

## Énoncé des travaux

### 1. Objectif

Le programme de gestion des incendies de l'Agence Parcs Canada (APC) nécessite l'installation de campements sur demande dans divers parcs nationaux de l'Alberta, de la Saskatchewan, de la Colombie-Britannique, des Territoires du Nord-Ouest et du Manitoba (voir l'annexe A). L'entrepreneur devra mettre en place un campement et/ou des services de restauration à proximité de zones d'incendies actifs afin d'appuyer les interventions. Les emplacements seront accessibles par voie routière.

### 2. Définitions

2.1. Aux fins des présentes :

- a) « représentant de l'APC » désigne le chef de la section de la logistique ou son remplaçant désigné.
- b) « lieu » désigne l'un (1) des dix (10) parcs nationaux indiqués à l'annexe A.

### 3. Portée des travaux

#### 3.1. Partie I – Exigences et normes relatives aux infrastructures

3.1.1. La demande initiale devra indiquer les roulottes ou installations exigées par le représentant de l'APC; celles-ci devront être suffisamment grandes pour pouvoir accueillir le nombre de personnes indiqué dans la commande subséquente.

3.1.2. L'entrepreneur doit fournir les installations suivantes à la demande\* du représentant de l'APC :

- a) **Complexe de cuisine et de salle à manger**
  - i. Cuisine remorquable d'une capacité adéquate pour nourrir le nombre de personnes indiqué par le représentant de l'APC dans la commande subséquente.
  - ii. Salle de repas remorquable d'une capacité adéquate pour faire asseoir au minimum les deux tiers du personnel indiqué dans la commande subséquente à chaque service et comportant un espace réservé à la distribution matinale des sacs à lunch pour le dîner.
  - iii. Poste de lavage des mains : un (1) poste pouvant accueillir l'équivalent de quatre (4) personnes.
- b) **Roulottes sanitaires**
  - i. **Les installations doivent comporter des toilettes, des urinoirs, des douches et des lavabos pour les hommes, pour les femmes et pour toute personne, peu importe son genre.**
- c) **Dortoirs**
  - i. Dortoirs remorquables avec chambres individuelles pour 16 personnes.
- d) **Bureaux**
- e) **Salle de conférence remorquable**
- f) **Salle d'état-major**
- g) **Buanderie**
- h) **Toilettes portatives**
- i) **Poste de lavage des mains**
- j) **Accès au service Internet mobile et au réseau Wi-Fi**

\*Note : Au moment de la commande subséquente, le représentant de l'APC demandera certaines des installations figurant sur cette liste, qui n'est pas considérée comme un tout, mais bien une liste d'options possibles au moment de la commande subséquente.

**3.1.3.** Toutes les roulottes fournies pendant toute la durée d'Arrangement en matière d'approvisionnement doivent :

- a) Respecter ou surpasser toutes les normes en vigueur (électricité, propane, construction, etc.) dans les codes provinciaux ou territoriaux;
- b) Être autoportantes, montées sur châssis mobile et comprendre une charpente;
- c) Être parfaitement immobilisées de manière à être stables;
- d) Comprendre des escaliers extérieurs et un balcon longeant l'unité sur toute sa longueur;
- e) Comprendre un système d'éclairage extérieur, au-dessus ou à côté de chaque porte;
- f) Comprendre un système d'éclairage intérieur;
- g) Être vidangées aux frais de l'entrepreneur en ce qui concerne les roulottes munies de réservoirs de stockage des eaux grises;
- h) Être pourvues d'extincteurs et de détecteurs de fumée conformes au code provincial/territorial de prévention des incendies (p. ex. : *Alberta Fire Code*);
- i) Être munies de trousse de premiers soins murales marquées conformément au code de santé et de sécurité au travail en vigueur dans la province ou le territoire;
- j) Être munies de panneaux lisibles par tous temps indiquant la nature des installations;
- k) Être munies de fenêtres doublées de moustiquaires qui peuvent s'ouvrir;
- l) Être munies d'appareils muraux de chauffage et de climatisation;
- m) Être non-fumeurs;
- n) Comprendre des portes intérieures et extérieures munies de serrures à clé;
- o) Être alimentées par des génératrices situées suffisamment loin des bureaux et des dortoirs pour que le bruit et les fumées n'incommodent pas le personnel de lutte contre l'incendie.

**3.1.4.** Parcs Canada se réserve le droit de refuser toute roulotte jugée impropre à l'utilisation.

**3.1.5.** L'entrepreneur doit suivre les directives strictes qui suivent relativement au campement et aux services de restauration à fournir :

**3.1.5.1. Complexe de cuisine et de salle à manger**

Cuisine et salle à manger

- L'aménagement des lieux permet aux personnes de circuler facilement pendant la distribution des repas.
- La cuisine et la salle à manger sont jointes, séparées des autres roulottes, et il est possible de les agrandir en y ajoutant d'autres salles à manger remorquables.
- Veiller à l'approvisionnement, à l'aménagement et à l'entretien de la cuisine et de la salle à manger; il doit y avoir des tables et des chaises en nombre suffisant pour accueillir confortablement les deux-tiers du personnel indiqué au moment de la commande subséquente à chaque service (un deuxième service sera offert pour le personnel excédentaire).
- Espace réservé à la distribution matinale des sacs à lunch pour le dîner.
- Entièrement équipée pour la préparation d'aliments chauds et froids.
- Prévoir des espaces adéquats de stockage des denrées alimentaires (réfrigérateurs, congélateurs et groupe frigorifique, si nécessaire, aux frais de l'entrepreneur).
- Prévoir le matériel nécessaire pour conserver les plats à la bonne

température et les protéger (c.-à-d. vitres de protection, chauffe-plats, glace, etc.).

- Elles doivent être fonctionnelles et de dimensions appropriées afin de servir le nombre de personnes indiqué par le représentant de l'APC.
- Elles doivent être munies de détecteurs de fumée et de monoxyde de carbone.
- Prévoir une quantité adéquate d'accessoires et d'ustensiles de cuisson, de préparation, de nettoyage et de désinfection, de couverts et de vaisselle, ainsi que tout équipement supplémentaire nécessaires au fonctionnement efficace d'une salle à manger. Cet équipement comprend des distributrices autonomes refroidissantes de jus et de lait, des refroidisseurs, des cafetières, etc.
- L'approvisionnement et la pression d'eau potable froide et chaude doivent être appropriés à la préparation des repas et au nettoyage de la cuisine.
- Les espaces d'entreposage des aliments doivent être sûrs et à l'abri de toute contamination.
- Les installations doivent être de niveau et au sec et comporter des planchers à revêtement dur faits de feuilles de contreplaqué ou de panneaux OSB fermement fixés à la charpente.
- Les installations doivent résister aux intempéries, comporter un éclairage adéquat et des parois rigides; les parois peuvent être souples à la demande du représentant de l'APC ou avec son autorisation.
- Les salles à manger remorquables autonomes doivent pouvoir offrir un service alimentaire complet lorsqu'elles ne sont pas rattachées au complexe de cuisine et de salle à manger.
- À la demande de l'APC, servir les repas à l'extérieur conformément aux lois et aux règlements en vigueur dans la province (p. ex. : *Public Health Act* et *Food Regulation* en Alberta).

#### Poste de lavage des mains

- Le complexe de cuisine et de salle à manger doit être équipé de postes de lavage des mains.
- Il doit y avoir au minimum un (1) poste multiutilisateurs pouvant accueillir quatre (4) personnes situé près de l'entrée de l'aire de restauration.
- Il doit être activé avec le pied et non les mains et comprendre un évier, de l'eau potable, du savon liquide, un distributeur de serviettes de papier et une poubelle.

#### **3.1.5.2. Roulottes sanitaires**

- Veiller à l'approvisionnement, à l'aménagement et à l'entretien des roulottes sanitaires tel que décrit ci-dessous afin de répondre aux besoins du personnel des opérations de lutte contre l'incendie.
- Elles doivent être munies de réservoirs de rétention des eaux usées qui seront vidangés aux frais de l'entrepreneur
- L'équipement suivant doit être inclus : toilettes à chasse d'eau (ratio de 5:1), trois (3) urinoirs, douches (ratio de 5:1), lavabos (ratio de 5:1), selon une répartition entre les genres de 60 % (installations pour les hommes), 30 % (installations pour les femmes) et 10 % (installations non genrées), à moins d'indication contraire.
- Les douches, les vestiaires et les toilettes non genrés doivent être conçus de manière à ce que tous les espaces et toutes les unités soient

privés, sécurisés et inclusifs, et leur emplacement doit être indiqué au moyen de pictogrammes appropriés et inclusifs.

- Il doit y avoir un vestiaire privé et sécurisé situé directement à la sortie des douches, lesquelles doivent fournir une alimentation illimitée en eau potable, chaude (de préférence produite sur demande) et froide.
- Elles doivent comprendre des ventilateurs pour la circulation de l'air et des prises d'évacuation de l'air vers l'extérieur.
- Elles doivent être situées près des dortoirs et être éclairée la nuit.
- Elles doivent être convenablement approvisionnées en savon à mains sous forme liquide, en désinfectant pour les mains à base d'alcool, en papier hygiénique et en serviettes à mains en papier. Ces produits doivent être inodores et hypo-allergènes. Elles doivent être régulièrement entretenues et vérifiées et être réapprovisionnées au besoin.
- Elles doivent être munies d'une poubelle.
- Les installations sanitaires doivent être nettoyées au moins trois (3) fois par jour ou selon la fréquence indiquée par le représentant de l'APC.
- Les toilettes et les douches doivent être propres et salubres en tout temps conformément aux lois sur la santé publique en vigueur dans la province (c.-à-d. la *Public Health Act* et le *Nuisance and General Sanitation Regulation* en Alberta).
- Agrandir les installations initiales si les opérations s'intensifient en conservant le même rapport entre le nombre de toilettes, de douches, d'éviers, etc. et de personnes, à la demande du représentant de l'APC.

#### 3.1.5.3. Dortoirs

- Ils doivent pouvoir accueillir en chambre simples.
- Les chambres doivent pouvoir être verrouillées à clé; deux (2) trousseaux de clés par chambre.
- Prévoir un éclairage suffisant pour l'accès aux dortoirs.
- Veiller à ce que les roulottes puissent être chauffées au besoin.
- Ils doivent être équipés de détecteurs de fumée et de monoxyde de carbone.
- Installer les génératrices à distance des dortoirs, si possible.

#### 3.1.5.4. Bureaux

- Dimensions minimales des roulottes : dix (10) pieds de largeur par cinquante (50) pieds de longueur.
- Les roulottes doivent être divisées en au moins trois (3) espaces de bureau distincts totalisant quatre (4) postes de travail, chacun étant muni d'un (1) bureau, de deux (2) fauteuils de bureau et de trois (3) prises électriques.
- Elles doivent comporter au moins huit (8) chaises empilables chacune.
- Chaque espace de bureau doit comporter un (1) classeur à quatre (4) tiroirs.
- Elles doivent être munies d'appareils muraux de chauffage et de climatisation.
- Elles doivent comporter un réfrigérateur de format moyen (environ 12 pieds cubes).
- Elles doivent comporter au moins deux (2) portes, un balcon et des escaliers.
- Elles doivent être munies d'un éclairage suffisant pour illuminer les

sorties, les balcons, les escaliers et les portes extérieures.

- Elles doivent être munies de portes verrouillables; trois (3) trousseaux de clés par roulotte
- Les remorques doivent comporter au moins une (1) petite ouverture commodément située pour acheminer les câbles (téléphone, radio, système satellite et internet) dans chaque espace de bureau. Il est interdit de faire passer les câbles par une fenêtre entrouverte.

#### **3.1.5.5. Salle de conférence remorquable**

- La roulotte doit mesurer au moins dix (10) pieds de largeur par quarante (40) pieds de longueur.
- Elle doit être à aire ouverte.
- Elle doit comporter des tables pliantes qui, mises bout à bout, totalisent au minimum trente-deux (32) pieds de longueur.
- Elle doit comporter au moins vingt-quatre (24) chaises empilables.
- Elle doit être fournie avec trois (3) trousseaux de clés.
- Elle doit comporter au moins deux (2) portes de sortie, un balcon et des escaliers.
- Elle doit être munie d'un appareil mural de chauffage et de climatisation.
- L'éclairage doit être suffisant pour illuminer les sorties, les balcons, les escaliers et les portes extérieures.

#### **3.1.5.6. Salle d'état-major**

- La roulotte doit mesurer au moins dix (10) pieds de largeur par trente (30) pieds de longueur.
- Elle doit être à aire ouverte.
- Elle doit être munie de deux (2) sofas, d'un téléviseur (42 po minimum) avec système satellite, d'un réfrigérateur de format moyen (environ 12 pieds cubes), d'une (1) table avec six (6) chaises empilables et d'un babillard mural.
- Elle doit comporter au moins deux (2) portes de sortie, un balcon et des escaliers.
- Elle doit être munie d'un appareil mural de chauffage et de climatisation.
- L'éclairage doit être suffisant pour illuminer les sorties, les balcons, les escaliers et les portes extérieures.
- Elle doit être munie de sa propre génératrice.

#### **3.1.5.7. Buanderie**

- Elle doit comporter quatre (4) machines à laver et quatre (4) sécheuses pouvant être utilisées gratuitement par Parcs Canada.
- Elle doit être approvisionnée en détergent non industriel, en feuilles d'assouplisseur et en sacs à lessive d'une capacité de cinq (5) kilogrammes. Tous les produits doivent être inodores et hypo-allergènes.
- Parcs Canada doit pouvoir avoir accès à la buanderie jour et nuit.

#### **3.1.5.8. Toilettes portatives**

- Toilettes commerciales en plastique moulé avec système d'évacuation à pompe.
- Il doit y avoir des installations distinctes pour les hommes, pour les femmes et pour toute personne, peu importe son genre.
- Portes verrouillables.

- Pourvues en désinfectant pour les mains à base d'alcool.

#### **3.1.5.9. Postes de lavage des mains**

- Il doit y avoir au minimum un (1) poste multiutilisateurs pouvant accueillir quatre (4) personnes.
- Il doit être activé avec le pied et non les mains et comprendre un évier, de l'eau potable, du savon liquide, des distributeurs de serviettes de papier et des poubelles.

#### **3.1.5.10. Accès au service Internet mobile et au réseau Wi-Fi**

L'entrepreneur offrira l'accès à un service Internet mobile et à un réseau Wi-Fi sur le campement. Ce service Internet doit satisfaire aux normes minimales suivantes :

- L'entrepreneur doit offrir une vitesse de téléchargement (liaison aller) de 300 mégabits par seconde ou plus et une vitesse de téléversement (liaison retour) de 30 mégabits par seconde ou plus.
- L'entrepreneur doit maintenir un temps de latence entre les demandes et l'exécution de ces demandes d'environ cinquante (~50) millisecondes ou mieux pour les applications fixes, et d'environ quatre-vingt-dix-neuf (~99) millisecondes ou mieux pour les applications mobiles.
- La zone de couverture du réseau Wi-Fi doit comprendre, au minimum, le périmètre des structures à parois rigides.

**3.1.6** Si les effectifs de lutte contre l'incendie augmentent, l'APC pourra demander des suppléments et divers articles. Les tarifs comprendront tous les services connexes comme l'alimentation électrique, l'approvisionnement en eau, le chauffage, le stockage des eaux usées, l'élimination des déchets, le personnel, les fournitures, les services d'entretien et les réparations.

**3.1.7** Le cas échéant, les suppléments et les articles divers seront demandés après que le campement aura été installé par l'entrepreneur et qu'il sera occupé.

## **3.2 Partie II – Campement et services de restauration**

### **3.2.1 Installation, fonctionnement et démantèlement du campement**

#### **3.2.1.1 Conformité aux lois**

- a) L'entrepreneur s'engage à respecter l'ensemble des lois et règlements provinciaux et fédéraux applicables, le code provincial du bâtiment, la *Public Health Act* et ses règlements, l'*Occupational Health and Safety Act* et ses règlements, la *Traffic Safety Act* et ses règlements, l'*Environmental Protection and Enhancement Act* et ses règlements, la *Dangerous Goods Transportation and Handling Act* et ses règlements ainsi que toute autre loi applicable.
- b) L'ensemble des fournitures et des matériaux utilisés par l'entrepreneur doivent être manipulés et rangés conformément à la *Dangerous Goods Transportation and Handling Act* et à ses règlements ainsi qu'à l'*Occupational Health and Safety Act* et à ses règlements.
- c) Tous les véhicules utilisés par l'entrepreneur pour la prestation des services doivent être conduits, équipés et entretenus conformément à la *Traffic Safety*

Act et à ses règlements ainsi qu'à la *Dangerous Goods Transportation and Handling Act* et à ses règlements.

### 3.2.2 Installation du campement

#### 3.2.2.1 L'entrepreneur convient de ce qui suit :

- a) Fournir, aménager et entretenir les installations décrites à la Partie I et veiller quotidiennement à ce que ces installations soient propres et salubres à moins d'indications contraires précisées dans l'énoncé des travaux.
- b) Répondre aux besoins en restauration et en infrastructure énoncés à comme indiqué dans la demande.
- c) Assurer la planification, l'aménagement, l'entretien et la démobilitation du campement et des services de restauration en prévoyant la possibilité d'agrandissement des infrastructures en vue d'accueillir le nombre de personnes indiqué par le représentant de l'APC au moment de la commande subséquente, en prévoyant la possibilité d'agrandir les installations en vue d'accueillir davantage de personnes si l'incident prend de l'ampleur.
- d) Ces tâches comprennent le transport, l'approvisionnement, les services et l'entretien relatifs à l'ensemble des remorques à charpente montées sur châssis mobile, des installations d'entreposage, des installations sanitaires, de la buanderie, des réservoirs de stockage des eaux usées, ainsi que tous les services connexes comme l'alimentation électrique, le chauffage, la climatisation, l'approvisionnement en eau, en carburant et en huile, l'élimination des déchets, des eaux usées et des eaux grises, de même que le démantèlement des infrastructures et des équipements au terme des opérations.
- e) Assister au briefage du représentant de l'APC sur le nombre d'intervenants déjà sur place et attendus, les exigences à respecter et les besoins prévus en infrastructures afin de déterminer les besoins et les priorités en matière d'installations et d'entretien et de recevoir toute autre consigne spéciale relative à l'exécution du travail et des services.
- f) Établir un plan du campement et des services de restauration avant le début des travaux d'aménagement. Le plan du site doit tenir compte et faire état des éléments suivants : santé et sécurité des personnes, sécurité du matériel, **inclusion des genres**, nombre de personnes, sources d'eau, espace de stationnement, accès aux roulottes et évacuation d'urgence.
- g) Obtenir les licences et permis nécessaires à l'exécution des services prévus dans la présente offre à commandes.
- h) L'entrepreneur doit veiller à ce que l'ensemble des roulottes, de l'équipement et des fournitures soient propres et prêts à servir dès leur arrivée. Il doit vidanger tous les réservoirs d'eau chaude et les conduites d'eau domestique avant leur utilisation; tous les appareils de CVC doivent être inspectés à la recherche d'excréments de rongeurs, puis nettoyés et désinfectés avant usage.
- i) La totalité des équipements et fournitures appartenant à l'entrepreneur et utilisés dans le cadre de la présente entente seront clairement marqués de son nom ou de ses initiales.

#### 3.2.2.2 L'entrepreneur accepte de respecter les délais d'exécution suivants :

- a) L'entrepreneur doit envoyer l'équipement à l'endroit indiqué par le représentant de l'APC dans les six (6) heures suivant l'avis ou selon ce qui est précisé dans la demande de prix. Le représentant de l'APC ou son délégué a la responsabilité d'établir l'horaire et de mobiliser l'infrastructure de manière efficace et opportune.

- b) Être en mesure de servir des repas dans les 24 heures qui suivent l'acceptation d'une commande subséquente (la préparation des aliments hors site sera autorisée) en attendant de pouvoir fournir la totalité des services dans le délai de 48 heures indiqué à l'alinéa c) ci-dessous.
- c) Dans un délai de 48 heures après avoir été informé du besoin, faire en sorte que les installations soient entièrement fonctionnelles et aptes à fournir la totalité des services conformément aux conditions précisées dans l'arrangement en matière d'approvisionnement.

### 3.2.3 Entretien et fonctionnement du campement

L'entrepreneur convient de ce qui suit :

- a) Fournir et installer des réservoirs étanches pour recueillir les eaux grises et usées.
- b) Fournir, installer et entretenir des génératrices et les alimenter en carburant afin d'assurer le fonctionnement de toutes les installations 24 heures par jour, et installer les génératrices à distance des dortoirs si possible.
- c) Fournir un approvisionnement adéquat (volume et pression) en eau potable chaude et froide.
- d) Seul du personnel qualifié doit exécuter les tâches d'entretien.
- e) Fournir, à ses frais, tous les produits et équipements de nettoyage, le papier hygiénique, le savon à mains liquide, le désinfectant à mains, les vadrouilles, les seaux, les serviettes à mains en papier, le matériel sanitaire, les ampoules électriques et les sacs à ordures nécessaires à l'entretien du site.
- f) Veiller à ce que les installations qu'il fournit soient nettoyées et entretenues par son personnel.
- g) Si le nettoyage ne satisfait pas aux exigences définies dans l'Énoncé des travaux, l'APC se réserve le droit de demander du personnel supplémentaire pour le nettoyage. Tous les frais liés au personnel supplémentaire seront assumés par l'entrepreneur.

### 3.2.4 Dotation

L'entrepreneur fournira l'ensemble du personnel nécessaire à la prestation des services décrits dans l'arrangement en matière d'approvisionnement, dont les employés suivants :

- a) un (1) intendant de campement affecté à demeure à temps plein;
- b) un (1) préposé à l'entretien affecté à demeure à temps plein.

**3.2.4.1** L'entrepreneur accepte de fournir en tout temps un nombre adéquat d'employés pour assurer le bon fonctionnement des installations et des services de restauration décrits dans le présent énoncé des travaux, notamment les cuisiniers, les aides-cuisiniers, les aides de cuisine, les préposés au nettoyage et à l'entretien, le personnel des services de buanderie et les manœuvres. Les travaux d'aménagement et de démobilisation pourraient nécessiter du personnel supplémentaire tels que des gens de métier accrédités (plombiers, électriciens, etc.).

**3.2.4.2** L'entrepreneur doit s'assurer que tous ses employés affectés à la prestation de services sont âgés d'au moins dix-huit (18) ans, qu'ils sont en bonne condition physique et qu'ils comprennent et acceptent qu'ils pourraient être appelés à exécuter leur travail et les services dans des conditions difficiles.

**3.2.4.3** L'entrepreneur doit s'assurer que tous ses employés qui fournissent le service savent que les propriétés du gouvernement sont des zones non-fumeurs, sauf dans les zones



désignées, et que toute consommation d'alcool, de cannabis et de drogues illégales y est interdite. Le non-respect de ces politiques entraînera l'expulsion immédiate de l'employé aux frais de l'entrepreneur.

**3.2.4.4** À la demande du représentant de l'APC, l'entrepreneur veillera à remplacer tout employé dans un délai de 24 heures si :

- a) un de ses employés est démis de ses fonctions aux termes de la présente offre à commandes en raison d'un rendement ou d'un comportement insatisfaisant, d'un manque de formation, d'une infraction à la politique sur l'alcool et les drogues ou d'un comportement préjudiciable à la santé et à la sécurité;
- b) un de ses employés doit être libéré de ses fonctions ou en fait la demande.

**3.2.4.5** L'entrepreneur prendra connaissance du code du travail en vigueur (p. ex. l'*Alberta Employment Standards Code*) décrivant l'ensemble minimal des droits et des obligations des employeurs et des travailleurs à l'égard des heures de travail, des périodes de repos, des salaires et des congés.

**3.2.4.6** L'entrepreneur convient de veiller à ce que chacun de ses employés :

- a) apporte les effets personnels dont il aura besoin pendant toute la durée de son séjour au campement, laquelle est établie par la politique de rotation du personnel de l'entrepreneur;
- b) possède l'équipement de protection individuelle et de sécurité nécessaire à l'exécution du travail et des services aux termes de la présente offre à commandes;
- c) porte un uniforme propre et soigné.

**3.2.4.7** L'entrepreneur convient de fournir, à ses frais, l'hébergement, les repas et les boissons à l'intention de ses employés, agents ou représentants.

**3.2.4.8** L'entrepreneur convient d'organiser et d'assurer à ses frais le transport de son personnel et des installations qui lui sont réservées (logements) à destination et en provenance du campement.

**3.2.4.9** L'APC peut demander du personnel supplémentaire de l'entrepreneur afin de respecter l'énoncé des travaux tel que défini pour quelque raison que ce soit. Le personnel supplémentaire sera aux frais de l'entrepreneur.

### **3.2.5 Services de buanderie**

L'entrepreneur convient de fournir des services de buanderie au personnel des opérations de lutte contre l'incendie et, sur demande, aux membres du personnel des campements de ligne d'arrêt avoisinants qui ont accès au campement de base. Ces services sont les suivants :

- a) Fournir des services de buanderie, notamment des machines à laver et des sècheuses, de l'eau, du détergent, des sacs à lessive d'une capacité de cinq (5) kilogrammes ainsi que du personnel pour laver, sécher, plier, mettre en sac et identifier les vêtements.
- b) Tenir un registre des activités de buanderie hebdomadaires faisant état du nombre de sacs de lessive traités pour le personnel du campement de base et le personnel des campements de ligne d'arrêt.
- c) Fournir les services de buanderie dans un délai d'exécution ne dépassant pas 48 heures.

### 3.2.6 Infirmierie

L'entrepreneur mettra en place une infirmierie à proximité des sanitaires et fournira tous les services connexes au bon fonctionnement d'une infirmierie fournie par l'APC ou par le prestataire de services médicaux qu'elle aura engagé. Les services comprennent l'alimentation électrique, de l'eau potable chaude et froide, et l'élimination des eaux grises et usées.

### 3.2.7 Élimination des ordures, des eaux usées et des eaux grises

L'entrepreneur convient de faire ce qui suit :

- a) Entreposer et éliminer tous les déchets conformément aux conditions énoncées dans les lois et les règlements en vigueur dans la province (c.-à-d. : *Public Health Act, Nuisance and General Sanitation Regulation, Environmental Protection and Enhancement Act et Waste Control Regulation* en Alberta).
- b) Recueillir, à ses frais, tous les détritux, les eaux grises et les eaux usées et les éliminer dans une installation autorisée d'élimination des déchets.
- c) Veiller à ce que tous les détritux du campement soient évacués vers une décharge désignée.
- d) Mettre tous les déchets à l'abri des ours et autres animaux qui pourraient les répandre (c.-à-d. les ramasser régulièrement ou les entreposer dans un local).
- e) Mettre en place un système de récupération des matériaux recyclables et les acheminer vers des installations de recyclage, si celles-ci sont accessibles.
- f) Veiller à l'élimination des matières dangereuses conformément aux lois et aux règlements en vigueur.

### 3.2.8 Services d'entretien

**3.2.8.1** L'entrepreneur convient de fournir tous les services, les fournitures (c.-à-d. les sacs à ordures) et le matériel (c.-à-d. les balais, vadrouilles, etc.) d'entretien nécessaires à l'entretien du campement conformément à l'*Alberta Public Health Act*.

**3.2.8.2** L'entrepreneur convient de fournir le savon liquide, le désinfectant pour les mains à base d'alcool, le papier hygiénique, les serviettes de papier, le savon à lessive et l'assouplisseur en feuilles. Les produits doivent être inodores et hypo-allergènes.

**3.2.8.3** L'entrepreneur convient de respecter un horaire d'entretien visant à perturber le moins possible les activités des personnes qui utilisent les lieux.

**3.2.8.4** L'entrepreneur convient de fournir les services d'entretien suivants pour les salles à manger :

- a) Ramasser les ordures au sol, sur les comptoirs, les tablettes, etc. et les déposer dans des poubelles deux fois par jour.
- b) Balayer et laver les planchers deux fois par jour.
- c) Nettoyer et désinfecter les tables de la salle à manger après chaque repas.
- d) Garder la salle à manger propre pendant les repas.
- e) Nettoyer et désinfecter après chaque repas tout l'équipement et les ustensiles qui ont été manipulés (c.-à-d. les bouteilles de condiment, les salières et poivrières, les distributeurs de serviettes, les distributrices de jus, etc.).

**3.2.8.5** L'entrepreneur doit offrir des services d'entretien dans les toilettes des hommes, les toilettes des femmes **et les toilettes non genrées**, la buanderie et l'infirmierie :

- a) Ramasser les ordures au sol, sur les comptoirs, les tablettes, etc. et les déposer dans des poubelles deux fois par jour.
- b) Balayer et laver les planchers deux fois par jour ou au besoin.
- c) Nettoyer et désinfecter les toilettes et les urinoirs deux fois par jour.
- d) Nettoyer et désinfecter les douches deux fois par jour.
- e) Nettoyer et désinfecter les comptoirs, les évier et les robinets deux fois par jour.
- f) Vider les poubelles, déposer les sacs à ordures scellés dans un bac principal et placer un sac neuf dans les poubelles à chaque jour ou au besoin.
- g) Nettoyer les miroirs avec un nettoyant à vitres à chaque jour.
- h) Réapprovisionner les distributeurs de savon, de désinfectant à mains, de savon à lessive, de papier hygiénique et de serviettes à mains au besoin.
- i) Nettoyer et essuyer la surface des laveuses et des sècheuses à chaque jour.
- j) Nettoyer et désinfecter les toilettes portatives (toilettes sèches) deux fois par jour et réapprovisionner le désinfectant à mains et le papier hygiénique par la même occasion.
- k) L'entrepreneur doit fournir des registres d'entretien et les afficher aux endroits appropriés. Le préposé à l'entretien de l'entrepreneur doit y inscrire ses initiales une fois le nettoyage terminé.

**3.2.8.6** L'entrepreneur doit fournir les services d'entretien suivants pour les roulottes abritant les bureaux, la salle d'état-major et la salle de conférence :

- a) Balayer et laver les planchers une fois par jour.
- b) Vider les poubelles, déposer les sacs à ordures scellés dans un bac principal et placer un sac neuf dans les poubelles à chaque jour ou au besoin.
- c) Nettoyer et essuyer ou épousseter les meubles si on le demande.

**3.2.8.7** L'entrepreneur doit fournir les services d'entretien suivants pour les couchages :

- a) Nettoyer les chambres entre chaque occupation, notamment : enlever les taches des murs et désinfecter les surfaces, passer l'aspirateur, désinfecter l'armature du lit, le matelas et les rebords des fenêtres, passer le balai et la vadrouille sur les planchers et sortir les détritiques.
- b) Passer le balai et la vadrouille sur les planchers une fois tous les deux (2) jours ou sur demande.
- c) Vider toutes les poubelles et sortir les sacs des bâtiments pour les déposer dans le contenant extérieur approprié à chaque jour.
- d) Dans le cas des roulottes de logement disposant de toilettes, il faut aussi procéder aux services d'entretien décrits à l'alinéa 3.2.8.5.

### **3.2.9 Sécurité dans le campement**

**3.2.9.1** L'entrepreneur convient de faire ce qui suit :

- a) Veiller à ce que le campement soit aménagé, équipé et entretenu de manière à prévenir tout risque pour la santé ou la sécurité du personnel sur place.
- b) Veiller à ce que les dangers tels que les fossés, les trous et les fosses soient clairement signalés ou délimités par des cordes.
- c) Veiller à ce que les réservoirs de stockage des eaux usées soient identifiés afin d'éviter tout accès accidentel et à ce qu'ils soient vidangés régulièrement.
- d) Veiller à ce que tous les fils et câbles électriques soient placés en hauteur, vérifier que les lignes d'entrée et les raccordements électriques sont protégés afin de prévenir les décharges électriques et s'assurer qu'ils sont situés à un endroit sûr ou sont clairement signalés.

- e) S'assurer que tous les panneaux de sécurité et les panneaux indicateurs appropriés sont en place.

### 3.2.10 Démobilisation

L'entrepreneur convient de faire ce qui suit :

- a) Offrir son expertise dans la planification de la démobilisation progressive de ses propres infrastructures.
- b) Assurer la démobilisation des infrastructures du campement à la fin des opérations, notamment le nettoyage et le démantèlement des installations, le nettoyage et le conditionnement du matériel connexe, l'enlèvement des ordures et des débris et l'organisation du transport.
- c) Veiller au remplissage des fosses des réservoirs d'eaux usées.

### 3.2.11 Présentation de rapports sur les services et les fournitures supplémentaires

L'entrepreneur présentera sur-le-champ au représentant de l'APC les détails concernant les dépenses prévues qui ne sont pas visées par les modalités du contrat. L'entrepreneur se verra rembourser tous les frais et dépenses préapprouvés par écrit par l'APC pour chaque service supplémentaire que celle-ci lui a demandé de fournir.

## 3.3 Partie III – Dispositions et normes relatives à la restauration

**3.3.1** L'entrepreneur fournira les services demandés et, à ce titre, il sera responsable des commandes et de l'achat des aliments, de la planification, de la préparation et du service des repas au campement ainsi que du maintien d'un environnement propre et salubre pour le personnel des opérations de lutte contre les feux de forêt. Il veillera à ce que des procédures soient en place pour l'embauche des fournisseurs ainsi que pour les commandes, l'achat, le transport, la livraison, la réception et la manutention des aliments. L'entrepreneur assistera au briefing du représentant de l'APC sur le nombre de membres du personnel déjà sur place et attendus au campement.

**3.3.2** L'entrepreneur convient de faire ce qui suit :

- a) Fournir en tout temps un approvisionnement suffisant en aliments et en denrées et préparer des repas dont la quantité et la variété seront raisonnablement déterminées par l'APC. La préparation des repas chauds et froids sera effectuée sur place.
- b) Livrer, entreposer, manipuler et servir les aliments conformément aux exigences des lois et des règlements en vigueur dans la province (p. ex. : Alberta Public Health Act – Food Regulation en Alberta)
- c) Veiller à la propreté et à la salubrité des vêtements, de l'équipement, des ustensiles et des installations utilisés pour la préparation, le service et l'entreposage des aliments et des boissons conformément aux exigences des lois et des règlements en vigueur dans la province (p. ex. : Public Health Act et Food Regulation en Alberta).
- d) Veiller au respect des règles d'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires.
- e) S'assurer que les cuisiniers et les aides-cuisiniers connaissent les règlements sanitaires applicables et qu'ils les respectent.
- f) Engager un nombre suffisant d'employés qualifiés pour préparer et servir les repas et nettoyer après les repas.
- g) Fournir, aménager et entretenir des garde-manger, des congélateurs et des réfrigérateurs pour entreposer les aliments et les articles connexes en veillant à ce que les aliments périssables soient réfrigérés ou congelés afin d'éviter tout gaspillage, et informer rapidement le représentant de l'APC en cas de problème.

- h) Veiller à ce que l'approvisionnement en eau potable et la pression d'eau soient adéquats et conformes aux Work Camp Regulations afin de répondre aux besoins des installations.
- i) Veiller à ce que les installations soient suffisamment approvisionnées en glace.
- j) Ne pas constituer de stocks de denrées et, à la fermeture du campement, conserver tous les excédents sans les facturer à l'APC.
- k) Fournir, sur demande, un nombre suffisant de repas chauds à l'intention des effectifs qui travaillent sur la ligne d'arrêt, en les plaçant dans des contenants thermiques portables afin de conserver les aliments à la température prescrite par les lois et les règlements en vigueur dans la province (p. ex. : Public Health Act et Food Regulation en Alberta).

**3.3.2.1** L'entrepreneur s'assurera que chaque campement dispose en tout temps d'un (1) cuisinier possédant un certificat de compagnon cuisinier ou tout autre titre équivalent et de trois (3) années d'expérience comme chef d'équipe dans un campement en région éloignée.

**3.3.2.2** L'ensemble du personnel de cuisine de l'entrepreneur qui est appelé à manipuler, conditionner et servir de la nourriture doit avoir réussi un programme de formation en salubrité et en hygiène alimentaire reconnu et approuvé par la province (c.-à-d. : *Alberta Health Services*). Les documents pertinents à la formation doivent être affichés dans la cuisine.

**3.3.2.3** À la demande de l'APC, l'entrepreneur fournira les attestations exigées relativement au personnel employé et à l'équipement utilisé dans le cadre de la présente offre à commandes.

**3.3.2.4** À la demande de l'APC, l'entrepreneur fournira des articles jetables tels que des tasses à café, des bâtonnets à mélanger, des assiettes, des couverts et des contenants à emporter. Tous les articles jetables doivent être écologiques et biodégradables. **Des ustensiles jetables seront offerts individuellement pour réduire au minimum les déchets.**

### **3.3.3 Repas et menus**

**3.3.3.1** L'entrepreneur devra prévoir des menus et préparer des repas pour le nombre de personnes et la durée prévus, ainsi qu'acheter, livrer et entreposer les aliments et les fournitures nécessaires.

**3.3.3.2** L'entrepreneur ne peut utiliser que de l'huile sans gras trans dans les friteuses. L'huile usée doit être éliminée dans des contenants d'huile de cuisson appropriés fournis par l'entrepreneur, qu'il se chargera d'expédier à l'extérieur du camp.

**3.3.3.3** L'entrepreneur devra utiliser du bœuf de catégorie AAA et de la volaille de catégorie A.

**3.3.3.4** L'entrepreneur devra utiliser des fruits et des légumes frais de catégorie « Canada de fantaisie » ou « Canada n° 1 ». Les fruits et légumes en conserve, déshydratés ou congelés devront être de catégorie « Canada de fantaisie » ou « Canada de choix ».

**3.3.3.5** L'entrepreneur convient de faire ce qui suit :

- a) Préparer et servir chaque jour trois (3) repas copieux, appétissants, savoureux et variés. Les repas devront être préparés au campement avec des aliments de qualité, être présentés de façon attrayante et être servis en formule cafétéria par les employés de l'entrepreneur.
- b) Varier régulièrement le menu et offrir des choix de plats différents.

- c) Fournir au minimum 4 500 calories par personne par jour, dont 55 % de glucides, 15 % de protéines et 30 % de matières grasses, comme il est décrit au paragraphe 3.3.3.6.
- d) Soumettre les menus hebdomadaires au représentant de l'APC à des fins de vérification.
- e) Veiller à ce que le personnel ait accès à du café, du thé, du lait et du lait au chocolat frais, des jus naturels, des boissons gazeuses, des boissons désaltérantes, de l'eau potable et des collations emballées individuellement de 4 h à 23 h. Les quantités doivent être suffisantes pour pouvoir accueillir des visiteurs occasionnels qui ne consommeront pas de repas facturables. L'APC n'aura pas à assumer de coûts supplémentaires.
- f) Les aliments devront provenir de sources approuvées, conformément à la réglementation provinciale pertinente (c.-à-d. : Public Health Act de l'Alberta) et être d'une marque de qualité intermédiaire (c.-à-d. : Classic de Sysco, Imperial, GFS de Gordon Food Services, ou Signature) ou toute marque équivalente approuvée par l'APC.
- g) Offrir une variété de boissons à chaque repas : eau, lait et lait au chocolat frais, thé, café, jus, boissons gazeuses et chocolat chaud.
- h) Fournir des condiments (beurre, sucre, confiture et gelée, beurre d'arachides, sel, poivre, etc.) en formats individuels ou dans des distributeurs approuvés.
- i) Aux repas, une quantité suffisante de condiments et de sauces dans des bouteilles pressables (p. ex., vinaigrette, sirop, ketchup et sauce épicée) doit se trouver sur les tables. L'entrepreneur sera responsable du nettoyage des bouteilles pressables après chaque repas et de leur entreposage conformément aux directives sur les étiquettes.
- j) Fournir de l'information sur les ingrédients des plats lorsque l'équipe d'intervenants compte des végétariens ou des végétaliens, ou des personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires, comme au gluten.
- k) Proposer des choix de plats différents que l'APC juge acceptables aux membres du personnel ayant des besoins particuliers (p. ex. : végétariens, végétaliens, personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires, comme au gluten).
- l) Servir tous les repas aux heures établies et, sur demande, servir des repas chauds en dehors des heures habituelles ou réserver des repas chauds pour les arrivées tardives.
- m) Servir les repas selon un horaire quotidien établi par l'APC entre 4 h et 22 h. L'entrepreneur modifiera l'horaire des repas au besoin en raison de besoins opérationnels prévus ou imprévus.
- n) Échelonner les heures des repas pendant les périodes de pointe en fonction de la capacité de la cuisine et de la salle de repas.
- o) Tenir des feuilles de présence aux repas, lesquelles seront préapprouvées par l'APC, pour prendre en note le nombre de repas ou de sacs à lunch servis et les faire signer quotidiennement par le représentant de l'APC. Il faudra utiliser une feuille de présence par repas, à l'exception du déjeuner et des sacs à lunch qui pourront être consignés sur une même feuille.
- p) Autoriser le personnel à se servir une deuxième portion sans frais supplémentaires pour l'APC.

**3.3.3.6** L'entrepreneur accepte de servir à chaque personne les plats et les quantités minimales indiqués ci-dessous à chaque type de repas. Il devra servir des repas fraîchement préparés chaque jour. Il devra suivre les directives strictes suivantes relativement à la planification et à la préparation d'une variété de menus quotidiens.

a) Déjeuner chaud

- i. Œufs : deux (2) œufs frais; proposer deux modes de cuisson (p. ex. : pochés, brouillés, au plat ou cuits durs).
- ii. Viande : portion de quatre (4) onces (poids cru); offrir deux (2) choix (p. ex. : bacon, saucisses ou jambon).
- iii. Muffins, bagels, pain doré, crêpes ou gaufres : offrir deux (2) choix équivalant à trois (3) tranches de pain.
- iv. Pommes de terre : portion de six (6) onces.
- v. Fruits frais : offrir chaque jour deux (2) choix différents de fruits frais et mûrs de bonne qualité prêts à manger incluant un (1) melon, une (1) baie et un (1) autre fruit (pas de pommes ou d'oranges). Une (1) portion de fruits en conserve est autorisée, pour un maximum de deux (2) fois par période de sept (7) jours.
- vi. Céréales chaudes : préparées en marmite ou proposées en sachets individuels.
- vii. Autres aliments à offrir en portions individuelles pour le déjeuner : variété de céréales froides, chocolat chaud, yogourts et pains pour faire des rôties.

b) Sacs à lunch pour le dîner

Sous la supervision de l'entrepreneur, chacun prépare le matin son propre sac à lunch à emporter à partir d'une sélection de sandwiches, collations, légumes et fruits frais. L'APC peut indiquer à l'entrepreneur de préparer les sacs à lunch au besoin. Tous les sandwiches et les collations doivent être emballés individuellement et datés. L'entrepreneur doit fournir ou préparer les éléments des sacs à lunch comme suit :

- i) Fournir des sacs d'un format adéquat; les sacs doivent être en papier ou faits d'un matériau compostable.
- ii) Fournir des lingettes désinfectantes pour les mains emballées individuellement.
- iii) Prévoir quatre (4) sandwiches (l'équivalent de huit tranches de pain) par personne.
- iv) Sandwiches : offrir au minimum quatre (4) variétés de sandwiches, wraps, pizzas, donairs, quiches, etc. emballés individuellement et faits de divers types de pains ou petits pains (c.-à-d. : blanc, blé entier, seigle) et de wraps (c.-à-d. : nature, aux épinards, aux tomates). Trois (3) variétés de sandwiches doivent contenir au minimum trois (3,0) onces de viande véritable comme du jambon, du bœuf salé, du rosbif, de la dinde, du poulet (ordinaire ou fumé), du porc, du pastrami (pas de viande hachée) qui variera d'une journée à l'autre. Une (1) variété de sandwich pourra contenir de la viande transformée comme du saucisson de Bologne, du salami, du thon ou encore du beurre d'arachides; ce type de sandwich devra contenir au minimum trois (3,0) onces de viande transformée. Le nombre maximal de variétés de wraps, pizzas, donairs, quiches, etc. est limité à un (1) par jour. L'entrepreneur devra offrir des sandwiches, wraps, pizzas, etc. végétariens, végétariens, sans gluten et convenant à d'autres formes d'allergies ou d'intolérances alimentaires respectant les exigences caloriques et nutritionnelles du Guide alimentaire canadien à la demande du représentant de l'APC.
- v) Chaque repas sera accompagné de fromage véritable, de laitue et d'un (1) autre légume, fournis en quantité suffisante pour quatre (4) sandwiches et servis dans un contenant distinct. Une variété de condiments emballés individuellement, tels que du sel, du poivre, de la moutarde, de la mayonnaise, etc. sera offerte pour chaque sac à lunch.
- vi) Fruits : trois (3) portions, dont une (1) sera une pomme ou une orange fraîche de grande qualité; l'autre, un (1) fruit frais de saison (melon, baies, poire, etc.); et la

troisième une (1) portion préemballée de fruits séchés ou une petite conserve de fruits.

- vii) Légumes frais : une (1) portion de six (6,0) onces d'une variété de légumes fraîchement coupés de grande qualité (c.-à-d. : carottes, céleri, concombres, brocoli). Offrir, en emballages individuels, des condiments convenant à une trempette (c.-à-d. : vinaigrette de type ranch, trempette au fromage bleu).
- viii) Barres de céréales : Offrir quotidiennement deux (2) barres de différentes variétés (de 140 à 200 calories par barre).
- ix) Collations : deux (2) portions individuelles de quatre (4) onces de bonbons, de noix, de fromage (naturel seulement), de bretzels, etc. préemballées par le fabricant ou dans de petits sacs, à varier chaque jour.
- x) Dessert : deux (2) portions de quatre (4) onces de dessert comme des biscuits, des brownies, des carrés, etc. emballées individuellement ou dans de petits sacs, à varier chaque jour.
- xi) Boissons : total de deux (2) litres de boissons variées (boissons gazeuses, jus naturels ou boissons désaltérantes de type Gatorade ou Poweraid) servies dans des contenants individuels.
- xii) Glace : à la demande du représentant de l'APC, l'entrepreneur devra fournir des sacs de cubes de glace devant permettre de garder les sacs à lunch frais sur le terrain.

c) Dîner chaud

Les plats chauds servis au dîner doivent varier quotidiennement afin que le même plat ne soit pas servi deux (2) fois dans une même période de sept (7) jours. Ne pas servir d'aliments frits (p. ex. : frites) au dîner plus de deux (2) fois par semaine.

- i) Plats chauds – une (1) portion de six (6) onces de protéines constituée par exemple de mijoté, de chili, de spaghetti avec sauce à la viande, de lasagne, de ragoût, de soupe consistante, de sauté ou d'un hamburger.
- ii) Protéines non carnées : deux (2) variétés de substituts de viande totalisant une portion de huit (8) onces comme des burgers de protéines végétales, du fromage cottage, du chili végétarien, de la lasagne végétarienne, un plat de légumineuses, des œufs ou tout autre plat équivalent. Varier les choix chaque jour lorsque des plats végétariens sont requis.
- iii) Salades : deux (2) variétés de salades comprenant une (1) salade verte et une (1) salade préparée, telle qu'une salade de pâtes, de pommes de terre, de légumes ou de fruits. Toutes les salades doivent être fraîchement préparées et ne pas avoir été faites depuis plus de 24 heures.
- iv) Légumes frais : une (1) portion de six (6,0) onces d'une variété de légumes fraîchement coupés de grande qualité (c.-à-d. : des carottes, du céleri, des concombres, du brocoli). Offrir des condiments convenant à une trempette aux légumes (c.-à-d. : vinaigrette de type ranch, trempette au fromage bleu) en emballages individuels.
- v) Pain : variété de pains et de petits pains frais pour sandwiches : pain blanc, pain entier, pain de seigle, etc.
- vi) Viande et fromage pour le dîner : variété d'au moins trois (3) viandes et trois (3) fromages naturels. L'assortiment de viandes doit comprendre au moins deux (2) choix de viande véritable (jambon, rosbif, dinde, poulet, etc.) et un (1) choix de viande transformée (thon, salami, saucisson de Bologne, etc.).
- vii) Fruits frais : deux (2) portions de fruits frais mûrs de bonne qualité et prêts à manger devant varier à chaque jour et inclure un (1) melon, une (1) baie ou raisin et un



(1) agrume. Une (1) portion peut être constituée de fruits en conserve, pour un maximum de trois (3) fois par semaine.

viii) Dessert : deux (2) portions de quatre (4) onces de dessert comme des biscuits, des brownies, des carrés, etc. devant varier à chaque jour.

d) Souper

- i) Viande provenant d'un établissement inspecté par un organisme gouvernemental, chair entière (poids cru) comme suit :
  - Au moins une (1) fois par semaine :
    - Steak : contre-filet ou côte de bœuf de dix (10) onces désossé; ou quatorze (14) onces de bifteck et côte d'ailoyau ou de bifteck d'ailoyau avec l'os
  - Portion de viande parmi les suivantes au moins trois (3) fois par semaine, à varier :
    - Bœuf, porc ou agneau : dix (10) onces (désossé) ou douze (12) onces (avec l'os)
    - Côtelettes de porc : dix-huit (18) onces (avec l'os)
    - Bœuf, porc ou poulet haché : dix (10) onces
    - Volaille de catégorie A : huit (8) onces (désossé) ou seize (16) onces (avec les os)
    - Jambon : huit (8) onces (désossé) ou dix (10) onces (avec l'os)
    - Poisson : huit (8) onces
- ii) Plat chaud avec viande les trois (3) autres jours de la semaine (p. ex. : lasagne, chili, mijoté, sauté, goulasch, hamburgers, ou ragoût). Les quantités de protéines de viande utilisées doivent être identiques à celles indiquées ci-dessus.
- iii) Protéines non carnées : deux (2) portions de substituts de viande totalisant huit (8) onces comme des galettes végétariennes, du fromage cottage, du chili végétarien, de la lasagne végétarienne, un plat de légumineuses, des œufs ou tout autre plat équivalent. Varier les choix chaque jour lorsque des plats végétariens sont requis.
- iv) Salades : une (1) salade verte avec assortiment d'accompagnements et de vinaigrettes et une (1) salade préparée, telle qu'une salade de chou, de pâtes, de pommes de terre, une salade César, une salade grecque ou une salade à base de grains. Les salades doivent être différentes de celles ayant été offertes au dîner. Toutes les salades doivent être fraîches et ne pas avoir été faites depuis plus de 24 heures.
- v) Assortiment de marinades et de légumes fraîchement coupés.
- vi) Féculents : une (1) portion de six (6) onces de pommes de terre, de riz ou de pâtes en accompagnement d'un plat. Les pommes de terre peuvent être en purée, rôties ou au four. Les pommes de terre frites ne peuvent être servies plus qu'une (1) fois par semaine.
- vii) Légumes : une (1) portion de six (6) onces de brocoli, de chou-fleur, de maïs, de pois, d'haricots verts, de macédoine, etc. Servir des légumes frais au moins quatre (4) fois par semaine; des légumes surgelés ou en conserve sont acceptables les jours restants.
- viii) Pain et petits pains : deux (2) tranches de pain ou l'équivalent, avec un choix de pain blanc, pain entier, pain de seigle, baguette ou pain à l'ail.
- ix) Dessert : une (1) portion de quatre (4) onces d'au moins deux (2) choix de desserts comme du gâteau, des biscuits, de la tarte, du pouding, des pâtisseries, des fruits frais, de la salade de fruits fraîche, de la crème glacée, etc. La variété doit changer

quotidiennement et être différente des desserts proposés au dîner et sur le plateau de collations après le souper.

e) Eau embouteillée

L'entrepreneur devra fournir huit (8) litres par personne par jour d'eau conditionnée commercialement dans des bouteilles scellées d'au moins 500 mL et d'au plus 1 L. Des fontaines d'eau fraîche seront également mises à la disposition du personnel qui préfère remplir ses propres bouteilles d'eau. L'eau embouteillée sera entreposée et distribuée par l'entrepreneur suivant les consignes du représentant de l'APC.

f) Excédents de denrées alimentaires

L'entrepreneur :

- i) ne constituera pas de stocks de denrées et, à la fin des opérations de lutte contre l'incendie et des services de restauration, conservera tous les excédents sans les facturer à l'APC;
- ii) jettera aux ordures les aliments périssables et tous les emballages d'aliments ouverts ou endommagés.

### 3.3.4 Comptabilisation des repas et feuilles de présence aux repas

**3.3.4.1** L'APC fournira à l'intendant du campement de l'entrepreneur une estimation du nombre de repas pour le déjeuner, le dîner et le souper. Tout changement dans cette estimation sera communiqué le plus rapidement possible à l'intendant du campement de l'entrepreneur.

**3.3.4.2** L'entrepreneur devra tenir des feuilles de présence aux repas, lesquelles seront fournies par l'APC, afin de vérifier le nombre de repas servis à chaque service. Toutes les factures présentées devront inclure les feuilles de présence aux repas.

## 3.4 Partie IV – Engagements de l'entrepreneur

### 3.4.1 Délais

**3.4.1.1** L'entrepreneur convient de ce qui suit :

- a) Répondre à l'APC dans les trente (30) minutes suivant l'acceptation d'un contrat.
- b) Inclure à l'acceptation, le nom du représentant de l'entrepreneur pour les installations de l'incident et les services de restauration.
- c) Fournir un représentant sur place dans les six (6) heures de chaque contrat.
- d) Fournir les services demandés à l'emplacement des installations de l'incident, comme demandé par le représentant de l'APC, dans les quarante-huit (48) heures suivant l'acceptation d'un contrat.
- e) Servir les repas, si demandé dans les vingt-quatre (24) heures suivant l'acceptation du contrat (la préparation des aliments hors site sera autorisée) jusqu'à quarante-huit (48) heures comme indiqué dans la clause d) ci-dessus.

**3.4.1.2** Il n'y a aucune garantie quant à la durée de la présence du campement de l'entrepreneur.

### 3.4.2 Représentant de l'entrepreneur

L'entrepreneur convient du fait que son représentant doit :

- a) Traiter directement avec le représentant de l'APC pour toutes les questions qui surviennent dans le campement et les installations de restauration.
- b) Assumer la responsabilité du rendement, de la santé, de la sécurité et du bien-être et de la discipline du personnel de l'entrepreneur.
- c) Tenir des dossiers exacts sur les services fournis et remettre sur demande des rapports quotidiens au représentant de l'APC.
- d) S'assurer que tous les registres sont tenus quotidiennement ou selon les besoins, sont soignés et fidèles et sont remis au représentant de l'APC conformément aux échéances établies.
- e) Passer en revue le travail et les services exécutés avec le représentant de l'APC avant la démobilitation des installations.
- f) Être muni d'un téléphone cellulaire lorsqu'il se trouve dans une région desservie par un réseau.
- g) Passer en revue avec le représentant de l'APC les services exécutés dans le cadre de la présente entente avant la démobilitation du campement.

### **3.4.3 Qualifications des employés de l'entrepreneur**

**3.4.3.1** L'entrepreneur vérifiera que les personnes qu'il emploie pour assurer la prestation des services :

- a) Sont âgées d'au moins 18 ans, sont en bonne forme physique et comprennent et acceptent qu'elles pourraient être appelées à exécuter leur travail et les services dans des conditions difficiles.
- b) Sont parfaitement formées et qualifiées pour exécuter le travail et les services demandés.
- c) Acquittent les dépenses liées à l'exploitation du campement, à l'exception des dépenses dont l'APC est expressément responsable aux termes d'arrangement en matière d'approvisionnement et aux tarifs indiqués.

**3.4.3.2** À la demande de l'APC, l'entrepreneur fournira les attestations exigées relativement au personnel employé et à l'équipement utilisé dans le cadre de l'arrangement en matière d'approvisionnement.

**3.4.3.3** L'entrepreneur s'assurera que tous ses employés savent qu'il est interdit de consommer de l'alcool et des drogues illicites sur les sites administrés par l'APC, les sites d'intervention et leurs environs et que toute dérogation à cette politique entraînera le renvoi de l'employé.

**3.4.3.4** L'entrepreneur doit posséder un certificat de reconnaissance COR ou SECOR ou tout autre certificat d'un programme reconnu par l'APC valable pendant toute la durée de l'arrangement en matière d'approvisionnement.

### **3.4.4 Inspections**

L'entrepreneur convient de ce qui suit :

- a) Autoriser un représentant de l'APC à inspecter et à approuver n'importe laquelle ou la totalité des installations que l'entrepreneur peut utiliser pour la prestation des services.
- b) Autoriser un représentant de l'APC à inspecter les denrées alimentaires afin que celui-ci en vérifie la qualité et la quantité pendant la prestation des services.
- c) Accorder à tout représentant autorisé de l'APC le libre accès à l'ensemble des installations, à un moment raisonnable, afin que celui-ci examine l'état des installations, de l'équipement et des fournitures.

### **3.5 Partie V – Engagements de l'APC**

#### **3.5.1 Demande de prix**

**3.5.1.1** À chaque demande de prix, l'APC fournira au minimum les renseignements suivants :

- a) l'emplacement prévu du campement et une description officielle du terrain ou les coordonnées GPS ainsi qu'une carte, s'il en existe une, afin de localiser le lieu du campement, de même que des directives pour s'y rendre;
- b) le type et le nombre d'installations demandées;
- c) le délai accordé pour que le représentant de l'entrepreneur se rende au lieu désigné et l'heure du premier repas à servir;
- d) le nombre de membres du personnel de lutte contre l'incendie de forêt qui sont attendus au campement;
- e) un formulaire rempli de commande d'un campement et de services de restauration (appendice B).

**3.5.1.2** L'APC sera responsable de la sélection, de la préparation et de la mise en valeur du site du campement.

#### **3.5.2 Annulation de la demande de services**

**3.5.2.1** Si l'APC annule une commande subséquente dans les six (6) heures qui suivent l'acceptation de la commande par l'entrepreneur, l'APC paiera la valeur d'au moins une (1) journée de frais d'infrastructure pour les installations commandées et tous les autres coûts engagés aux tarifs indiqués.

**3.5.2.2** Si l'APC annule une commande subséquente plus de six (6) heures après l'acceptation de la commande par l'entrepreneur, mais dans un délai de 24 heures, l'APC paiera la valeur d'au moins deux (2) journées de frais d'infrastructure pour les installations commandées et tous les autres coûts engagés aux tarifs indiqués.

#### **3.5.3 Représentant de l'APC**

**3.5.3.1** L'APC nommera un représentant sur le terrain, normalement le chef de la section de la logistique ou son remplaçant désigné, à chaque lieu où le travail et les services sont exécutés.

**3.5.3.2** L'APC informera l'entrepreneur si l'un de ses employés pose problème et elle pourra demander que celui-ci soit démis de ses fonctions et remplacé de façon temporaire ou permanente si elle estime que l'employé en question affiche un rendement insatisfaisant ou qu'il agit de manière préjudiciable aux opérations ou contraire aux politiques et aux normes de l'APC.

**3.5.3.3** Le représentant de l'APC et le représentant de l'entrepreneur se réuniront régulièrement pour discuter des différends qui pourraient surgir au campement entre l'APC et le titulaire d'arrangement en matière d'approvisionnement et tenter de les résoudre.

N° de l'invitation :  
5P420-19-0427/A

N° de la modification :  
002

Autorité contractante :  
Kirsten Sage

Ver.02.08.21

N° de référence du client :  
N/A

Titre :  
Arrangement en matière d'approvisionnement – Campements et services de  
restauration dans divers parcs nationaux de l'Ouest et du Nord du Canada

---

**3.5.3.4** Tous les contenants consignés et la consigne qui découle de leur vente sont la propriété de l'APC. Le personnel de l'APC supervisera la collecte, l'entreposage et le retour de ces contenants.

**3.5.3.5** Au cours des opérations, le représentant de l'APC inspectera régulièrement les services et les installations alimentaires, l'équipement et les fournitures afin de s'assurer qu'ils sont conformes aux termes de l'arrangement en matière d'approvisionnement.

#### **3.5.4 Breffages**

**3.5.4.1** L'APC offrira au représentant de l'entrepreneur un breffage initial à son arrivée sur les lieux au sujet des exigences relatives au travail et aux services et des mesures de sécurité.

**3.5.4.2** Pendant les opérations de lutte contre l'incendie, l'APC fournira à l'entrepreneur :

- a) un préavis de six (6) heures concernant les augmentations ou les réductions de personnel;
- b) un préavis de six (6) heures concernant les besoins quotidiens relatifs aux sacs à lunch pour le dîner;
- c) un exposé des besoins en matière de services d'alimentation;
- d) le nombre d'intervenants déjà sur place et attendus sur le site des opérations de lutte contre l'incendie;
- e) le soutien voulu pour faire respecter les règles en vigueur au campement;
- f) des infrastructures ou d'autres ressources pertinentes au campement ou dans les environs;
- g) un breffage quotidien concernant les exigences relatives au travail et aux services en fonction du plan de lutte contre l'incendie de la journée et du niveau de service fourni.

**3.5.4.3** L'APC tiendra l'entrepreneur informé des dates possibles de démobilisation du campement et des services de restauration et lui fournira un préavis de démobilisation de 24 heures.

**3.5.4.4** L'APC fournira au représentant de l'entrepreneur un débriefage avant de le libérer de ses fonctions. Ce débriefage portera notamment sur les sujets suivants :

- a) Atteinte des objectifs attribués
- b) Lacunes ou préoccupations
- c) Problèmes de sécurité
- d) Recommandations concernant des déploiements futurs

**N° de l'invitation :**  
5P420-19-0427/A

**N° de la modification :**  
002

**Autorité contractante :**  
Kirsten Sage

Ver.02.08.21

**N° de référence du client :**  
N/A

**Titre :**  
Arrangement en matière d'approvisionnement – Campements et services de restauration dans divers parcs nationaux de l'Ouest et du Nord du Canada

---

## **Annexe A**

### **Lieux de prestation des services**

#### Zone 1 – Colombie-Britannique

- Parc national du mont Revelstoke
- Parc national des Glaciers
- Parc national Kootenay
- Parc national Yoho

#### Zone 2 – Alberta

- Parc national Banff
- Parc national Jasper
- Parc national des Lacs-Waterton

#### Zone 3 – Saskatchewan

- Parc national de Prince Albert

#### Zone 4 – Manitoba

- Parc national du Mont-Riding

#### Zone 5 – Territoires du Nord-Ouest

- Parc national Wood Buffalo  
Note : Le parc national Wood Buffalo chevauche l'Alberta et les Territoires du Nord-Ouest. Le bureau principal se trouve à Fort Smith, T.N.-O.

Ou tout autre parc national de l'Ouest et du Nord du Canada

N° de l'invitation :  
5P420-19-0427/A

N° de la modification :  
002

Autorité contractante :  
Kirsten Sage

Ver.02.08.21

N° de référence du client :  
N/A

Titre :  
Arrangement en matière d'approvisionnement – Campements et services de  
restauration dans divers parcs nationaux de l'Ouest et du Nord du Canada

## ANNEXE B

### FORMULAIRE DE COMMANDE D'UN CAMPEMENT ET DE SERVICES DE RESTAURATION

**Date et heure des services demandés :**

**N° et nom de l'incendie (s'ils sont connus) :**

**Lieu (Nom du parc national) :**

**Durée (pour la soumission) :**

**Number of Personnel:**

- 0-20       21 -30       31 – 40       41 – 50       51 – 60       61 – 80  
 81 – 100       100 – 120       121+       Specify \_\_\_\_

**Installations du campement (veuillez cocher tous les éléments qui s'appliquent et indiquer l'unité de mesure ainsi que la quantité) :**

*Les sections grises seront remplies par Parcs Canada.*

| Description   | Unité de mesure | Quantité estimative | Prix unitaire (s) ferme (s) | Total calculé |
|---|-----------------|---------------------|-----------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Cuisine et salle à manger        |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Roulottes sanitaires             |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Dortoirs                         |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Bureaux x ____                   |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Roulotte de conférence x _       |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Salle d'attente du pilote x ____ |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Installations de buanderie x __  |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Service de buanderie x ____      |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Toilettes portatives x ____      |                 |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Poste de lavage des mains x ____ |                 |                     | \$                          | \$            |

N° de l'invitation :  
5P420-19-0427/A

N° de la modification :  
002

Autorité contractante :  
Kirsten Sage

Ver.02.08.21

N° de référence du client :  
N/A

Titre :  
Arrangement en matière d'approvisionnement – Campements et services de  
restauration dans divers parcs nationaux de l'Ouest et du Nord du Canada

**Repas** (veuillez cocher tous les éléments qui s'appliquent et indiquer la quantité estimée ainsi que la durée estimée):

**Premier repas à servir :** \_\_\_\_\_

**Quantité estimée = N<sup>bre</sup> de personnes x n<sup>bre</sup> de jours =** \_\_\_ personnes x \_\_\_ jours =

*Les sections grises seront remplies par Parcs Canada.*

| Type de repas                             | Unité de mesure       | Quantité estimative | Prix unitaire (s) ferme (s) | Total calculé |
|---|-----------------------|---------------------|-----------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> Déjeuner chaud   | par repas et par jour |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Boîte-repas      |                       |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Dîner chaud      |                       |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Souper           |                       |                     | \$                          | \$            |
| <input type="checkbox"/> Eau embouteillée |                       |                     | \$                          | \$            |

**Installation et démobilitation**

| Description   | Total |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Installation, ce qui comprend la mise en service     | \$    |
| <input type="checkbox"/> Démobilisation, ce qui comprend la mise hors service | \$    |

**TOTAL : \$** \_\_\_\_\_

**Commentaires** (inscrire ici les suppléments ou les modifications)

Tous les travaux doivent être exécutés conformément à l'annexe A - Énoncé des travaux de l'arrangement en matière d'approvisionnement.