



**Canada Lands Company**  
**Société immobilière du Canada**

**DDP n ° CNT-2023P05**

**Services de nettoyage de cuisine pour la Tour CN**

**Addenda 6.0 - Publié le 22 novembre 2023**

**PIÈCE A - FRÉQUENCES MINIMALES DE NETTOYAGE** est supprimée du document de la DDP et remplacée par ce qui suit:

**PIÈCE A**  
**FRÉQUENCES MINIMALES DE NETTOYAGE**

LIEU	TÂCHES	FRÉQUENCE MINIMALE			
		TOUS LES JOURS	TOUS LES DEUX JOURS	CHAQUE SEMAINE	
NIVEAU DES SERVICES CUISINE DE BASE	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Tables de travail	X			
	Comptoirs	X			
	Étagères au-dessus des comptoirs	X			
	Zones sous les comptoirs	X			
	<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>				
	Marmites à bascule	X			
	Marmites à vapeur	X			
	Mélangeurs Hobart	X			
	Trancheurs de viande	X			
	Grilles	X			
	Fours	X			
	Machines Pasta Magic	X			
	Friteuses	X			
	Scie à ruban	X			
	Cuiseurs à vapeur	X			
	Plaques à induction	X			
	Rouleau à pâte	X			
	Robot culinaire Buffalo Chopper	X			
	Autre équipement selon les besoins	X			
	<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Portes et poignées de réfrigérateur	X			
	Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés		X		
	Étagères des fours (nettoyées)		X		
	Hottes et filtres		X		
	Bacs de récupération des graisses (vider, laver, remettre en place)		X		
	Éviers (autour et en dessous)	X			
	Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)	X			
	Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)			X	
	Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en			X	
	Réfrigérateur(s) de comptoir intérieur(s)			X	
	<b>PLANCHERS</b>				
	Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à	X			
	Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris	X			
	<b>ENLÈVEMENT DES DÉCHETS</b>				
	Déchets organiques apportés au quai de chargement	X			
	Déchets apportés au quai de chargement	X			
	Matières recyclables apportées au quai de chargement	X			
	Laver toutes les poubelles, les sécher et les gamir de sacs à ordures propres	X			
	NIVEAU DES SERVICES SALLE DU CHOCOLAT	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>			
		Tables de travail	X		
		Comptoirs	X		
		Étagères au-dessus des comptoirs	X		
Zones sous les comptoirs		X			
<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>					
Mélangeurs Hobart		X			
Autres équipements selon les besoins		X			
<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>					
Portes et poignées de réfrigérateur		X			
Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés			X		
Étagères des fours (nettoyées)			X		
Éviers (autour et en dessous)		X			
Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)		X			
Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)				X	
Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en				X	
Réfrigérateur(s) de comptoir intérieur(s)				X	
<b>PLANCHERS</b>					
Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à		X			
Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris		X			
<b>ENLÈVEMENT DES DÉCHETS</b>					
Les déchets organiques sont apportés au quai de chargement et placés dans le		X			
Les déchets sont apportés au quai de chargement et placés dans le bac		X			
Les matières recyclables sont apportées au quai de chargement et placées dans		X			
Laver toutes les poubelles, les sécher et les gamir de sacs à ordures propres		X			

REZ-DE-CHAUSSÉE CUISINE DE PRÉPARATION POUR LES SALLES DE RÉUNION	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Tables de travail			X	
	Comptoirs			X	
	Étagères au-dessus des comptoirs			X	
	Zones sous les comptoirs			X	
	<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>				
	Marmites à bascule			X	
	Marmites à vapeur			X	
	Mélangeurs Hobart			X	
	Trancheurs de viande			X	
	Grilles			X	
	Fours			X	
	Machines Pasta Magic			X	
	Friteuses			X	
	Cuiseurs à vapeur			X	
	Plaques à induction			X	
	Autres équipements selon les besoins			X	
	<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Portes et poignées de réfrigérateur			X	
	Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés			X	
	Étagères des fours (nettoyées)			X	
	Hottes et filtres			X	
	Bacs de récupération des graisses (vider, laver, remettre en place)			X	
	Éviers (autour et en dessous)			X	
	Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)			X	
	Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)			X	
	Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en			X	
	<b>PLANCHERS</b>				
	Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à			X	
	Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris			X	
	<b>ENLEVEMENT DES DÉCHETS</b>				
	Déchets organiques apportés au quai de chargement			X	
	Déchets apportés au quai de chargement			X	
	Matières recyclables apportées au quai de chargement			X	
	Laver toutes les poubelles, les sécher et les garnir de sacs à ordures propres			X	
	REZ-DE-CHAUSSÉE LE CAFÉ	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>			
		Tables de travail	X		
		Comptoirs	X		
		Étagères au-dessus des comptoirs	X		
		Zones sous les comptoirs	X		
		<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>			
Marmites à bascule		X			
Marmites à vapeur		X			
Mélangeurs Hobart		X			
Trancheurs de viande		X			
Grilles		X			
Fours		X			
Machines Pasta Magic		X			
Friteuses		X			
Cuiseurs à vapeur		X			
Plaques à induction		X			
Autres équipements selon les besoins		X			
<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>					
Portes et poignées de réfrigérateur		X			
Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés			X		
Étagères des fours (nettoyées)			X		
Hottes et filtres			X		
Bacs de récupération des graisses (vider, laver, remettre en place)			X		
Éviers (autour et en dessous)		X			
Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)		X			
Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)				X	
Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en				X	
Réfrigérateur(s) de comptoir intérieur(s)				X	
<b>PLANCHERS</b>					
Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à		X			
Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris		X			
<b>ENLEVEMENT DES DÉCHETS</b>					
Déchets organiques apportés au quai de chargement		X			
Déchets apportés au quai de chargement		X			
Matières recyclables apportées au quai de chargement		X			
Laver toutes les poubelles, les sécher et les garnir de sacs à ordures propres.		X			

<b>NIVEAU 3</b> <b>CUISINE DES BISTROS VUE</b>	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Tables de travail	X			
	Comptoirs	X			
	Étagères au-dessus des comptoirs	X			
	Zones sous les comptoirs	X			
	<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>				
	Marmites à bascule	X			
	Marmites à vapeur	X			
	Mélangeurs Hobart	X			
	Trancheurs de viande	X			
	Grilles	X			
	Fours	X			
	Machines Pasta Magic	X			
	Friteuses	X			
	Cuiseurs à vapeur	X			
	Plaques à induction	X			
	Autres équipements selon les besoins	X			
	<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Portes et poignées de réfrigérateur	X			
	Congélateurs à crème glacée (lavés et séchés lorsqu'ils sont dégivrés et			X	
	Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés		X		
	Étagères des fours (nettoyées)		X		
	Hottes et filtres		X		
	Bacs de récupération des graisses (vider, laver, remettre en place)		X		
	Éviers (autour et en dessous)	X			
	Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)	X			
	Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)			X	
	Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en			X	
	Réfrigérateur(s) de comptoir intérieur(s)			X	
	<b>PLANCHERS</b>				
	Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à	X			
	Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris	X			
	<b>ENLEVEMENT DES DÉCHETS</b>				
	Les déchets organiques sont apportés au quai de chargement et placés dans le	X			
	Les déchets sont apportés au quai de chargement et placés dans le bac	X			
	Les matières recyclables sont apportées au quai de chargement et placées dans	X			
	Laver toutes les poubelles, les sécher et les garnir de sacs à ordures propres.	X			
	<b>NIVEAU 4</b> <b>ZONE DE LA CUISINE DU RESTAURANT 360 ET DU BAR</b>	<b>ZONES (nettoyer et désinfecter)</b>			
		Tables de travail	X		
		Comptoirs	X		
		Étagères au-dessus des comptoirs	X		
		Zones sous les comptoirs	X		
	<b>ÉQUIPEMENT (nettoyage)</b>				
	Marmites à bascule	X			
	Marmites à vapeur	X			
	Mélangeurs Hobart	X			
	Trancheurs de viande	X			
	Grilles	X			
	Fours	X			
	Machines Pasta Magic	X			
	Friteuses	X			
	Cuiseurs à vapeur	X			
	Plaques à induction	X			
	Autres équipements selon les besoins	X			
	<b>APPAREILS ET ACCESSOIRES FIXES (nettoyer et désinfecter)</b>				
	Portes et poignées de réfrigérateur	X			
	Congélateurs à crème glacée (lavés et séchés lorsqu'ils sont dégivrés et			X	
	Les réfrigérateurs sous comptoir doivent être retirés et nettoyés		X		
	Étagères des fours (nettoyées)		X		
	Hottes et filtres		X		
	Bacs de récupération des graisses (vider, laver, remettre en place)		X		
	Éviers (autour et en dessous)	X			
	Murs (depuis le sol, y compris les plinthes, jusqu'à une hauteur de six pieds)	X			
	Murs (depuis une hauteur de six pieds jusqu'au plafond)			X	
	Étagères sous le comptoir et zones difficiles à atteindre (nettoyage en			X	
	Réfrigérateur(s) de comptoir intérieur(s)			X	
	<b>PLANCHERS</b>				
	Balayer et passer la serpillière (y compris sous l'équipement et les machines à	X			
	Les éviers de service doivent être laissés propres et dégagés de tout débris	X			
	<b>ENLEVEMENT DES DÉCHETS</b>				
	Les déchets organiques sont apportés au quai de chargement et placés dans le	X			
	Les déchets sont apportés au quai de chargement et placés dans le bac	X			
	Les matières recyclables sont apportées au quai de chargement et placées dans	X			
	Laver toutes les poubelles, les sécher et les garnir de sacs à ordures propres.	X			

**REMARQUES :**

- 1.) LA FRÉQUENCE DES TÂCHES PEUT DEVOIR ÊTRE AJUSTÉE EN FONCTION DE LA SAISON ET DES EXIGENCES LIÉES AUX ÉVÉNEMENTS
- 2.) TOUTES LES TÂCHES DOIVENT POUVOIR ÊTRE SUIVIES ET EXÉCUTÉES