



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions\Travaux
publics et Services gouvernementaux Canada
See herein for bid submission
instructions/

Voir la présente pour les
instructions sur la présentation
d'une soumission

NA

Ontario

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

Title - Sujet Services de traiteur/Repas à emport	
Solicitation No. - N° de l'invitation W3659-190004/C	Date 2020-08-06
Client Reference No. - N° de référence du client W3659-19-0004	Amendment No. - N° modif. 001
File No. - N° de dossier PET-9-51012 (908)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$PET-908-1637	
Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale 2020-07-23	
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2020-08-17	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: McCartney, Sharon	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Telephone No. - N° de téléphone (613) 217-2807 ()	Buyer Id - Id de l'acheteur pet908
FAX No. - N° de FAX () -	
Delivery Required - Livraison exigée	
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: Department of National Defence To be Identified on Call-up	
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		

La modification 001 est apportée pour les raisons suivantes:

- 1. Modifier la date de clôture des soumissions**
 - 2. Modifier l'annexe « A » - Énoncé des Travaux**
 - 3. Transmettre la réponse de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada aux questions des soumissionnaires reçues.**
-

1. Date de clôture des soumissions

SUPPRIMER:

L'invitation prend fin à 02:00 PM le 2020-08-10

INSÉRER:

L'invitation prend fin à 02:00PM le 2019-08-17

2. ANNEXE « A » - Énoncé des Travaux

SUPPRIMER : en entier

INSÉRER :

ANNEXE « A »

ÉNONCÉ DES TRAVAUX

1.0 Portée

1.1 Objectif

Le 33^e Groupe-brigade du Canada (33 GBC), ministère de la Défense nationale (MDN), souhaite attribuer une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) de trois (3) ans pour des services de traiteur, sur demande, pour la fourniture et la livraison de repas chauds transportés, de repas froids en boîte ou en sac, de supplément entre les repas et de rafraîchissements en milieu de travail pour les diverses unités de la Réserve en exploitation dans la zone 2 (Centre de l'Ontario) et la zone 3 (de l'est de l'Ontario) en Ontario, comme illustré sur la carte des zones de livraison dans l'annexe « E ».

1.2 Contexte

Le 33^e Groupe-brigade du Canada (33 GBC) est chargé de fournir les repas et le supplément entre les repas lorsqu'il n'y a aucun accès à un établissement de restauration en raison de besoins liés aux opérations et à l'instruction. Les repas et le supplément entre les repas doivent être nutritifs et rassasiants et respecter les normes du Guide alimentaire canadien.

1.3 Terminologie

1.3.1 Sigles et définitions

La liste suivante présente des sigles et des définitions applicables au contenu de toute offre à commandes subséquente.

-
- a. **33 GBC – 33^e Groupe-brigade du Canada.**
 - b. **Supplément entre les repas** – aliments et boissons fournis entre les repas lorsqu'aucun accès à des établissements de restauration n'est offert en raison des besoins liés aux opérations et à l'instruction.
 - c. **Repas froids en boîte ou en sac** – repas froid réfrigéré qu'il est facile de transporter, emballé individuellement dans une boîte ou un sac (comprend les repas froids végétariens et halal).
 - d. **Modèle de repas froids en boîte ou en sac** – modèle qui définit les éléments d'un repas froid en boîte ou en sac qui constituent un dîner ou un souper complet.
 - e. **Service de ramassage de repas en boîte ou en sac** – méthode visant à offrir de la nourriture froide lorsque des repas froids en boîte ou en sac sont disponibles pour ramassage par un établissement du MDN à l'aide d'un véhicule militaire.
 - f. **Service de livraison de repas en boîte ou en sac** – méthode visant à offrir de la nourriture froide lorsque des repas froids en boîte ou en sac sont livrés à des sites éloignés à bonne distance de salles à manger. La livraison est effectuée par le personnel du traiteur, à l'aide d'un véhicule de livraison du traiteur.
 - g. **Service de repas de cafétéria (de type buffet)** – méthode de type buffet qui consiste à fournir des aliments chauds dans le cadre de laquelle le personnel du traiteur sert aux convives une variété d'aliments et de condiments au moyen d'un chauffe-plats et depuis une table de service; comprend, sans s'y limiter, la fourniture des véhicules de livraison, du personnel, de l'équipement mobile nécessaire pour maintenir la nourriture au chaud, des chauffe-plats, des ustensiles de service, des récipients à déchets et de la vaisselle jetable, de même que l'élimination des déchets.
 - h. **Services de traiteur** – approvisionnement en nourriture vers divers emplacements, loin des cuisines du traiteur.
 - i. **Traiteur** – entreprise qui fournit de la nourriture, de l'équipement et des services à des sites éloignés qui ne sont pas à proximité d'une salle à manger.
 - j. **Convive** – personne qui consomme de la nourriture.
 - k. **Repas chauds transportés** – repas chauds qui se transportent aisément et qui peuvent être maintenus à la température requise pour une durée raisonnable dans un contenant isotherme qui satisfait aux exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (y compris les repas chauds végétariens et halal).
 - l. **Modèle de repas chauds transportés** – modèle qui définit les aliments d'un repas chaud transporté pour le déjeuner, le dîner et le souper qui constituent un repas complet.
 - m. **Couverts jetables** – ustensiles en plastique à usage unique et vaisselle en carton jetable comprenant, sans s'y limiter, les bols, les assiettes, les tasses, les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les serviettes (remarque : les articles en papier doivent contenir au minimum 30 % de contenu recyclé post-consommation et pas de styromousse).
 - n. **MDN** – ministère de la Défense nationale.
 - o. **Établissement du MDN** – base, camp, unité ou toute autre organisation au sein de laquelle des travaux sont exécutés ou livrés.
 - p. **Spécifications sur la qualité des aliments du MDN** – spécifications qui doivent être respectées ou dépassées dans le cadre de l'approvisionnement en articles ou services alimentaires au MDN.
 - l. **Inspecteur des services alimentaires du MDN** – représentant des services alimentaires du MDN nommé par le commandant de la base ou de l'unité, ou son représentant, pour mener des inspections périodiques et sans préavis des installations de l'entrepreneur à des fins sanitaires et d'hygiène. L'entrepreneur ne doit pas refuser, de manière déraisonnable, l'accès au représentant des services alimentaires du MDN aux installations pour les besoins de l'inspection.
 - m. **Représentant sur place du MDN** – représentant du MDN nommé à titre de personne-ressource sur place auprès du traiteur.
 - n. **Représentant du MDN** – représentant du MDN nommé pour la liaison auprès du traiteur lorsque des services de ramassage du MDN sont demandés.

- q. **Contenants isothermes** – contenants pour aliments individuels ou en vrac utilisés pour le transport de repas chauds transportés, les repas froids en boîte ou en sac, le supplément entre les repas et les rafraîchissements en milieu de travail vers des emplacements éloignés des salles à manger et qui répondent aux exigences du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.
- r. **Liste de vérification pour repas insatisfaisant (appendice « D »)** – rapport de satisfaction rempli par un représentant sur place du MDN qui a obtenu un service de traiteur. Sert à indiquer le rendement du traiteur, la qualité du repas offert et toute lacune.
- s. **Norme sur la taille des portions (appendice « C »)** – norme qui définit la quantité de chaque aliment qui constitue une portion pour tous les besoins alimentaires du MDN.
- t. **Modèle de repas standard admissible (appendice « A »)** – modèle qui définit la combinaison d'aliments pour les repas chauds transportés, les repas froids en boîte ou en sac, les supplément entre les repas et les rafraîchissements en milieu de travail. Les convives peuvent choisir toute combinaison raisonnable de choix dans le menu en fonction du modèle de repas admissible.
- u. **Disponibilité d'aliments courants pour le repas (appendice « B »)** – modèle qui énumère le nombre de types et la variété de choix d'aliments et de boissons qui doivent être offerts pour chaque élément de repas. Il établit également les exigences minimales pour la fourniture de choix sains à tous les repas.
- v. **Rafraîchissements en milieu de travail** – boissons froides ou chaudes fournies lorsqu'un établissement de restauration n'est pas disponible pour des raisons opérationnelles ou d'instruction.

1.3.2 Appendices

Les appendices suivants font partie intégrante de l'annexe « A ».

- a. Appendice « A » – Modèle de repas standard admissible
- b. Appendice « B » – Disponibilité d'aliments courants pour le repas
- c. Appendice « C » – Norme sur la taille des portions
- d. Appendice « D » – Liste de vérification pour repas insatisfaisant
- e. Appendice « E » – Zones de livraison
- f. Appendice « F » – Responsables autorisés à passer une commande subséquente

2.0 Références

2.1 Normes

Tous les produits alimentaires emballés doivent notamment respecter les normes et les règlements qui suivent :

- i. Règlement sur les aliments et drogues canadienne;
- ii. Les normes d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments;
- iii. Loi sur les produits agricoles au Canada; et
- iv. Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (en ce qui concerne la nourriture).

2.2 Spécifications sur la qualité des aliments du MDN

Tous les documents de spécifications de qualité des aliments se trouvent sur le site Web 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>

SQA et Description	Numéro de catalogue
SQA-01 Oeufs et produits d'œufs	D2-531/01-2018F-PDF
SQA-02 Boeuf	D2-531/02-2018F-PDF
SQA-03 Veau	D2-531/03-2018F-PDF
SQA-04 Porc	D2-531/04-2018F-PDF
SQA-05 Agneau	D2-531/05-2018F-PDF
SQA-06 Volaille	D2-531/06-2018F-PDF
SQA-07 Abats comestibles	D2-531/07-2018F-PDF
SQA-08 Viande et sous-produits de viande préparés ou conservés	D2-531/08-2018F-PDF
SQA-09 Poissons et produits de la mer	D2-531/09-2018F-PDF
SQA-10 Fruits frais	D2-531/10-2018F-PDF
SQA-11 Légumes frais	D2-531/11-2018F-PDF
SQA-12 Fruits congelés	D2-531/12-2018F-PDF
SQA-13 Légumes congelés	D2-531/13-2018F-PDF
SQA-14 Fruits en conserve	D2-531/14-2018F-PDF
SQA-15 Légumes en conserve	D2-531/15-2018F-PDF
SQA-16 Fruits séchés	D2-531/16-2018F-PDF
SQA-17 Légumes déshydratés	D2-531/17-2018F-PDF
SQA-18 Lait et produits laitiers	D2-531/18-2018F-PDF
SQA-19 Fromage	D2-531/19-2018F-PDF
SQA-20 Produits d'épicerie divers	D2-531/20-2018F-PDF
SQA-21 Pâtes alimentaires et nouilles	D2-531/21-2018F-PDF
SQA-22 Riz	D2-531/22-2018F-PDF
SQA-23 Légumineuses (légumineuses à grain)	D2-531/23-2018F-PDF

SQA et Description	Numéro de catalogue
SQA-24 Grain céréalier	D2-531/24-2018F-PDF
SQA-25 Graisses alimentaires et les huiles	D2-531/25-2018F-PDF
SQA-26 Beurre et margarine	D2-531/26-2018F-PDF
SQA-27 Sucres et conserves	D2-531/27-2018F-PDF
SQA-28 Café et thé	D2-531/28-2018F-PDF
SQA-29 Crème glacée et sorbet laitier	D2-531/29-2018F-PDF
SQA-30 Garniture de tarte et fruits à tarte	D2-531/30-2018F-PDF
SQA-31 Fines herbes et épices	D2-531/31-2018F-PDF
SQA-32 Soupes, sauces et sauces au jus de viande	D2-531/32-2018F-PDF
SQA-33 Condiments et sauces condimentaires	D2-531/33-2018F-PDF
SQA-34 Pain et produits de boulangerie	D2-531/34-2018F-PDF
SQA-35 Jus de fruit	D2-531/35-2018F-PDF
SQA-36 Céréales	D2-531/36-2018F-PDF
SQA-37 Farines, mélanges pour gâteaux, pour crêpes et pour gaufres	D2-531/37-2018F-PDF
SQA-38 Gibier	D2-531/38-2018F-PDF

3.0 Exigences

a. Exigences

Le 33^e Groupe-brigade du Canada (33 GBC), ministère de la Défense nationale (MDN), souhaite attribuer une offre à commandes individuelle et régionale (OCIR) de trois (3) ans pour des services de traiteur, sur demande, pour la fourniture et la livraison de repas chauds transportés, de repas froids en boîte ou en sac, de supplément entre les repas et de rafraîchissements en milieu de travail pour les diverses unités de la Réserve en Ontario.

Le service de traiteur fourni doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Être axé sur le convive;
- Offrir un soutien polyvalent et rapide aux unités militaires de la Réserve;
- Fournir une bonne variété d'aliments savoureux, nutritifs et nourrissants, préparés selon les normes, les préférences et les styles canadiens;
- Fournir un service rapide et courtois;
- Être économique.

L'entrepreneur doit être disponible tout au long de l'année et être en mesure d'offrir des services toute la semaine et les fins de semaine. L'entrepreneur doit fournir les coordonnées d'une personne-ressource joignable les fins de semaine et les jours fériés.

La majorité des services devraient être requis de septembre à juin afin de concorder à l'instruction de fin de semaine des diverses unités militaires de la Réserve.

3.2 Commandes

Toutes les commandes pour repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail doivent être passées au moyen d'un document de commande subséquente.

3.2.1 Commandes régulières

L'entrepreneur recevra un avis d'au moins de sept (7) jours civils du MDN.
L'entrepreneur doit confirmer la réception du document de commande subséquente dans les vingt-quatre (24) heures suivant sa réception.

3.2.2 Commandes urgentes

Dans certains cas, les repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail doivent être fournis dans les vingt-quatre (24) heures suivant la réception du document de commande subséquente. L'entrepreneur doit répondre dans les six (6) heures suivant la réception du document de commande subséquente pour indiquer si le service peut être offert.

3.2.3 Modifications aux commandes régulières

L'entrepreneur doit accepter toute modification (changements ou augmentations et diminutions des quantités) apportée au document de commande subséquente si de telles modifications sont apportées quarante-huit (48) heures avant la prestation du service.

Les avis de modifications peuvent être communiqués verbalement ou par téléphone, mais seront confirmés par écrit par le MDN, avec le document de commande subséquente modifié joint à la communication.

3.2.4 Annulation de commandes régulières

L'entrepreneur doit accepter toute annulation d'un document de commande subséquente si une telle annulation est présentée quarante-huit (48) heures avant la livraison, sans qu'il y ait de sanction pécuniaire.

Les avis d'annulation doivent être présentés verbalement ou par téléphone, mais ils seront confirmés par écrit par le MDN, avec le document de commande subséquente annulé joint à la communication.

3.3 Livrables et critères d'acceptation

3.3.1 Capacité

L'entrepreneur doit avoir la capacité de nourrir entre soixante-quinze (75) et cent vingt (120) convives. Le nombre moyen de repas est estimé à cinquante ou plus (50+) repas chauds transportés, vingt-cinq ou plus (25+) repas froids en boîte ou en sac, cinquante ou plus (50+) supplément entre les repas et cinquante ou plus (50+) rafraîchissements en milieu de travail.

3.3.2 Menus

3.3.2.1 Repas chauds transportés

L'entrepreneur doit préparer et fournir, pour les repas chauds transportés, un menu fondé sur un cycle de sept (7) jours qui comprend des options de repas végétariens et halal. Les menus doivent comprendre la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « A », Modèle de repas standard admissible, les quantités et la variété de la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « B »,

Disponibilité d'aliments courants pour le repas, et respecter les normes relatives aux portions de l'appendice « C », Norme sur la taille des portions pour veiller à ce qu'il y ait une variété et une disponibilité du contenu du menu. L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés selon des recettes normalisées, à partir d'ingrédients qui respectent les normes décrites dans le présent document, et qu'ils sont faits le moins longtemps possible avant leur consommation.

Les menus doivent se conformer à un modèle de repas standard admissible, la norme d'aliments disponibles au repas et taille des portions standard tel qu'il est indiqué à l'annexe « A » à « C ».

3.3.2.2 Repas froids en boîte ou en sac

L'entrepreneur doit préparer et fournir, pour les repas froids en boîte ou en sac, un menu fondé sur un cycle de sept (7) jours qui comprend des options de repas végétariens et halal. Les menus doivent comprendre la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « A », Modèle de repas standard admissible, les quantités et la variété de la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « B », Disponibilité d'aliments courants pour le repas, et respecter les normes relatives aux portions de l'appendice « C », Norme sur la taille des portions pour veiller à ce qu'il y ait une variété et une disponibilité du contenu du menu. L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés selon des recettes normalisées, à partir d'ingrédients qui respectent les normes décrites dans le présent document, et qu'ils sont faits le moins longtemps possible avant leur consommation.

Les menus doivent se conformer à un modèle de repas standard admissible, la norme d'aliments disponibles au repas et taille des portions standard tel qu'il est indiqué à l'annexe « A » à « C ».

3.3.2.3 Supplément entre les repas

L'entrepreneur doit préparer et fournir un menu pour le supplément entre les repas. Les menus doivent inclure la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « A », Modèle de repas standard admissible, les quantités et la variété de la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « B », Disponibilité d'aliments courants pour le repas, et respecter les normes relatives aux portions de l'appendice « C », Norme sur la taille des portions pour veiller à ce qu'il y ait une variété et une disponibilité du contenu du menu. L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés selon des recettes normalisées, à partir d'ingrédients qui respectent les normes décrites dans le présent document, et qu'ils sont faits le moins longtemps possible avant leur consommation.

Les menus doivent se conformer à un modèle de repas standard admissible, la norme d'aliments disponibles au repas et taille des portions standard tel qu'il est indiqué à l'annexe « A » à « C ».

3.3.2.4 Rafraîchissements en milieu de travail

L'entrepreneur doit préparer et fournir un menu pour les rafraîchissements en milieu de travail. Les menus doivent inclure la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « A », Modèle de repas standard admissible, les quantités et la variété de la catégorie alimentaire établie dans l'appendice « B », Disponibilité d'aliments courants pour le repas, et respecter les normes relatives aux portions de l'appendice « C », Norme sur la taille des portions pour veiller à ce qu'il y ait une variété et une disponibilité du contenu du menu. L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés selon des recettes normalisées, à partir d'ingrédients qui respectent les normes décrites dans le présent document, et qu'ils sont faits le moins longtemps possible avant leur consommation.

Les menus doivent se conformer à un modèle de repas standard admissible, la norme d'aliments disponibles au repas et taille des portions standard tel qu'il est indiqué à l'annexe « A » à « C ».

3.4 Services d'alimentation

3.4.1 Types de services alimentaires

L'entrepreneur doit fournir les types de services alimentaires suivants durant les heures de service, conformément au document de commande subséquente :

- a. Service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés;
- b. Service de livraison pour les repas froids en boîte ou en sac;
- c. Service de livraison pour les suppléments entre les repas;
- d. Service de ramassage par le MDN pour les repas chauds transportés;
- e. Service de ramassage par le MDN pour les repas froids en boîte ou en sac;
- f. Service de ramassage par le MDN pour les suppléments entre les repas;
- g. Service de ramassage par le MDN pour les rafraîchissements en milieu de travail.

3.4.1.1 Service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés

Lorsqu'il offre un service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés, l'entrepreneur doit :

- a. Pourvoir un nombre suffisant de personnel de gestion et autre que de gestion qualifié pour offrir le service de repas de cafétéria (de type buffet).
- b. Veiller à ce que tout le personnel porte des gants jetables, des couvre-chefs jetables et des tabliers. Les couvre-chefs portés avant et après le service ne sont pas autorisés.
- c. Veiller à ce que le personnel sur place soit équipé de thermomètres de qualité alimentaire et qu'il ait été formé pour les utiliser afin de vérifier la température de maintien.
- d. Fournir au représentant sur place du MDN un relevé des repas avec chaque service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés. Ce document doit présenter le numéro du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ce qui a été commandé.
- e. Fournir au représentant sur place du MDN une liste des aliments et de l'équipement. Celle-ci doit présenter en détail l'équipement livré au site éloigné. Le représentant sur place doit vérifier la liste et y apposer ses initiales au moment de la prestation du service. La liste des aliments et de l'équipement doit être signée par les deux parties après le service.
- f. Veiller à ce que toutes les aires de service soient propres avant et après le service; cela comprend l'élimination des déchets.
- g. Fournir des repas chauds transportés nutritifs qui satisfont aux normes indiquées dans les appendices de l'annexe A.
- h. Présenter une quantité suffisante de chaque article proposé au menu afin d'offrir un repas équilibré et globalement satisfaisant aux convives. Il doit préparer une quantité adéquate de chaque article proposé au menu pour que les derniers convives aient le même choix que les premiers. La quantité du plat principal protéiné et du féculent doit être 10 % supérieure au nombre de repas demandés.
- i. Afficher une carte à chaque chauffe-plats pour indiquer la portion accordée à chaque individu (par exemple, côtelettes de porc – 1, pommes de terre bouillies – 2, biscuits – 3, œufs brouillés – 1 louche, etc.)
- j. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tout service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés doit être offert de manière rapide en favorisant le service sûr des aliments et en respectant les délais et les procédures suivants :

- a. Les aliments chauds ont été préparés, cuits et sont servis chauds; ils doivent être maintenus à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les aliments chauds doivent être servis dans les deux (2) heures suivant leur préparation. Les légumes congelés doivent être cuits sans être préalablement décongelés.
- b. Les salades contenant de la mayonnaise, de la vinaigrette, de la volaille, des œufs, du poisson, de la viande, du fromage ou de la crème fouettée doivent être servis dans les douze (12) heures suivant leur préparation et doivent être réfrigérées en tout temps après la préparation. Une fois sortis du réfrigérateur, ces aliments doivent être servis dans l'heure qui suit; après de délai, ils doivent être jetés.
- c. Les autres types de salades doivent être servis au plus tard vingt-quatre (24) heures après leur préparation et doivent être réfrigérés en tout temps après la préparation. Une fois sorties du réfrigérateur, elles doivent être servies dans l'heure et demie qui suit; après ce délai, elles doivent être jetées.
- d. Les desserts qui contiennent notamment de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème, des œufs fouettés, des huiles comestibles, des agents de remplissage artificiels, doivent être servis dans les vingt-quatre (24) heures suivant leur préparation et ils doivent être réfrigérés en tout temps après la préparation. Une fois sortis du réfrigérateur, ces aliments doivent être servis dans l'heure et demie qui suit; après ce délai, ils doivent être jetés. Ces articles doivent être refroidis avant d'être servis.
- e. Les autres produits de pâtisserie et de boulangerie doivent être servis dans les douze (12) heures suivant leur préparation et doivent être gardés couverts durant l'entreposage.
- f. Le lait frais doit être distribué à partir du contenant original et ne doit pas être tenu à température de la pièce durant plus d'une (1) heure.

3.4.1.2 Service de livraison de repas froids en boîte ou en sac

Lorsqu'il offre un service de livraison de repas froids en boîte ou en sac, l'entrepreneur doit :

- a. Pourvoir un nombre suffisant de personnel de gestion et autre que de gestion qualifié pour offrir le service de livraison de repas froids en boîte ou en sac.
- b. Veiller à ce que tout le personnel porte des gants jetables, des couvre-chefs jetables et des tabliers.
- c. Fournir au représentant sur place du MDN un relevé des repas avec chaque service de livraison de repas froids en boîte ou en sac. Ce document doit présenter le numéro du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ce qui a été commandé.
- d. Fournir des repas froids en boîte ou en sac nutritifs qui satisfont aux normes établies dans les appendices de l'annexe A.
- e. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe avec la date de préparation.
- f. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe ou une étiquette en français et en anglais avec l'inscription « **Doit être consommé dans les quatre (4) heures** » et « **Consumption must be within four (4) hours** ».
- g. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe avec le jour du cycle de menus de repas froid en boîte ou en sac et le type de menu (par exemple, Repas froid en boîte ou en sac, jour 1 du cycle de menus/dîner).
- h. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies

doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de livraison de repas froids en boîte ou en sac doivent être offerts rapidement et en respectant les procédures suivantes :

- a. Durant la préparation du repas et au moment du service, les aliments froids doivent être maintenus à une température de moins de 7 °C (45 °F).
- b. Les aliments employés pour les repas en boîte ou en sac doivent être fraîchement préparés.
- c. Aucun reste ne doit être utilisé.
- d. Les repas en boîte ou en sac doivent être consommés dans les quatre (4) heures.
- e. Tous les repas en boîte ou en sac doivent être offerts dans la boîte ou le sac approprié au repas.

3.4.1.3 Services de livraison de supplément entre les repas

Lorsqu'il offre le service de livraison de supplément entre les repas, l'entrepreneur doit :

- a. Pourvoir un nombre suffisant de personnel de gestion et autre que de gestion qualifié pour offrir le service de livraison de supplément entre les repas.
- b. Veiller à ce que tout le personnel porte des gants jetables lorsqu'il décharge les suppléments entre les repas au site éloigné.
- c. Fournir au représentant sur place du MDN un relevé des repas avec chaque service de livraison de supplément entre les repas. Ce document doit présenter le numéro du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ce qui a été commandé.
- d. Fournir des supplément entre les repas nutritives qui satisfont aux normes établies dans les appendices de l'annexe A.
- e. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées aux autorités de la commande subséquente et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de livraison de supplément entre les repas doivent être offerts rapidement et en respectant les procédures suivantes :

- a. Durant la préparation du repas et au moment du service, les aliments froids doivent être maintenus à une température de moins de 7 °C (45 °F).
- b. Les aliments des suppléments entre les repas doivent être frais et leur date de péremption ne doit pas être de moins de dix (10) jours civils.
- c. Aucun reste ne doit être utilisé.
- d. Tous les suppléments entre les repas doivent être offertes dans leur emballage original.
- e. Tous les suppléments entre les repas doivent être offertes dans une ou des boîtes en carton pour faciliter le transport.

3.4.1.4 Service de ramassage du MDN pour les repas chauds transportés

Lorsqu'il offre un service de ramassage par le MDN pour les repas chauds transportés, l'entrepreneur doit :

- a. Fournir au représentant sur place du MDN un relevé des repas avec chaque service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés. Ce document doit présenter

- le numéro du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ce qui a été commandé.
- b. Remplir tous les contenants isothermes fournis par le MDN des divers aliments du menu.
 - c. Fournir au MDN tous les aliments secs ou froids dans des boîtes en carton pour faciliter leur transport.
 - d. Fournir des repas chauds transportés nutritifs qui satisfont aux exigences énoncées dans les appendices de l'annexe A.
 - e. Présenter une quantité suffisante de chaque article dans le menu pour offrir une nutrition équilibrée qui plaît généralement au convive. Une quantité adéquate de chaque article dans le menu doit être préparée pour veiller à ce que les derniers convives disposent du même choix que les premiers. La quantité de choix pour le plat protéiné principal et pour le féculent doit être de 10 % supérieure au nombre de repas demandés.
 - f. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de ramassage par le MDN de repas chauds transportés doivent être offerts rapidement de sorte à favoriser le service sûr des aliments et à respecter les procédures et délais suivants :

- a. Les aliments chauds ont été préparés, cuits et sont servis chauds; ils doivent être maintenus à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Les aliments chauds doivent être servis dans les deux (2) heures suivant leur préparation. Les légumes congelés doivent être cuits sans être préalablement décongelés.
- b. Les salades contenant de la mayonnaise, de la vinaigrette, de la volaille, des œufs, du poisson, de la viande, du fromage ou de la crème fouettée doivent être servies dans les douze (12) heures suivant leur préparation et doivent être réfrigérées en tout temps après la préparation. Une fois sortis du réfrigérateur, ces aliments doivent être servis dans l'heure qui suit; après ce délai, ils doivent être jetés.
- c. Les autres salades doivent être servies au plus tard vingt-quatre (24) heures après leur préparation et doivent être réfrigérées en tout temps après la préparation. Une fois sorties du réfrigérateur, elles doivent être servies dans l'heure et demie qui suit; après ce délai, elles doivent être jetées.
- d. Les desserts, notamment ceux qui contiennent de la crème pâtissière, du lait, des œufs, de la crème, des œufs fouettés, des huiles comestibles, des agents de remplissage artificiels, doivent être servis dans les vingt-quatre (24) heures suivant leur préparation et ils doivent être réfrigérés en tout temps après la préparation. Une fois sortis du réfrigérateur, ces aliments doivent être servis dans l'heure et demie qui suit; après ce délai, ils doivent être jetés. Ces articles doivent être refroidis avant d'être servis.
- e. D'autres produits de pâtisserie et de boulangerie doivent être servis dans les douze (12) heures suivant leur préparation et doivent être gardés couverts durant l'entreposage.
- f. Le lait frais doit être distribué à partir du contenant original et ne doit pas être tenu à température de la pièce durant plus d'une (1) heure.

3.4.1.5 Service de ramassage de repas froids en boîte ou en sac par le MDN

Lorsqu'il offre un service de ramassage par le MDN pour les repas froids en boîte ou en sac, l'entrepreneur doit :

- a. Fournir au représentant du MDN un relevé des repas à chaque service de ramassage par le MDN de repas froids en boîte ou en sac. Ce document doit indiquer le numéro de référence

- du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ceux commandés.
- b. Fournir des repas froids en boîte ou en sac nutritifs qui satisfont aux exigences énoncées dans les appendices de l'annexe A.
 - c. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe avec la date de préparation.
 - d. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe ou une étiquette en français et en anglais avec l'inscription « **Doit être consommé dans les quatre (4) heures** » et « **Consumption must be within four (4) hours** ».
 - e. Veiller à ce que chaque repas froid en boîte ou en sac porte une étampe avec le jour du cycle de menus de repas froid en boîte ou en sac et le type de menu (par exemple, Repas froid en boîte ou en sac, jour 1 du cycle de menus/dîner).
 - f. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de ramassage de repas froids en boîte ou en sac par le MDN doivent être offerts rapidement et en respectant les procédures suivantes :

- a. Durant la préparation du repas et au moment du service, les aliments froids doivent être maintenus à une température de moins de 7 °C (45 °F).
- b. Les aliments employés pour les repas froids en boîte ou en sac doivent être fraîchement préparés.
- c. Aucun reste ne doit être utilisé.
- d. Les repas froids en boîte ou en sac doivent être consommés dans les quatre (4) heures.
- e. Tous les repas froids en boîte ou en sac doivent être offerts dans la boîte ou le sac approprié au repas.
- f. Tous les repas froids en boîte ou en sac doivent être fournis dans des boîtes en carton pour faciliter leur transport.

3.4.1.6 Service de ramassage de supplément entre les repas par le MDN

Lorsqu'il offre le service de ramassage de supplément entre les repas par le MDN, l'entrepreneur doit :

- a. Fournir au représentant sur place du MDN un relevé des repas à chaque service de ramassage de supplément entre les repas par le MDN. Ce document doit indiquer le numéro de référence du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ce qui a été commandé.
- b. Fournir des supplément entre les repas nutritives qui satisfont aux normes établies dans les appendices de l'annexe A.
- c. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de livraison de rafraîchissements en milieu de travail doivent être offerts rapidement et respecter les exigences suivantes :

- a. Les aliments des suppléments entre les repas doivent être frais et leur date de péremption ne doit pas être de moins de dix (10) jours civils.

- b. Aucun reste ne doit être utilisé.
- c. Tous les suppléments entre les repas doivent être offertes dans leur emballage original.
- d. Tous les suppléments entre les repas doivent être offertes dans une ou des boîtes en carton pour faciliter le transport.

3.4.1.7 Service de ramassage de rafraîchissements en milieu de travail par le MDN

Lorsqu'il offre le service de ramassage de rafraîchissements en milieu de travail par le MDN, l'entrepreneur doit :

- a. Fournir au représentant du MDN un relevé des repas à chaque service de ramassage de rafraîchissements en milieu de travail par le MDN. Ce document doit indiquer le numéro de référence du document de commande subséquente afin de confirmer que les aliments reçus correspondent à ceux commandés.
- b. Remplir tous les contenants isothermes fournis par le MDN avec les différentes boissons chaudes ou froides.
- c. Fournir au MDN tous les aliments secs ou froids dans des boîtes en carton pour faciliter leur transport.
- d. Fournir des rafraîchissements en milieu de travail nutritifs qui satisfont aux exigences énoncées dans les appendices de l'annexe A.
- e. Fournir au représentant sur place du MDN (sur demande) une liste de vérification pour repas insatisfaisant, ci-jointe sous l'appendice « D ». Le formulaire doit être rempli par le représentant sur place du MDN lorsque le repas n'a pas été jugé satisfaisant. Des copies doivent être acheminées au responsable de l'offre à commandes, au responsable de projet et aux représentants de l'entrepreneur dans les quarante-huit (48) heures suivant le service.

Tous les services de livraison de rafraîchissements en milieu de travail doivent être offerts rapidement et respecter les exigences suivantes :

- a. Les boissons chaudes doivent être maintenues à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- b. Les boissons froides doivent être maintenues à une température entre 0 °C (32 °F) et 12 °C (55 °F).
- c. Aucun reste ne doit être utilisé.

3.5 Équipement

3.5.1 Équipement fourni par l'entrepreneur pour le service de livraison

L'entrepreneur est responsable de fournir tout équipement jugé nécessaire pour les types de services alimentaires suivants, qui sont exigés dans le document de commande subséquente :

- a. Service de repas de cafétéria (de type buffet) pour les repas chauds transportés;
- b. Service de livraison pour repas froids en boîte ou en sac;
- c. Service de livraison pour supplément entre les repas.

L'équipement à fournir comprend, sans s'y limiter, ce qui suit :

- a. Tout le matériel d'emballage relié à l'approvisionnement et à la livraison de divers repas, supplément entre les repas ou rafraîchissements;
- b. Plats de service, y compris les chauffe-plats;
- c. Des ustensiles appropriés au service;
- d. Des plats, bols et couverts jetables;
- e. Des serviettes en papier;
- f. Des sacs de poubelle.

3.5.2 Équipement fourni par l'entrepreneur pour le service de ramassage

L'entrepreneur est responsable de fournir tout l'équipement jugé nécessaire pour les types de services alimentaires suivants, qui sont exigés dans le document de commande subséquente :

- a. Service de ramassage de repas chauds transportés par le MDN;
- b. Service de ramassage de supplément entre les repas par le MDN;
- c. Service de ramassage de rafraîchissements en milieu de travail par le MDN.

L'équipement à fournir comprend, sans s'y limiter, ce qui suit :

- a. Tout le matériel d'emballage requis relié à l'approvisionnement et à la livraison de différents repas, supplément entre les repas et rafraîchissements;
- b. Ustensiles jetables appropriés au service;
- c. Plats, bols et couverts jetables;
- d. Serviettes en papier;
- e. Sacs de poubelle.

3.5.3 Équipement fourni par le MDN

Le MDN est responsable de fournir tout l'équipement jugé nécessaire pour les types de services alimentaires suivants, qui sont exigés dans le document de commande subséquente :

- a. Service de ramassage par le MDN de repas chauds transportés;
- b. Service de ramassage par le MDN de supplément entre les repas;
- c. Service de ramassage par le MDN de rafraîchissements en milieu de travail.

L'équipement à fournir comprend ce qui suit :

- a. Contenants isothermes pour la nourriture et les boissons.

3.6 Restrictions

3.6.1 Taille des portions des repas chauds transportés

Pour toutes les unités, les tailles ou les quantités des portions pour les repas chauds transportés fournis par l'entrepreneur doivent respecter les spécifications énoncées à l'appendice « C », Norme sur la taille des portions (ci-joint). Tous les condiments doivent être dans un format qui respecte la portion et qui prévient la contamination croisée.

3.6.2 Taille de portion des repas froids en boîte ou en sac

Pour toutes les unités, les tailles ou les quantités des portions pour les repas froids en boîte ou en sac fournis par l'entrepreneur doivent respecter les spécifications énoncées à l'appendice « C », Norme sur la taille des portions (ci-joint). Tous les condiments doivent être dans un format qui respecte la portion et qui prévient la contamination croisée.

3.6.3 Taille de portion du supplément entre les repas

Pour toutes les unités, les tailles ou les quantités des portions pour les suppléments entre les repas fournis par l'entrepreneur doivent respecter les spécifications énoncées à l'appendice « C », Norme sur la taille des portions (ci-joint). Tous les condiments doivent être dans un format qui respecte la portion et qui prévient la contamination croisée.

3.6.4 Taille de portion des rafraîchissements en milieu de travail

Pour toutes les unités, les tailles ou les quantités des portions pour les rafraîchissements en milieu de travail fournis par l'entrepreneur doivent respecter les spécifications énoncées à l'appendice « C », Norme sur la taille des portions (ci-joint). Tous les condiments doivent être dans un format qui respecte la portion et qui prévient la contamination croisée.

3.6.5 Formation de manipulation des aliments

Le personnel de l'entrepreneur (responsable de préparer et de manipuler les aliments) doit détenir une attestation des compétences en manipulation des aliments de l'Ontario. Dans de tels cas, à la discrétion du Canada, des preuves pourraient être exigées pour démontrer que le personnel détient une attestation valide des compétences en manipulation des aliments de l'Ontario.

3.6.6 Repas du personnel

L'entrepreneur est responsable de fournir tous les repas à ses employés, à ses propres frais.

3.6.7 Coûts de transport

L'entrepreneur est responsable de tous les coûts de transport pour appuyer les activités de services alimentaires. Chaque véhicule ne doit contenir qu'un service de repas pour chaque lieu de livraison.

3.6.8 Préparation des aliments

L'entrepreneur doit respecter les directives suivantes pour la préparation des aliments :

- a. Maintien du contrôle, de la réception et de l'entreposage des denrées alimentaires; veiller à l'entreposage adéquat des aliments sur la base du principe « premier arrivé, premier sorti », en veillant à ce qu'il y ait un minimum de gaspillage.
- b. Veiller à ce que toute préparation ou cuisson d'aliments ait lieu le plus près possible du moment de la consommation desdits aliments, et que les repas chauds transportés, les repas froids en boîte ou en sac, les supplément entre les repas et les rafraîchissements en milieu de travail sont préparés à partir d'ingrédients respectant les normes minimales établies dans les appendices de l'annexe A.
- c. Durant la préparation et le service des repas, les aliments froids doivent être maintenus à moins de 7 °C (45 °F), tandis que les aliments chauds doivent être maintenus à au moins 60 °C (140 °F).

3.6.9 Matières dangereuses

L'entrepreneur ne doit pas apporter des produits chimiques ou des matières dangereuses sur la propriété du MDN, sauf si de tels produits sont nécessaires dans le cadre du service alimentaire. De tels produits et matières doivent être transportés, étiquetés, utilisés, entreposés et éliminés conformément aux lois applicables. Par ailleurs, dans le cas de tels produits et matières, l'entrepreneur doit présenter des fiches signalétiques à l'officier – Services d'alimentation (O Svc Alim) du camp avant le transport, l'utilisation ou l'entreposage sur les lieux de tels produits ou matières. L'entrepreneur doit veiller au respect du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail ou à toute loi semblables applicables aux services alimentaires. Il doit en outre déterminer des emplacements précis et appropriés sur les lieux pour la tenue des fiches signalétiques.

3.6.10 Hygiène et assainissement

Les normes de préparation, manutention, entreposage et distribution des aliments dans le Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail doivent être respectées.

3.7 Soutien offert par le Canada

3.7.1 Validation des services

Le MDN fournira à l'entrepreneur les renseignements suivants pour chaque formulaire de commande subséquente à une offre à commandes :

- a. Le nom de l'unité qui fera l'objet d'un service;
- b. Le type de service alimentaire demandé;
- c. Le lieu de livraison pour l'unité servie ou le moment du ramassage;
- d. Le nom et le numéro du représentant sur place du MDN de l'unité servie;
- e. Les heures de service du repas pour l'unité faisant l'objet du service;
- f. Le type de service alimentaire demandé pour l'unité faisant l'objet d'un service;
- g. Le menu des repas demandés pour l'unité servie;
- h. Le nombre de convives à nourrir dans l'unité servie.

3.8 Délais et dates de livraison

3.8.1 Heures des repas

Sur demande, l'entrepreneur doit servir jusqu'à trois (3) repas par jour.

Les heures suivantes sont les moments de service types, mais sont sujettes à changement pour répondre aux exigences de l'instruction :

Déjeuner – 6 h 30 à 8 h inclusivement

Dîner – 11 h à 13 h inclusivement (dimanche, de 10 h 30 à 13 h 30 inclusivement)

Souper – 16 h 30 à 18 h heures inclusivement

Au moment de la commande, l'entrepreneur sera avisé de tout changement apporté aux heures des repas énoncées ci-dessus.

Services de livraison – tous les repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac et supplément entre les repas doivent être disponibles pour livraison à la demande d'un représentant du MDN.

Des repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail pourraient être demandés pour plusieurs unités à un même emplacement ou pour plusieurs emplacements simultanément.

L'entrepreneur doit disposer des capacités de transport pour être en mesure d'effectuer plusieurs livraisons simultanées à des emplacements différents afin de respecter les heures de repas indiquées.

L'entrepreneur doit livrer des repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail à l'adresse de destination indiquée par le MDN.

Le transport de repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail doit être effectué de sorte que les aliments livrés soient à température de service.

Les véhicules de l'entrepreneur utilisés pour le transport de ces repas doivent être propres afin d'éviter toute contamination croisée.

Tout aliment doit être adéquatement couvert pour le protéger des éléments.

Les aliments qui doivent être réfrigérés doivent être conservés sur de la glace ou dans des contenants isothermes conformes au *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

Les aliments chauds doivent être transportés dans des contenants isothermes qui permettent de maintenir la température réglementaire stipulée dans le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

3.8.2 Choisissez - service

Tous les repas chauds transportés, repas froids en boîte ou en sac, supplément entre les repas et rafraîchissements en milieu de travail doivent être disponibles au ramassage à la demande d'un représentant du MDN.

3.8.3 Livraison

Les unités de la Réserve sont établies partout en Ontario, de Sault Ste. Marie à Ottawa. De manière générale, des repas sont servis aux emplacements énoncés ci-dessous. Cependant, l'autorité responsable du projet peut, à l'occasion, demander que le service soit offert à d'autres emplacements. Ces emplacements seront indiqués dans la commande subséquente à une offre à commandes.

3.8.3.1 Zones de livraison

Afin de permettre la saine gestion de facteurs tels la distance, la durée des déplacements, les répercussions des intempéries, les coûts régionaux et, avant tout, la qualité des aliments, l'aire de livraison pour Ontario a été divisée en trois (3) zones.

Les codes postaux énumérés ci-dessous et la carte des zones de livraison (appendice « E », Zones de livraison) doivent être utilisés pour déterminer une aire de livraison.

Zone 1 – (Nord de l'Ontario) – (ne fait pas partie de la présente exigence) codes postaux débutant par P1B, P3E, P4N and P6B;

Zone 2 – (Centre de l'Ontario) – codes postaux débutant par K8N, K9A, K9H and L1G;

Zone 3 – (est de l'Ontario) – codes postaux débutant par K1A, K1G, K1V, K2P, K6H and K6V.

3.8.3.2 Lieux de livraison

Les points de livraison pour les zones 2 et 3 sont illustrées sur la carte des zones de livraison dans l'annexe « E ».

Les zones de livraison et la livraison aux endroits indiqués dans le tableau ci-dessous sont les lieux de livraison prévue pour cette offre à commandes.

Zones de livraison	#	Lieux de livraison/adresse de facture
Zone 2 – Centre de l'Ontario	1	Manege militaire de Belleville 187, rue Pinnacle Belleville, ON K8N 3A5
	2	Manege militaire de Peterborough 220, rue Murray Peterborough, ON K9H 2S8
	3	Manege militaire de Cobourg 210, rue Willmott Cobourg, ON K9A 0E9
	4	Manege militaire Col R.S. McLaughlin 53, rue Simcoe Nord Oshawa, ON L1G 4R9
Zone 3 – Est de l'Ontario	1	7e Compagnie du renseignement Régiment du renseignement de l'Armée canadienne 1745 Rue Alta Vista Ottawa, ON K1A 0K6
	2	28e Ambulance de campagne 1745 Rue Alta Vista Ottawa, ON K1A 0K6
	3	30e Régiment d'artillerie de campagne, ARC Morrison Artillery Park 307 Rue de Niverville Ottawa, ON K1V 0N5
	4	Le Cameron Highlanders of Ottawa Manège militaire de la place Cartier 2, promenade Reine Elizabeth Ottawa, ON K2P 2H9
	5	Governor General's Foot Guards Manège militaire de la place Cartier 2, promenade Reine Elizabeth Ottawa, ON K2P 2H9

Les livraisons sont requis pour la livraison à des emplacements pour lequel l'entrepreneur détient une offre à commandes.

Les livraisons doivent être effectuées directement à l'emplacement énoncé dans la commande subséquente.

4.0 Produit livrables

À la demande du Canada, l'entrepreneur doit fournir des copies des différents menus, comme il est indiqué à l'article 3.3.2 menus.

3. Transmettre la réponse de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada aux questions des soumissionnaires reçues.

Q1. Dans l'annexe A, Énoncé des travaux, article 3.3.2 menus il stipule que l'entrepreneur doit préparer et fournir des menus pour chaque type de service demandé. Les menus doivent être approuvés par le chargé de projet. Faire des menus doivent être soumis pour approbation avec l'offre?

R1. Non, les menus n'ont pas à être soumis pour approbation avec l'offre, mais doit se conformer à l'annexe « A » Énoncé des travaux et à l'annexe « A » à « C ». Les menus doivent être fournis par l'entrepreneur lorsque demandé par le Canada.

Si votre offre a déjà été présentée et que vous souhaitez en fournir une version modifiée de l'offre, l'offre modifiée doit être soumise en utilisant le service connexion postal service à l'unité de réception des soumissions de TPSGC, région de l'Ontario à la date et à l'heure indiquées à la page 1 de la DOC.