

# CAHIER DES CHARGES



POUR

LE SERVICE DE TRAITEUR

À LA **FÊTE DU BOIS FLOTTÉ 2017**



## Notre mission

La mission du CADDEC est de promouvoir le développement durable, l'environnement et la culture dans notre communauté. À travers des événements, des rencontres et des activités de sensibilisations, nous aspirons à faire rayonner nos valeurs au-delà des frontières gaspésiennes. La *Fête du bois flotté* est **un événement unique** où l'art et le divertissement fusionnent pour offrir quatre jours de festivités visant l'épanouissement et la promotion du patrimoine vivant tant au niveau culturel que maritime. Préoccupé par **le développement durable**, le CADDEC a mis en place différentes actions qui ont permis à la *Fête du bois flotté* d'obtenir sa classification à titre **d'événement écoresponsable selon les normes du Bureau de normalisation du Québec (BNQ)**.

## Mandat offert

Le CADDEC (mandataire) désire obtenir **une soumission** pour retenir **le service d'un traiteur** afin d'offrir les repas pour les bénévoles et les artistes (dîners et soupers) durant la Fête du bois flotté qui se déroulera du **3 au 6 août au parc Multisports situé au 232, 1<sup>re</sup> Avenue Ouest à Sainte-Anne-des-Monts**, province de Québec. Le traiteur devra assurer le service de livraison et/ou la restauration sur place, fournir les condiments, la vaisselle et les ustensiles. Il devra **répondre aux normes d'écoresponsabilité**.

(Norme BNQ 9700-253 Conseil québécois des événements écoresponsables)



## Obligations du mandaté :

1. Détenir un permis de vente au détail du MAPAQ ([www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)) :

[www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Permis/Pages/prepvente.aspx](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Permis/Pages/prepvente.aspx)

OU s'en procurer un pour les OSBL et Évènement spécial

[www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/permis\\_form\\_sansbutlucratif.pdf](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Formulaires/permis_form_sansbutlucratif.pdf)

ainsi que de respecter les normes d'hygiène et de salubrité établies par celui-ci;

[www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/Pages/degustations.aspx](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/Pages/degustations.aspx)

2. Démontrer qu'il a la capacité d'offrir un service de repas de qualité (alimentation saine) sur le site de la fête du jeudi 3 au dimanche 6 août 2017 à 12h et 18h pour les bénévoles et artistes (pouvant aller jusqu'à 350 repas). Il y a possibilité de partager ce mandat avec d'autres mandatés. Une liste du nombre exact de repas requis sera fournie 2 semaines avant l'évènement. Il y sera aussi mentionné le nombre de repas végétariens et les allergies ou les intolérances (gluten), que vous devrez également prendre en compte;
3. Le mandaté doit assumer le service de livraison et/ou la restauration sur place. Il est aussi envisageable de créer un repas en libre-service, c'est-à-dire que vous mettez à disposition de nos participants des aliments, mais ce sont eux qui composent leur repas;
4. Fournir des repas chaud et/ou froid variés et non répétitifs incluant l'entrée (soupe, jus de légumes ou salade), le plat principal, un dessert (fait localement) ainsi que les condiments adéquats (petits pains, beurre, sel et poivre, etc...). Les repas doivent être équitables ou écoresponsables au maximum i.e. être fait à partir de produits du terroir local ou achetés dans un commerce de la municipalité. Les breuvages sont fournis par le mandataire;
5. Fournir tout le matériel nécessaire à la préparation et au service des repas. Celui-ci devra respecter les normes d'écoresponsabilité (voir *lexique et questionnaire* ci-dessous);
6. Aura accès à un espace protégé et électrifié pour offrir ses services de traiteur. Un stationnement lui sera réservé près de son espace;
7. Gérer son inventaire afin d'éviter le gaspillage selon les normes du développement durable, comme par exemple : dans la réutilisation pour la préparation de mets, dans la revente ou dans la donation à un organisme communautaire.

# LEXIQUE

**Repas équitable** : Privilégier l'achat de produits locaux, de saison et biologiques.

**Vaisselle, ustensiles et/ou contenant réutilisables** en : métal, faïence, céramique et/ou verre.

**Vaisselle, ustensiles et/ou contenant recyclables** : L'assiette de carton non-blanchie est un choix judicieux à condition qu'elle ne soit pas recouverte d'une pellicule plastique (multicouche). La vaisselle de plastique à base d'amidon peut également constituer un bon choix pour le compostage (ex : vaisselle de bagasse). Les produits de plastique **\*biodégradables 1** sont à éviter. En dernier lieu, si vous devez opter pour de la vaisselle recyclable, il faut absolument pouvoir la rincer adéquatement afin d'éviter les problèmes de contamination et d'hygiène dans les centres de tri. La styromousse (**plastique #6**) n'est pas acceptée.

\*1. Thermoplastiques contenant un agent oxydant.



**Matières acceptées dans le bac de récupération**  
Contenants, emballages, imprimés et journaux

RECYC-QUÉBEC Québec  
en partenariat avec le COMITÉ CONSULTIF SUR LES MATIÈRES RECYCLABLES DE LA COLLECTE SÉLECTIVE

**PAPIER ET CARTON**

- journaux, circulaires, revues
- feuilles, enveloppes et sacs de papier
- livres, annuaires téléphoniques
- rouleaux de carton
- boîtes de carton
- boîtes d'œufs
- cartons de lait et de jus à pignon
- contenants aseptiques (type Tetra Pak™)

**PLASTIQUE**

- bouteilles, contenants et emballages de produits alimentaires, de boissons, de cosmétiques, de produits d'hygiène personnelle et d'entretien ménager identifiés par un de ces symboles :



- bouchons et couvercles
- sacs et pellicules d'emballage

**VERRE**

- bouteilles et pots, peu importe la couleur

**MÉTAL**

- papier et contenants d'aluminium
- bouteilles et canettes d'aluminium
- boîtes de conserve
- bouchons et couvercles

# Questionnaire d'écoresponsabilité

Ce questionnaire nous servira à évaluer vos actions en développement durable et permettra à notre évènement d'améliorer son écoresponsabilité selon les normes BNQ.

**Proposez-vous des produits locaux ?**  OUI  NON

Si oui, en quelle proportion : .....%

Conserver une preuve à remettre lors de l'évènement : facture, emballage, étiquette, etc...

**Proposez-vous des produits de saison ?**  OUI  NON

Si oui, en quelle proportion : .....%

Conserver une preuve à remettre lors de l'évènement : facture, emballage, étiquette, etc...

**Proposez-vous des produits certifiés Aliments Québec ?**  OUI  NON

Si oui, en quelle proportion : .....%

Conserver une preuve à remettre lors de l'évènement : facture, emballage, étiquette, etc...



**Favorisez-vous les produits peu emballés ou emballés avec des emballages recyclables (carton, aluminium, acier...)?**  OUI  NON

Spécifiez : .....

**Favorisez-vous les produits en vrac, sans emballage individuel, et dans un contenant hermétique conservant la fraîcheur :**

**Pain ?**  OUI  NON

**Biscuit ?**  OUI  NON

**Beurre ?**  OUI  NON

**Sel et poivre ?**  OUI  NON

**Condiments (ketchup, moutarde, mayonnaise) ?**  OUI  NON

**Cuisinez-vous sur place ?**

OUI  NON

Si oui, avec quel type d'énergie (électricité, gaz...) : .....

Si non, la distance en KM du lieu de préparation : .....

**Quel type de vaisselle utilisez-vous ?**



- réutilisable  OUI  NON
- recyclable  OUI  NON
- compostable  OUI  NON

**Quel type d'ustensiles utilisez-vous ?**



- réutilisable  OUI  NON
- recyclable  OUI  NON
- compostable  OUI  NON

**Quel type de contenants utilisez-vous ?**



- réutilisable  OUI  NON
- recyclable  OUI  NON
- compostable  OUI  NON

**Quel type de serviettes de table utilisez-vous ?**

- réutilisable  OUI  NON
- recyclable  OUI  NON
- compostable  OUI  NON



# Soumissionnaire

Nom de l'entreprise/organisme : \_\_\_\_\_

Nom du responsable : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Courriel : \_\_\_\_\_

Site web : \_\_\_\_\_

No TPS (si applicable) : \_\_\_\_\_

No TVQ (si applicable) : \_\_\_\_\_

No NEQ (si applicable) : \_\_\_\_\_

Repas : \_\_\_\_\_ \$ X Nb repas (capacité) \_\_\_\_\_ = \_\_\_\_\_ \$

+ Taxes (si applicable) TPS : \_\_\_\_\_ \$ + TVQ : \_\_\_\_\_ \$

= Grand total de : \_\_\_\_\_ \$.

N.B. : Le choix du/des mandaté(s) sera évalué en fonction des critères suivants :

1. Selon la capacité : mandat partagé ou non;
2. Le respect des normes de développement durable et d'écoresponsabilité;
3. Le coût soumissionné : celui-ci peut-être standardisé entre les mandatés si le cas échéant.  
(sujet à négociations)

**Prenez note que la Fête du bois flotté est à but non lucrative et qu'il est important de bien prendre soin de l'équipe et des bénévoles de la fête car sans leur don de temps et leur dévouement à la réalisation de celle-ci, nous ne pourrions offrir à la population et aux visiteurs un évènement d'une telle envergure.**

**CADDEC - Fête du bois flotté 2017** représenté par M. Justin Dubé - Mandataire

120, 7<sup>e</sup> Rue Ouest, Sainte-Anne-des-Monts (Québec), G4V 2L2

Téléphone (418) 763-3811 Télécopieur. (418) 763-3842

Courriel : [bois.flotte.sadm@globetrotter.net](mailto:bois.flotte.sadm@globetrotter.net)



## **Documents à joindre à votre contrat :**

- Preuve du permis de vente au détail du MAPAQ
- Menu offert
- Questionnaire d'écoresponsabilité complété

Preuve démontrant votre :       politique de développement durable  
(si applicable)                       politique de formation de la main d'œuvre  
    politique d'équité à l'emploi

## **Preuves à fournir lors de l'évènement :**

- Preuves de provenance des produits d'alimentation  
(facture, emballage, étiquette, etc... à conserver pour nous remettre lors de l'évènement)

Prenez note qu'une vérification sera effectuée lors de l'évènement afin de s'assurer du respect des normes de développement durable et d'écoresponsabilité établies dans ce contrat.