4 variétés) Boissons non laitières (2 variétés) Sur demande | P. ex. thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud. Lait de vache pasteurisé avec ajout de vitamines D et A répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada. Jus de fruits pasteurisés extraits de fruits tels que désignés, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada et aux exigences de l' Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier les choix pendant la semaine. Faites avec des extraits de fruits naturels, des arômes de fruits artificiels ou les deux. Doit contenir au moins 24 mg, mais pas plus de 48 mg, de vitamine C pour 100 ml de boisson prête à servir, conformément au 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 (lait de soya, lait de riz). | Moins de 2 % de matières grasses Moins de 2 % de matières grasses Tous Faible teneur en calories et en sucre |
| Produits de boulangerie | 2 types de pain Pains – 3 variétés | P. ex. pains mollets et petits pains, pain plat, pains, bagels, pita. P. ex. blé entier, multigrains, blanc (pain de blé entier contenant au moins | Produits à grains entiers. Produits à grains entiers. |

¹ Ne pas fournir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible dans la salle à manger. Les boissons isotoniques, énergisantes, désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée et pétillante ne font pas partie du modèle standard.

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| SOUPER | | | |
|------------------|--|--------------------------------|--------------------|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible¹ | Définition/Description | Choix santé |
| | | 60 % de farine de blé entier). | |

| BUFFET À SALADES | | | |
|--|---|--|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible | Définition/Description | Choix santé |
| Chaque brunch, dîner et souper doit proposer un buffet à salades et offrir les choix suivants : | | | |
| Laitues | 1 salade de laitue prémélangée 1 salade de laitue qui permet de choisir parmi les ingrédients suivants et d'ajouter une vinaigrette : radis tranchés, rondelles d'oignons, concombres en dés, tomates en dés, poivrons verts en dés | P. ex. salade César, salade à la grecque. P. ex. salade verte, salade d'épinards. | Préparée avec un peu de vinaigrette ou une vinaigrette à faible teneur en gras |
| Crudités | 4 variétés | P. ex. radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navet, concombres en tranches, quartiers de tomates, champignons, courgettes en tranches, poivrons verts ou rouges, brocoli, chou-fleur. Prévoir une variété à chaque repas. | Tous |
| Salades de féculents, de haricots ou de légumes marinés | 3 variétés par repas | P. ex. salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés. Prévoir une variété à chaque repas. | Préparées avec peu d'huile ou de vinaigrette |
| Choix de protéines | Non exigé | | |

Tableau de la disponibilité d'aliments courants pour les repas**SERVICES D'ALIMENTATION DES CADETS***S'applique aux camps d'été des cadets et aux autres services d'alimentation des cadets*

| BUFFET À SALADES | | | |
|--------------------------------|---|--|--|
| Catégorie | Modèle de repas standard admissible | Définition/Description | Choix santé |
| Choix de protéines sans viande | <p>1 choix de protéines sans viande</p> <p>2 <u>types de fromage</u> :</p> <p>1 fromage à pâte dure</p> <p>1 fromage à pâte molle</p> | <p>P. ex. pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous et trempette aux haricots.</p> <p>P. ex. cheddar.</p> <p>P. ex. brie, fromage à la crème, fromage cottage. Produits de fromage provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir des variétés à faible teneur en gras.</p> | <p>Tous, si préparés avec peu ou pas de matières grasses</p> <p>Moins de 2 % de matières grasses</p> |
| Marinades | 3 variétés de marinades | P. ex. olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons sucrés. | |
| Condiments | <p>➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (régulière et faible en matières grasses), vinaigre, huile</p> <p>➤ 3 variétés de sauce pour viande</p> <p>➤ <u>Vinaigrettes</u> :</p> <p>5 variétés de vinaigrette ordinaire</p> <p>5 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras</p> <p>➤ 3 variétés de craquelins</p> <p>➤ 2 tartinades</p> <p>➤ 3 variétés de confiture ou de gelée</p> <p>➤ Sel, poivre et autres mélanges d'épices</p> | <p>P. ex. sauce BBQ, sauce HP.</p> <p>P. ex. biscottes Melba, gressins, craquelins.</p> <p>P. ex. beurre d'arachides, fromage à tartiner.</p> | |

PORTION STANDARD

| Norme sur la taille des portions | |
|---|---|
| Déjeuner | |
| Œufs, gros | 2 par personne |
| Jambon ou bacon de dos | 45 g (cru) |
| Bacon | 3 tranches (40/48 tranches par kg cru) |
| Saucisses | 2 par personne (12 saucisses/500 g avant cuisson) |
| Crêpes chaudes | 2 louches de 90 ml de pâte à crêpes |
| Pain doré | 2 tranches |
| Céréales avec lait | |
| - chaudes | 175 ml (cuites), plus 125 ml de lait |
| - froides | Emballage individuel ou 250 ml, plus 125 ml de lait |
| Fromage | 30 g |
| Muffin | 1 par personne (130 g) |
| Bagel | 1 par personne (110 g) |
| Croissants | 1 par personne (60 g) |
| Rôties | 2 tranches (35 g chacune) |
| Dîner et souper | |
| Soupe | 250 ml |
| Biftecks et côtelettes (avec os) | 250 g (cru) |
| Morceaux de poulet (avec os) | 275 g (crus) |
| Biftecks (désossés) | 225 g (crus) |
| Viande ou volaille désossée | 150 g cuit (180 g crue) |
| Poisson (darnes, filets) | 150 g (cru) |
| Poisson (pané) | 150 g (cuit) |
| Ragoût | 300 g (cuits) [louche de 250 ml] |
| Plats cuits en cocotte | 300 g (cuite) [louche de 250 ml] |
| Pâtes avec sauce (plat principal) | 150 g de pâtes et 175 ml de sauce |
| Sandwich à trois étages | 1 par personne (90 g de viande au total) |
| Hamburger | 1 par personne (167 g cru) |
| Hot dog | 80 g (2 par personne si 40 g chacun ou 1 par personne si 80 g chacun) |
| Pizza | 1 pointe par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre) 240 g |
| Tacos | 2 par personne |
| Burritos | 1 par personne (150 g) |
| Sous-marin (15 cm de long) | 1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée) |
| Sandwich | 1 par personne |
| Garniture pour sandwich – salade | 110 g |
| Garniture pour sandwich – viande tranchée | 90 g |
| Viande tranchée – pour plat froid | 90 g |
| Féculents – pomme de terre, riz, pâte | 125 g (cuit) [2 cuillerées de 125 ml chacune, 2 portions d'un quart de tasse chacune] |
| Légumes | 90 g (cuillère de 125 ml) |
| Plats de salade | Bol de 15 cm ou assiette de 20 cm |
| Fruits en conserve | 175 ml |
| Fruit frais (individuel) | 1 par personne |
| Raisins, baies, fruits tranchés frais | 125 ml ou 90 g |

PORTION STANDARD

| Norme sur la taille des portions | |
|--|---|
| Pouding | 125 ml |
| Jell-O | 125 ml |
| Crème glacée | 125 ml |
| Yogourt aux fruits | 175 ml |
| Gâteau | 1 part (5 cm × 5 cm × 7 cm) |
| Tarte | 1 part (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre) |
| Carrés | 1 part (5 cm x 5 cm x 2,5 cm) |
| Biscuits (7,5 cm de diamètre) | 2 par personne |
| Biscuit (12,5 cm de diamètre) | 1 par personne |
| Beigne ou brioche sucrée | 1 par personne |
| Pain | 1 tranche |
| Petits pains mollets | 1 par personne |
| Boissons | |
| Jus | 250 ml |
| Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, sans lactose) | 250 ml |
| Boissons aux fruits | 250 ml |
| Boissons gazeuses | 250 ml |
| Boissons chaudes | 250 ml |

Collations Les collations doivent comprendre une boisson et deux aliments par personne.

Boissons : Du thé et du café doivent être servis ainsi qu'au moins deux des boissons suivantes : lait 2 %, lait au chocolat 2 %, chocolat chaud, jus de fruits ou limonade. Il est à noter que le lait au chocolat doit représenter 25 % du lait servi.

Aliments : Au moins trois des aliments suivants doivent être servis : fruits frais, biscuits, gâteaux, carrés, tartes, beignes.

Remarque : 1. Les normes minimales décrites dans le présent appendice doivent être prises en compte pour constituer une indication minimale raisonnable et efficace des quantités d'aliments applicables dans le cadre de ce contrat.

2. Il doit y avoir des boissons chaudes et froides, des collations et les condiments nécessaires dans le mess des officiers.

MODÈLE DE MENU DE BOÎTES-REPAS (norme minimale)

a. Le modèle de menu de la boîte-repas est composé de deux sandwiches ou d'un sandwich et d'un plat froid :

(1) Les boîtes-repas contiennent une variété de pains (de préférence à grains entiers) et de petits pains de spécialité frais, p. ex, pains complets, pains multigrains, pains de seigle, pumpnickel, petits pains mollets croustillants, pain à sandwiches, petits pains empereur, bagels, pains pita complets, etc.

PORTION STANDARD

- (2) La garniture pour sandwich est fraîche et les condiments sont fournis à part pour compléter la garniture. Une des garnitures doit être de la viande froide tranchée, rôtie en copeaux ou cuite (50 g MINIMUM). L'un des éléments suivants peut composer le deuxième élément de garniture : viandes froides tranchées, viandes conservées, fromage ou garniture préparée composée de viande, salade de poisson ou d'œufs (50 g MINIMUM). L'un des deux sandwiches, ou les deux, doit contenir de la laitue (20 g MINIMUM).
- (3) Le plat froid doit être composé d'une portion de viandes cuites ou rôties tranchées (50 g MINIMUM) ou d'un quart de poulet rôti servi sur un lit de salade verte (émincée ou en feuilles) dans une cocote en papier d'aluminium. Deux tranches de pain ou deux petits pains doivent être servis à part avec des portions individuelles de beurre ou de margarine (10 g MAXIMUM). Les couverts en plastique sont inclus.
- (4) Du fromage (20 g MINIMUM) doit être ajouté à l'un des sandwiches un jour sur deux.

Remarque : Quelle que soit la journée, chaque sandwich doit contenir du beurre ou de la margarine (10 g MAXIMUM). La tartinade doit être molle pour éviter de déchirer le pain ou les petits pains; il doit être possible de l'étaler sur la totalité de la tranche de pain ou du petit pain.

b. **Salade :**

- (1) Un assortiment de légumes frais sera fourni, p. ex. des radis, des quartiers de tomate, des tranches de concombre, des bâtonnets de céleri, des bâtonnets de carottes, des morceaux de brocoli ou de chou-fleur, etc. (160 g par boîte-repas MINIMUM).

c. **Fruits :**

- (1) Fruits frais, nettoyés et triés, comme des pommes, des oranges, des raisins, des bananes mûres, des prunes, des cerises ou autre, selon la disponibilité, plus du pouding ou des coupes de fruits préparés.

Remarque : Poudings au lait individuels ou coupe de fruits.

d. **Produits de boulangerie-pâtisserie :**

- (1) Une portion de produits de boulangerie-pâtisserie frais tels que des biscuits, des carrés, des tartes, des gâteaux, des pains sucrés, des beignes, etc. (50 g MINIMUM).

e. **Collation :**

- (1) Un paquet de fromage avec craquelins (32 g) doit être inclus dans chaque boîte-repas.

PORTION STANDARD

f. **Condiments :**

- (1) Des condiments appropriés (par exemple du raifort) et, au besoin, des portions individuelles de beurre ou de margarine doivent être fournis avec le contenu de la boîte-repas.

g. **Boissons :**

- (1) Une boîte de lait ou de lait au chocolat à 2 % de matière grasse doit être fournie dans les boîtes-repas.
- (2) Des jus de fruits (avec vitamine C ajoutée) peuvent être fournis lorsque la période de conservation non réfrigérée est trop longue pour garder le lait froid (minimum 250 ml).
- (3) La boîte-repas pour déjeuner doit contenir du jus et du lait.

h. **Trousse d'accessoires :**

- (1) Un nécessaire à repas jetable qui convient au contenu du repas doit être fourni.
- (2) La date doit être apposée sur chaque boîte-repas après sa préparation.

REPAS CHAUDS TRANSPORTÉS (DANS UN CONTENANT ISOTHERME)

1. Chaque repas chaud transporté (dans un contenant isotherme) doit être produit à partir des ingrédients préparés pour le repas servi à la salle à manger au même moment. Il doit comprendre les aliments suivants :

- a. soupe (avec biscuits salés);
- b. plat principal protéiné (indiqué par un astérisque [*] sur le menu hebdomadaire);
- c. féculent;
- d. légumes (au choix du cuisinier);
- e. salade verte, salade de chou ou crudités;
- f. fruit frais;
- g. un dessert préparé ou cuit au four (au choix du cuisinier);
- h. pain ou petits pains et beurre ou margarine;
- j. deux boissons;
- k. condiments appropriés.

Remarque 1. Le plat principal protéiné et le féculent doivent représenter 10 % du repas transporté.

Remarque 2. 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).

Remarque 3. Les normes relatives aux repas transportés doivent correspondre à la norme et aux modèles de menu quotidien minimums (sans le repas léger).

PORTION STANDARD

COLLATION – MODÈLE DE MENU

COLLATIONS MATIN ET APRÈS-MIDI

1. Une boisson et un article alimentaire par personne seront servis. Au moins deux boissons et deux aliments doivent être offerts et le choix doit varier d'un jour à l'autre.
2. Les boissons peuvent être du thé, du café, du chocolat chaud, du lait au chocolat, du lait partiellement écrémé et des boissons aux fruits.
3. Les aliments peuvent être des fruits frais, des biscuits, des muffins, des beignes, du gâteau, des barres céréalières, du fromage et des biscuits salés.

COLLATION DU SOIR

1. Une boisson et deux aliments par personne doivent être servis.
2. Du thé et du café doivent être servis, ainsi qu'au moins deux des boissons suivantes : du lait partiellement écrémé, du lait au chocolat, du chocolat chaud et des boissons aux fruits.
3. Au moins trois des aliments suivants doivent être proposés : fruit frais, sandwichs, biscuits, gâteaux, muffins, carrés, tartes, beignes, fromage et craquelins.

REMARQUE : Des ingrédients pour sandwich (beurre, margarine, pain, petits pains, fromage, tartinade de fromage, viandes froides, beurre d'arachides, gelée, confiture) peuvent être offerts. De plus, l'entrepreneur peut servir (si disponible) des restes froids du service régulier de la journée comme un substitut pour l'un des aliments au cours de la collation du soir.

NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS DU MDN

Les produits alimentaires fournis et utilisés pour les prestations de services d'alimentation dans le cadre du présent contrat doivent respecter ou dépasser les spécifications sur la qualité des aliments (SQA) du MDN. Les spécifications de qualité alimentaire du MDN peuvent être téléchargées à partir du site Web des publications du gouvernement du Canada (www.publications.gc.ca) en recherchant « Spécifications sur la qualité des aliments » ou en utilisant le lien suivant :

http://publications.gc.ca/site/fra/recherche/recherche.html?st=1&ssti=1&ast=food+quality+specifications+food+purchased+by+federal+government+departments&cnst=&_e=on&_f=on&_adof=on

| FQS # & Description | SQA et Description | Catalogue # English | Numéro de catalogue |
|---|--|---------------------|---------------------|
| FQS-01 Eggs | SQA-01 Œufs et produits d'œufs | D2-531/01-2018E-PDF | D2-531/01-2018F-PDF |
| FQS-02 Beef | SQA-02 Bœuf | D2-531/02-2018E-PDF | D2-531/02-2018F-PDF |
| FQS-03 Veal | SQA-03 Veau | D2-531/03-2018E-PDF | D2-531/03-2018F-PDF |
| FQS-04 Pork | SQA-04 Porc | D2-531/04-2018E-PDF | D2-531/04-2018F-PDF |
| FQS-05 Lamb | SQA-05 Agneau | D2-531/05-2018E-PDF | D2-531/05-2018F-PDF |
| FQS-06 Poultry | SQA-06 Volaille | D2-531/06-2018E-PDF | D2-531/06-2018F-PDF |
| FQS-07 Variety Meats | SQA-07 Abats comestibles | D2-531/07-2018E-PDF | D2-531/07-2018F-PDF |
| FQS-08 Prepared Meat and Meat by Products | SQA-08 Viande et sous-produits de viande préparés ou conservés | D2-531/08-2018E-PDF | D2-531/08-2018F-PDF |
| FQS-09 Fish and Seafood | SQA-09 Poissons et produits de la mer | D2-531/09-2018E-PDF | D2-531/09-2018F-PDF |
| FQS-10 Fresh Fruit | SQA-10 Fruits frais | D2-531/10-2018E-PDF | D2-531/10-2018F-PDF |
| FQS-11 Fresh Vegetables | SQA-11 - Légumes frais | D2-531/11-2018E-PDF | D2-531/11-2018F-PDF |
| FQS-12 Frozen Fruit | SQA-12 Fruits congelés | D2-531/12-2018E-PDF | D2-531/12-2018F-PDF |
| FQS-13 Frozen Vegetables | SQA-13 Légumes congelés | D2-531/13-2018E-PDF | D2-531/13-2018F-PDF |
| FQS-14 Canned Fruit | SQA-14 Fruits en conserve | D2-531/14-2018E-PDF | D2-531/14-2018F-PDF |
| FQS-15 Canned Vegetables | SQA-15 Légumes en conserve | D2-531/15-2018E-PDF | D2-531/15-2018F-PDF |
| FQS-16 Dried Fruit | SQA-16 Fruits séchés | D2-531/16-2018E-PDF | D2-531/16-2018F-PDF |
| FQS-17 Dehydrated Vegetables | SQA-17 Légumes déshydratés | D2-531/17-2018E-PDF | D2-531/17-2018F-PDF |

Appendice 4

Annexe A

NORMES DE QUALITÉ DES ALIMENTS DU MDN

| FQS # & Description | SQA et Description | Catalogue # English | Numéro de catalogue |
|--|--|----------------------------|----------------------------|
| FQS-18 Milk and Milk Products | SQA-18 Lait et produits laitiers | D2-531/18-2018E-PDF | D2-531/18-2018F-PDF |
| FQS-19 Cheese | SQA-19 Fromage | D2-531/19-2018E-PDF | D2-531/19-2018F-PDF |
| FQS-20 Misc Groceries | SQA-20 Produits d'épicerie divers | D2-531/20-2018E-PDF | D2-531/20-2018F-PDF |
| FQS-21 Pasta | SQA-21 Pâtes alimentaires et nouilles | D2-531/21-2018E-PDF | D2-531/21-2018F-PDF |
| FQS-22 Rice | SQA-22 Riz | D2-531/22-2018E-PDF | D2-531/22-2018F-PDF |
| FQS-23 Legumes | SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain) | D2-531/23-2018E-PDF | D2-531/23-2018F-PDF |
| FQS-24 Grains | SQA-24 Grain céréalier | D2-531/24-2018E-PDF | D2-531/24-2018F-PDF |
| FQS-25 Shortenings, Fats and Oils | SQA-25 Graisses alimentaires et les huiles | D2-531/25-2018E-PDF | D2-531/25-2018F-PDF |
| FQS-26 Butter and Margarine | SQA-26 Beurre et margarine | D2-531/26-2018E-PDF | D2-531/26-2018F-PDF |
| FQS-27 Sugar and Preserves | SQA-27 Sucres et conserves | D2-531/27-2018E-PDF | D2-531/27-2018F-PDF |
| FQS-28 Coffee and Tea | SQA-28 Café et thé | D2-531/28-2018E-PDF | D2-531/28-2018F-PDF |
| FQS-29 Ice Cream and Sorbets | SQA-29 Crème glacée et sorbet laitier | D2-531/29-2018E-PDF | D2-531/29-2018F-PDF |
| FQS-30 Pie Fillings and Pie Fruits | SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte | D2-531/30-2018E-PDF | D2-531/30-2018F-PDF |
| FQS-31 Herbs, Spices and Seasonings | SQA-31 Fines herbes et épices | D2-531/31-2018E-PDF | D2-531/31-2018F-PDF |
| FQS-32 Soups, Sauces and Gravies | SQA-32 Soupes, sauces et sauces au jus de viande | D2-531/32-2018E-PDF | D2-531/32-2018F-PDF |
| FQS-33 Condiments and Condiment Sauces | SQA-33 Condiments et sauces condimentaires | D2-531/33-2018E-PDF | D2-531/33-2018F-PDF |
| FQS-34 Bread and Baked Products | SQA-34 Pain et produits de boulangerie | D2-531/34-2018E-PDF | D2-531/34-2018F-PDF |
| FQS-35 Fruit Juice | SQA-35 Jus de fruit | D2-531/35-2018E-PDF | D2-531/35-2018F-PDF |
| FQS-36 Cereals | SQA-36 Céréales | D2-531/36-2018E-PDF | D2-531/36-2018F-PDF |
| FQS-37 Flour and Mixes | SQA-37 Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres | D2-531/37-2018E-PDF | D2-531/37-2018F-PDF |
| FQS-38 Game | SQA-38 Gibier | D2-531/38-2018E-PDF | D2-531/38-2018F-PDF |

DÉCLARATION CERTIFIÉE D'ALLOCATION QUOTIDIENNE DE RATION

À remettre au représentant de l'entrepreneur normalement 48 h avant la journée pour laquelle l'allocation de ration est déclarée.

Date : _____

| | (1) | (2) | (3) |
|---|--|---|--------------------------|
| | NOMBRE DE RATIONNAIRES AUTORISÉS | PORTION FACTURABLE EN VERTU DU CONTRAT | TOTAL DES JOURS-REPAS |
| 1. Personnel admissible à tous les repas | _____ | 1,00 | _____ |
| 2. Personnel admissible au déjeuner uniquement | _____ | 0,20 | _____ |
| 3. Personnel admissible au déjeuner et au dîner | _____ | 0,60 | _____ |
| 4. Personnel admissible au dîner et au souper | _____ | 0,80 | _____ |
| 5. Personnel admissible au dîner ou au souper uniquement | _____ | 0,40 | _____ |

Nombre de jours-repas facturable aux termes du contrat et exigible

TOTAL : _____

Attesté par :

Nom/grade/poste (en lettres moulées)

Signature

Remarque 1 :

Conformément aux définitions contractuelles, une « ration » comprend également trois collations (pour une journée complète) et inclut la prestation proportionnelle de collations aux personnes qui ne consomment pas une ration entière.

Remarque 2 :

Les boîtes-repas remplacent un repas normal et ne sont pas facturées séparément.

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

REGISTRE DES INCIDENTS LIÉS AU CONTRAT DE SERVICES D'ALIMENTATION

| | | | |
|---|------------|---------------------------|--------------------|
| AU : GESTIONNAIRE RÉSIDENT | | RAPPORT D'INCIDENT | N° |
| DATE ET HEURE DE L'OBSERVATION | | date> | heure> |
| CAMP/ORGANIS. | | CUISINE | |
| OBSERVÉ PAR | NOM | GRADE | POSTE |
| | | | |
| OBSERVATION> | | | |
| | | | |
| Gestionnaire résident informé verbalement/par écrit par | | date> | heure> |
| SIGNATURE | | NOM | GRADE/POSTE |
| X | | | |
| <i>Copie reçue par</i> | | | |
| GESTIONNAIRE RÉSIDENT X | | date> | |
| OBSERVATION DE LA MESURE CORRECTIVE PRISE PAR L'ENTREPRENEUR | | | |
| | | | |
| SIGNATURE | | NOM | GRADE/POSTE |
| X | | | |
| PROCÉDURES ADMINISTRATIVES ENGAGÉES | | | |
| | | | |
| SIGNATURE | | NOM | GRADE/POSTE |
| X | | | |

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

REPAS QUOTIDIENS PRÉVUS

À remettre au représentant de l'entrepreneur normalement 48 h avant la journée pour laquelle l'allocation de ration est déclarée.

| SALLE À MANGER | NOMBRE DE REPAS | | | NOMBRE DE COLLATIONS | | | INSTRUCTIONS SPÉCIALES |
|----------------|-----------------|-------|--------|----------------------|------------|------|------------------------|
| | DÉJEUNER | DINER | SOUPER | AVANT-MIDI | APRÈS-MIDI | SOIR | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

REMARQUE : Les détails concernant le nombre et le type de repas transportés sont consignés dans la colonne des instructions spéciales ou sur une feuille en pièce jointe.

| | | | |
|---|----------|-------------|--|
| Nom du représentant des services alimentaires (en lettres moulées) | | | |
| Signature | X | DATE | |

Ce formulaire doit être produit à l'échelle locale

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. LIEU – Le CICR est situé au poste de garde forestier de Ghost River.
2. DÉBUT DES TRAVAUX : Vers le 28 avril 2020
3. FIN DES TRAVAUX : Environ le 8 septembre 2021
4. ESTIMATION DU NOMBRE TOTAL DE JOURS-REPAS : À communiquer le 1^{er} avril de chaque année du contrat.
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>Titre</u> | <u>Nom</u> | <u>Numéro de téléphone</u> |
|---|---|----------------------------|
| Gestionnaire de contrats | À déterminer | |
| Conseiller technique | (O Svc Alim 17 ^e Escadre Winnipeg) | |
| Service alimentaire du CICR Représentant (RSA) | À déterminer | |

6. **AUTRES RENSEIGNEMENTS PERTINENTS OU UTILES**
 - a. Les articles en papier, les couverts en plastique, les nécessaires à repas jetable, les boîtes des boîtes-repas, les sacs à papier brun, etc. doivent être fournis par le traiteur et doivent 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 charge de conclure des contrats relativement aux déchets et aux rebuts de cuisine.
 - d. Le personnel du MDN se charge de passer prendre et de livrer les repas transportés à partir de/jusqu'aux sites d'entraînement éloignés.

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

INSTALLATIONS DES SERVICES D'ALIMENTATION

1. Les plans de base des étages du bâtiment qui accueille les installations des services d'alimentation sont disponibles auprès du gestionnaire du contrat, avant le début du contrat.

INVENTAIRE DES SALLES À MANGER

1. Un inventaire de cuisine de base fait partie du compte client d'approvisionnement du CIRC. 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.

CAPACITÉ DES SALLES À MANGER

1. Salle à manger principale – 120
2. Salle à manger des cadets – 130

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. 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.
2. Voici les exigences minimales en matière de nettoyage. Elles doivent être respectées par l'entrepreneur avant le début du premier repas :
 - (1) toutes les tables et les chaises doivent être lavées et mises en place;
 - (2) toutes les fenêtres, toutes les moustiquaires et tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur comme à l'extérieur;
 - (3) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
 - (4) tous les appareils de réfrigération doivent être nettoyés;
 - (5) tous les plats, couverts, ustensiles et pièces d'équipement doivent être lavés et mis en place;
 - (6) toutes les tablettes à condiments doivent être lavées et mises en place;
 - (7) tous les planchers doivent être récurés;
 - (8) toutes les toilettes, tous les vestiaires et tous les casiers doivent être nettoyés et désinfectés;
 - (9) tous les pas-de-porte et la cour arrière doivent être balayés et lavés au jet;
 - (10) la salle des poubelles doit être nettoyée, désinfectée et lavée au jet;
 - (11) toutes les lampes et tous les luminaires doivent être nettoyés.
3. Le calendrier normal de nettoyage suivant doit être respecté :
 - (1) Après chaque repas :
 - (a) toutes les surfaces de cuisson doivent être nettoyées dans les 90 minutes suivant la fin des heures de repas affichées;
 - (b) tous les plats, tous les couverts, tous les ustensiles de cuisson, tous les plateaux, tous les équipements de préparation (fours, réfrigérateurs, mélangeurs, trancheuses, etc.) doivent être lavés ou nettoyés et, le cas

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- échéant, rangés dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
- (c) tous les planchers 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 au moyen d'une vadrouille dans les 90 minutes qui suivent la fin des heures de repas affichées;
 - (d) toutes les poubelles doivent être vidées et nettoyées à la vapeur dans l'heure qui suit la fin des heures de repas affichées;
 - (e) toutes les boîtes en carton doivent être démontées, pliées et placées dans les conteneurs désignés (conformément aux règlements sur le recyclage);
 - (f) 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.
- (2) Une fois par jour :
- (a) le sol de tous les couloirs doit être balayé et lavé à la vadrouille;
 - (b) toutes les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées deux fois par jour (à 14 h et à 22 h);
 - (c) la salle des poubelles doit être balayée et rangée;
 - (d) la cour arrière et les pas-de-porte doivent être balayés et lavés au jet, au besoin;
 - (f) toutes les aires de restauration doivent être débarrassées et rangées à 22 h;
 - (g) toutes les tables et les chaises doivent être lavées;
 - (h) tous les murs et toutes les étagères doivent être lavés;
 - (i) toutes les fenêtres, les moustiquaires et tous les appuis de fenêtre doivent être lavés, à l'intérieur;
 - (j) tous les réfrigérateurs-chambres doivent être nettoyés;
 - (k) les taches doivent être enlevées sur toutes les tasses, tous les verres et tous les plats;
 - (l) toute l'argenterie doit être nettoyée et astiquée;
 - (m) toutes les tablettes à condiments doivent être vidées, lavées, polies, désinfectées et remplies.

4. Inspections :

- (a) Une inspection quotidienne des aires de restauration est effectuée par le RSA du CICR ou par un autre inspecteur selon les besoins. On présentera un compte rendu au gestionnaire résident du service d'alimentation. Les éléments récurrents seront annotés de manière appropriée.
- (b) Des inspections spéciales peuvent être réalisées au besoin.
- (c) Le superviseur du contrat, le représentant du CICR, le technicien en médecine préventive ou ses représentants peuvent être présents à tout moment lors de l'utilisation des services d'alimentation.

Divers

- (a) Norme de service
 - (1) Le service de cafétéria est assuré au taux minimal de 10 personnes par minute. Personne ne doit faire la queue pendant plus de cinq minutes.

RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS D'EXPLOITATION
RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- (b) Calendrier de service de nettoyage : les calendriers sont préparés par le traiteur, approuvés par l'administrateur du contrat et affichés en un endroit autorisé.
- (c) Les calendriers de formation en sécurité-incendie doivent être approuvés par le MDN avant leur mise en œuvre.

NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES

Pour des raisons pratiques, cet appendice est reproduit 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).

Horaires des repas

| | | |
|----------|----------------------|----------------------|
| Déjeuner | Du lundi au dimanche | De 6 h à 8 h |
| Dîner | Du lundi au dimanche | De 11 h 30 à 13 h 30 |
| Souper | Du lundi au dimanche | De 16 h 30 à 18 h 30 |

Collations

| | | |
|------------|-------------|----------------------|
| Matin | Chaque jour | De 10 h à 10 h 15 |
| Après-midi | Chaque jour | De 15 h à 15 h 15 |
| Soir | Chaque jour | De 20 h 30 à 21 h 30 |

Exceptions à l'horaire ci-dessus :

- (1) Jours d'arrivée : les heures de service seront prolongées.
- (2) Jours d'entraînement : les heures pourraient devoir être prolongées.
- (3) Les jours de départ, le déjeuner pourrait devoir être servi plus tôt.

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

Note 2 : Au maximum trois repas et trois collations par jour. Les repas ou les collations peuvent être emportés et consommés dans le secteur d'entraînement.

Note 3 : On peut s'attendre à ce que les personnes restent dans la salle à manger pendant environ 30 minutes après la fin du service.

PLANIFICATION DES BOÎTES-REPAS

1. Les besoins relatifs aux boîtes-repas sont annoncés chaque semaine et confirmés tous les jours, 24 heures à l'avance. Le nombre réel de boîtes-repas nécessaires ne sera pas confirmé avant que le calendrier précis du cours soit définitif. En règle générale, les besoins en boîtes-repas correspondent aux repas transportés, avec une demande maximale d'environ 20 % de moins.
2. Les boîtes-repas remplacent un repas normal et ne sont pas facturées séparément.

NOMBRE APPROXIMATIF DE RATIONNAIRES**A. PREMIÈRE ANNÉE : Du 28 avril au 8 septembre 2020**

1. Pour la première année, on estime que le premier repas à servir au CICR serait le dîner du 28 avril 2020 (sous réserve de modifications) et le dernier repas requis serait le souper du 24 août 2020 (sous réserve de modifications).

| DATES (DU – AU) | NOMBRE DE JOURS | NOMBRE DE RATIONNAIRES | TOTAL |
|------------------------------------|-----------------|------------------------|---------------|
| | | | |
| Du 28 au 30 avril 2020 | 3 | 5 | 15 |
| Du 1 ^{er} au 16 mai 2020 | 16 | 25 | 400 |
| Du 17 au 21 mai 2020 | 5 | 5 | 25 |
| Du 22 au 29 mai 2020 | 8 | 38 | 304 |
| Les 30 et 31 mai 2020 | 2 | 6 | 12 |
| Du 1 ^{er} au 8 juin 2020 | 8 | 0 | 0 |
| Du 9 au 11 juin 2020 | 3 | 7 | 21 |
| Du 12 au 17 juin 2020 | 6 | 40 | 240 |
| Du 18 au 20 juin 2020 | 3 | 27 | 81 |
| Du 21 au 27 juin 2020 | 7 | 56 | 392 |
| Les 28 et 29 juin 2020 | 2 | 95 | 190 |
| Du 30 juin au 5 juillet 2020 | 6 | 116 | 696 |
| Du 6 juillet au 14 août 2020 | 40 | 306 | 12 240 |
| Du 15 août au 24 août 2020 | 10 | 36 | 360 |
| | | | |
| | | | |
| RATIONS TOTALES ESTIMATIVES | | | 14 976 |

JOURNÉES COMPRISES DANS LE CONTRAT – 119

Rations totales prévues – 14 976

2. Les années d'option un et deux devraient avoir des exigences semblables. Des estimations dans le format ci-dessus seront transmises à l'entrepreneur sur demande chaque février.

HYGIÈNE ET PROPRETÉ

MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION

Ordonnance administrative des Forces canadiennes (OAFC) 34-13

GÉNÉRALITÉS

1. Certaines maladies infectieuses peuvent se propager si de mauvaises mesures d'hygiène sont adoptées ou en raison de conditions insalubres dans les aires des services d'alimentation. Les mesures énoncées aux présentes visent à prévenir la propagation de ces maladies et doivent être respectées par le personnel militaire, les traiteurs civils et les employés civils embauchés dans le cadre de la prestation de services d'alimentation dans des établissements du MDN.

DÉFINITIONS

2. Aux présentes, l'expression « employé des services d'alimentation » désigne une personne qui effectue les tâches suivantes :
 - a. manipulation, transformation, service et stockage des aliments;
 - b. nettoyage des aires de service des aliments ou de l'équipement de service des aliments.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

3. Comme les aliments sont facilement contaminés, il est essentiel :
 - a. de nettoyer et de désinfecter régulièrement tous les équipements et ustensiles;
 - b. de nettoyer et de désinfecter toutes les surfaces servant à la préparation des aliments, après chaque utilisation;
 - c. de gratter et de nettoyer les surfaces de cuisson après chaque utilisation pour y enlever tout reste de nourriture;
 - d. de nettoyer et de désinfecter les appareils peu utilisés ou stockés avant de les utiliser;
 - e. de laisser les ustensiles et les équipements sécher à l'air une fois qu'ils ont été désinfectés, puis de les ranger dans un endroit propre pour éviter toute nouvelle contamination.
4. Toute la vaisselle et la verrerie, et tous les équipements doivent être lavés et stérilisés au moyen de l'une ou l'autre des méthodes suivantes :
 - a. **Méthode de lavage de la vaisselle au lave-vaisselle**
 - a. Enlever tous les restes de nourriture en rinçant la vaisselle ou en la grattant.
 - b. L'eau de lavage doit contenir trois détergents appropriés et être maintenue à une température située entre 120 °F (49 °C) et 140 °F (60 °C).
 - c. L'eau de rinçage doit être maintenue à une température d'au moins 180 °F ou 82 °C.
 - b. **Méthode de lavage de la vaisselle à la main**
 - (1) Selon les normes, le personnel doit disposer d'éviers ou de contenants sanitaires à trois bacs. S'il est impossible d'installer des éviers à trois 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 (QGDN).

HYGIÈNE ET PROPRETÉ

MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION

- (2) Enlever tous les restes de nourriture en rinçant la vaisselle ou en la grattant.
- (3) Laver les ustensiles dans le premier évier ou bac, en employant un détergent approprié. Il est important de maintenir l'eau à une température d'au moins 110 °F ou 44 °C.
- (4) Si on dispose de trois éviers ou trois bacs, rincer la vaisselle à l'eau claire dans le deuxième évier ou le deuxième bac. L'eau doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C ou 110 °F. Dans un évier à deux bacs, le deuxième bac doit être utilisé pour y mettre l'eau propre servant à rincer et à stériliser la vaisselle. La procédure de stérilisation suivie doit être la même que celle décrite au sous-alinéa (5).
- (5) Pour stériliser les ustensiles dans le troisième évier ou bac, procéder comme suit :
 - (a) immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans une solution comprenant au minimum 100 PPM de chlore actif (voir sous-alinéa c[1]) ou pendant au moins 30 secondes dans une solution à base d'ammonium quaternaire (voir sous-alinéa c[2]). Dans les deux cas, la température de l'eau doit être maintenue à une température d'au moins 44 °C ou 100 °F;
 - (b) à l'aide d'un panier en treillis métallique, immerger les ustensiles pendant au moins deux minutes dans de l'eau propre qui doit être maintenue à une température d'au moins 82 °C ou 180 °F.
 - (c) nettoyer les appareils volumineux et les appareils électriques qui ne peuvent pas être nettoyés conformément aux sous-paragraphes a ou b, comme les appareils de grande taille ou les appareils électriques, au moyen d'un détersif dilué dans l'eau chaude, désinfectés, puis rincés à l'eau claire.

c. Les produits désinfectants suivants sont recommandés :

- (1) Solution de chlore – On peut obtenir une solution contenant 100 mg par litre de chlore actif en ajoutant une demi-once d'hypochlorite de sodium à 10 % (NNO 6810-21-572-1850) dans un gallon d'eau tempérée.
 - (2) Solution 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.
5. Quelle que soit la méthode utilisée pour laver la vaisselle, celle-ci doit être désinfectée conformément aux normes d'hygiène reconnues dans le secteur de la santé publique. 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 ».

HYGIÈNE ET PROPRETÉ

MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION

6. En règle générale, on peut laisser l'équipement et les ustensiles sécher à l'air ambiant après les avoir désinfectés. Toutefois, lorsqu'il est impossible de les laisser sécher à l'air, on peut les essuyer avec un linge à vaisselle, mais ce dernier doit être propre et utilisé à cette fin uniquement.

PRÉPOSÉS À LA MANIPULATION DES ALIMENTS

7. Étant donné que les employés des services d'alimentation peuvent transporter des organismes pathogènes pouvant contaminer les aliments, les mesures de précaution suivantes doivent être prises :
- a. Les employés qui sont appelés à préparer ou à manipuler des aliments doivent être soumis à un examen conformément à l'OAFC 34-12.
 - b. Tout membre du personnel des services d'alimentation qui a un rhume, un mal de gorge, des troubles gastro-intestinaux, des éruptions cutanées ou une plaie infectée doit :
 - (1) se présenter à la personne responsable des services d'alimentation;
 - (2) être relevé de toute fonction associée à la manipulation des aliments et ne reprendre son travail qu'après avoir obtenu l'autorisation d'une autorité médicale.
8. Il est essentiel que les membres du personnel respectent les règles d'hygiène personnelle les plus strictes pour éviter toute transmission de maladies infectieuses par la nourriture. En vue de se conformer à ces normes, le personnel des services d'alimentation doit observer les règles suivantes :
- a. Porter des vêtements propres fournis pour les activités visées et ne pas porter leurs vêtements de travail en dehors des installations de services d'alimentation.
 - b. Manipuler les aliments avec les ustensiles appropriés en évitant les manipulations manuelles.
 - c. Ne pas fumer, se peigner, se maquiller ou se changer dans les zones de services d'alimentation.
 - d. Porter un filet à cheveux lorsqu'il s'agit d'une employée. Les employés masculins dont les cheveux atteignent ou dépassent le col doivent porter un filet à cheveux. Les préposés à la manutention des alimentations qui ont une barbe doivent la tailler de façon à ce qu'elle soit d'apparence propre et soignée.
 - e. Les employés doivent bien laver leurs mains avant de commencer à travailler et après être allés aux toilettes, avoir manipulé des aliments crus, s'être mouché, avoir toussé ou éternué.

ENTREPOSAGE ET RÉFRIGÉRATION

9. Les aliments qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés ni congelés doivent être entreposés :
- a. dans un endroit propre, bien aéré et inaccessible aux rongeurs;
 - b. sur des étagères ou des palettes placées au moins à 15 cm (6 po) du plancher afin de faciliter le nettoyage et les mesures de lutte antiparasitaire;

HYGIÈNE ET PROPRETÉ

MANIPULATION DES ALIMENTS ET SERVICES D'ALIMENTATION

- c. dans des sacs intacts ou dans des récipients fermés (pour éviter toute contamination par des insectes).
10. Voici les principes qui s'appliquent à l'entretien de toutes les unités de réfrigération comme les réfrigérateurs domestiques, les chambres de réfrigération, les chambres de surgélation, les tables frigorifiques et les présentoirs à sandwiches :
- a. Les parois intérieures, les clayettes et les bacs doivent être propres en tout temps. Les clayettes, les étagères et les bacs doivent être faits d'un métal inoxydable.
 - b. Les serpentins réfrigérateurs doivent être décongelés régulièrement dans les unités qui ne sont pas équipées d'un système de dégivrage automatique.
 - c. Les températures doivent être maintenues dans une plage acceptable.
 - d. Un thermomètre indicateur doit être placé dans un endroit où il sera facile d'en faire la lecture dans tous les réfrigérateurs, dans toutes les unités de surgélation et dans toutes les armoires réfrigérées vitrées.
11. Les aliments périssables, cuits ou crus, lorsqu'ils ne sont pas immédiatement utilisés pour la préparation des repas ou servis, doivent être conservés conformément à la version la plus récente du Code d'hygiène des aliments pour l'industrie de l'alimentation au Canada.
12. Pendant la préparation et le service des repas, les aliments froids doivent être conservés à une température inférieure à 7 °C (45 °F) alors que les aliments chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les restes doivent être refroidis rapidement à une température de 7 °C (45 °F), partiellement couverts pour éviter toute contamination, et entreposés dans le réfrigérateur. La durée maximale d'entreposage des restes doit respecter les normes recommandées par l'industrie des services d'alimentation.

ARTICLES NON ALIMENTAIRES ET ARTICLES D'EMBALLAGE

Les articles non alimentaires et les articles d'emballage peuvent être fournis afin d'être utilisés pour préparer, emballer, entreposer et servir les aliments fournis par les services d'alimentation, comme les boîtes-repas et les repas transportés. Ces articles doivent être utilisés de façon méthodique et conformément aux directives mentionnées dans la colonne « Utilisation permise » ci-dessous.

NUMÉRO D'ARTICLE**UTILISATION PERMISE STANDARD**

| | | | |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|
| Boîtes pliantes | 21-841-9984 | D693B | 1 par boîte-repas |
|-----------------|-------------|-------|-------------------|