

Le 27 novembre 2017



**OBJET : Demande d'accès datée du 13 novembre 2017 – Dossier AI-2017-07**

---

Monsieur,

En réponse à votre requête du 13 novembre dernier, par laquelle vous avez fait une demande afin d'obtenir une copie des documents suivants :

1. *Le contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur (Groupe Capital et/ou Capital HRS);*
  - Ci-joint une copie du contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur et une copie des avenants qui traitent du prolongement de ce contrat.
2. *Tout document en lien avec l'exclusivité de ce fournisseur;*
  - Il n'existe aucun autre document en lien avec l'exclusivité de ce fournisseur.
3. *Date de signature de l'entente avec le fournisseur;*
  - Les dates de signature des ententes sont inscrites dans les 3 documents ci-joints.
4. *Documents qui appuient la décision du contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur;*
  - Il n'existe aucun document qui appuie la décision du contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur.
  - Il faut toutefois comprendre que dans l'industrie des centres de congrès, l'exclusivité accordée pour un contrat de services alimentaires est la norme, car il est difficile d'envisager la cohabitation de plusieurs traiteurs dans les cuisines d'un centre de congrès, tant au niveau de l'utilisation des équipements qu'au niveau du contrôle des inventaires, du personnel requis et de la qualité des prestations de services.
  - Finalement, vous remarquerez que le contrat d'exclusivité avec Capital Traiteur prévoit aux articles 6.4.4, .5 et .6, de même qu'aux articles 8.1.7 et 8.2, du contrat signé le 5 octobre 2007, et à l'article 7 de l'avenant no 2 signé le 10 mai 2012, des exclusions à cette exclusivité, dans certains lieux du Palais des congrès de Montréal et sous certaines considérations, permettant ainsi à un client d'utiliser dans certains cas un traiteur externe qui doit toutefois fournir tous les équipements requis pour la prestation de service.



La présente décision vous est transmise conformément aux dispositions de la *Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels*, et peut faire l'objet, conformément aux dispositions de l'*article 135* de la loi, d'une demande de révision auprès de la Commission d'accès à l'information.

En espérant le tout à votre plus proche convenance, veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.

Pour la directrice des ressources humaines,

Robert Lessard CRIA  
Chef de service, relations de travail et gestion de politiques et programmes



Société du Palais des congrès de Montréal

Contrat de concession pour les services de traiteur au  
Palais des congrès de Montréal

62-2007-02

Le 5 octobre 2007

TABLES DES MATIÈRES

1	PRÉAMBULE .....	3
2	OBLIGATIONS CONTRACTUELLES GÉNÉRALES.....	3
3	DURÉE DU CONTRAT .....	4
4	DROIT D'ANNULATION .....	4
5	REDEVANCES À « LA SOCIÉTÉ ».....	4
6	OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES DU « FOURNISSEUR » .....	7
7	PERSONNEL DU FOURNISSEUR .....	8
8	EXPLOITATION DE LA CONCESSION .....	10
9	NORMES ET STANDARDS DE QUALITÉ.....	15
10	ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS .....	17
11	OBSERVATION DES RÉGLEMENTS.....	17
12	ACCÈSIBILITÉ AU BÂTIMENT .....	17
13	CESSION ET FAILLITE .....	17
14	RELATIONS ENTRE LES PARTIES .....	18
15	RESPONSABILITÉ DU FOURNISSEUR.....	18
16	ASSURANCES ET GARANTIES.....	19
17	PERMIS ET TAXES.....	20
18	REMBOURSEMENT DE DETTES FISCALES.....	20
19	PAIEMENT DU FOURNISSEUR .....	20
20	RÉSILIATION ET NULLITÉ DU CONTRAT.....	20
21	MODIFICATION .....	21
22	DISPOSITION FINALES .....	21
23	LOIS APPLICABLES.....	21
24	POLITIQUE GOUVERNEMENTALE RELATIVE À L'EMPLOI ET À LA QUALITÉ DE LA LANGUE FRANÇAISE DANS L'ADMINISTRATION.....	21
25	ÉTABLISSEMENT NON FUMEUR.....	21
26	CONFIDENTIALITÉ .....	22
27	PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS .....	22
28	LIEU DU CONTRAT ET REPRÉSENTANT AUTORISÉ .....	23
29	ANNEXES .....	23

CONTRAT DE CONCESSION N° 62-2007-02 POUR LES SERVICES DE TRAITEUR AU  
PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

ENTRE : **SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL**, corporation légalement constituée par la loi (L.R.Q., chap. S-14.1), ayant son siège social au 159, rue Saint-Antoine Ouest, Montréal, Québec, H2Z 1H2 agissant aux présentes et dûment représentée par [REDACTED] ci-après appelée « **LA SOCIÉTÉ** »

Partie de première part

ET : **CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC.**, ayant son siège social au 1830, boulevard Chomedey, Laval, Québec, H7T 2W3, corporation agissant aux présentes et ici représentée par [REDACTED] ci-après appelée « **LE FOURNISSEUR** »,

Partie de seconde part

**ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ »** a pour objet d'administrer et d'exploiter le Palais des congrès de Montréal, en vertu du paragraphe 1<sup>o</sup> de l'article 18 de la *Loi sur la Société du Palais des congrès de Montréal* (L.R.Q., c. S-14.1).

**ATTENDU QUE** l'article 20 de cette loi prévoit que « **LA SOCIÉTÉ** » peut s'associer ou contracter avec toute personne pour la réalisation de ses objets.

**ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ »** est satisfaite des résultats atteints par « **LE FOURNISSEUR** », en fonction des objectifs établis dans le dernier contrat venu à échéance le 30 juin 2007.

**ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ »** désire accorder au « **FOURNISSEUR** » le contrat de **services de traiteur au Palais des congrès de Montréal**, à titre de fournisseur exclusif, le tout conformément aux termes et conditions énoncés ci-après.

**EN CONSÉQUENCE, LES PARTIES CONVIENNENT** et s'engagent à respecter les modalités et obligations stipulées au présent contrat.

## 1 PRÉAMBULE

Dans le choix d'un traiteur, « **LA SOCIÉTÉ** » vise un produit alimentaire de qualité compatible avec le positionnement recherché sur ses différents marchés, un service de calibre professionnel assuré par un personnel formé sur une base continue et une entreprise qui offre une solidité financière et une capacité de croissance.

[REDACTED]

« **LA SOCIÉTÉ** » désire donc conclure une nouvelle entente avec Capital Traiteur Montréal inc.

## 2 OBLIGATIONS CONTRACTUELLES GÉNÉRALES

« **LE FOURNISSEUR** » s'engage à réaliser le présent contrat au Palais des congrès de Montréal, sous réserve des conditions indiquées aux présentes.

- a) Commencer la réalisation du mandat dès avis d'adjudication ;
- b) Effectuer le mandat avec toute la diligence possible en y apportant la qualité professionnelle requise ;

- c) N'effectuer aucune modification au mandat sans une autorisation écrite du représentant de « LA SOCIÉTÉ » ;
- d) Établir rapidement et conjointement avec le représentant de « LA SOCIÉTÉ », les bases de démarrage du nouveau contrat afin d'assurer une qualité optimale ;
- e) N'utiliser les lieux et les équipements que pour les activités requises par le présent contrat au Palais des congrès de Montréal ;
- f) Ne pas apporter ou garder sur les lieux de l'équipement non nécessaire aux opérations de la concession ;
- g) Maintenir un établissement au Québec ;
- h) Fournir une liste d'inventaire complète des équipements lui appartenant et nécessaire à l'exploitation de la concession ;
- i) Obtenir l'autorisation signée de « LA SOCIÉTÉ » pour toute forme d'entente d'exclusivité de produit et services vendus par la concession aux clients de « LA SOCIÉTÉ » ;
- j) Remettre à « LA SOCIÉTÉ » l'organigramme de son personnel afin de démontrer que les ressources attribuées à chaque fonction sont suffisantes, et ce, ponctuellement selon les changements apportés ;
- k) Disposer en tout temps, d'un représentant qui participera aux réunions de production de « LA SOCIÉTÉ » ;
- l) Assurer le transfert et l'inventaire d'équipement et de matériel afin de garantir la transition à la fin de cette nouvelle entente.

### 3 DURÉE DU CONTRAT

L'entente contractuelle est prévue pour une période de soixante (60) mois, s'échelonnant du 1<sup>er</sup> juillet 2007, à 00 :00 :01 h jusqu'au 30 juin 2012, à 24 :00 h ou à toute autre date convenue par les parties.

### 4 DROIT D'ANNULATION

Sans préjudice aux autres droits prévus aux présentes, les parties pourront mettre fin au présent contrat moyennant un préavis écrit de cent quatre-vingts (180) jours.

### 5 REDEVANCES À « LA SOCIÉTÉ »

#### 5.1 Pourcentage des redevances

Les parties conviennent que le pourcentage de redevances payables à « LA SOCIÉTÉ » par « LE FOURNISSEUR » s'établit comme suit :

- a) Selon le chiffre d'affaires annuel, suivant l'exercice financier de « LA SOCIÉTÉ », excluant taxes, frais de service et/ou d'administration, les redevances seront réparties comme suit :

Banquets effectués, à la demande d'un client de « LA SOCIÉTÉ », sur un autre site que celui du Palais des congrès de Montréal 

Toutefois, pour les banquets effectués sur un autre site, « LE FOURNISSEUR » pourra facturer au client les frais additionnels raisonnables requis pour exécuter ce type de fonction alimentaire et être autorisé à sortir du Palais certains équipements de la « LA SOCIÉTÉ », le cas échéant.

- b) Les ventes des trois (3) mois qui précèdent la période du présent contrat et correspondant au début de la période financière de « LA SOCIÉTÉ », soit du 1 avril 2007 au 30 juin 2007, seront cumulées, aux fins du calcul des redevances applicables à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2007.
- c) Les ventes réalisées du 1 avril 2012 au 30 juin 2012 serviront aux calculs des redevances selon les taux prévus au présent contrat.

5.2 Activités du « FOURNISSEUR » sujettes à redevances :

- > Banquets : nourriture seulement ou nourriture, vin et spiritueux ;
- > Débouchonnage;
- > Restaurant Les Jardins : nourriture, bière et vin ;
- > Café Express : nourriture, bière et vin ;
- > Kiosques mobiles : nourriture, bière et vin ;
- > Bars mobiles : boissons, bière, vin et spiritueux ;
- > Distributrices automatiques (occasionnellement si requises par la clientèle de « LA SOCIÉTÉ ») ;
- > Ventes extérieures pour le compte de « LA SOCIÉTÉ » ;
- > Location d'équipements appartenant à « LA SOCIÉTÉ ».



5.3 Ventes brutes

« Vente brute » signifie le chiffre d'affaires brut tiré par « LE FOURNISSEUR » de son exploitation en vertu du présent contrat, soit le prix de vente réel au consommateur final. Les ventes brutes incluent toute vente de marchandises ou de services et tout autre revenu de commerce découlant de l'occupation des lieux par « LE FOURNISSEUR » pour l'exploitation de la concession, incluant également, sans limiter la généralité de ce qui précède, les commandes téléphoniques, les dépôts non remboursés, les ventes et revenus provenant des distributrices automatiques ou de la location d'équipement appartenant à « LA SOCIÉTÉ ». Elles comprennent, de plus, les ventes et services auprès d'un client de « LA SOCIÉTÉ » mais dont la livraison et le travail s'effectuent ailleurs qu'au Palais.

Sont exclus du paiement de la redevance, toutes les taxes de vente au consommateur ainsi que les pourboires et les frais de service et d'administration et les frais de main d'œuvre facturés au coûtant.

Sous réserve des présentes dispositions et dans tous les cas où les ventes provenant de son exploitation en vertu des présentes ne sont pas perçues par « LE FOURNISSEUR » au moment où le service est fourni, « LE FOURNISSEUR » devra les comptabiliser afin de déterminer la redevance payable à « LA SOCIÉTÉ » et ce dans le mois au cours duquel le service est fourni, que « LE FOURNISSEUR » ait effectivement perçu le montant ou non.

Nonobstant toute perte subie par « LE FOURNISSEUR » à la suite d'un vol, d'un détournement de fonds ou pour toute autre raison, il n'y aura aucune déduction pour les mauvaises créances du « FOURNISSEUR » et il devra remettre à « LA SOCIÉTÉ », conformément aux présentes dispositions, la redevance prévue en vertu des présentes.

5.4 Bons de commande

Avant l'événement, « LE FOURNISSEUR » produira copie des bons de commandes donnant lieu à une facturation. Il devra également fournir les pièces justificatives de tout ajout à la commande initiale.

5.5 Paiement mensuel

Le ou avant le quinzième jour de chaque mois, pendant la durée du contrat, « LE FOURNISSEUR » remettra à « LA SOCIÉTÉ » un rapport de ventes mensuel dûment signé, faisant état des ventes brutes pour le mois précédent. Ce rapport sera accompagné du rapport des redevances dues à « LA SOCIÉTÉ » ainsi que du paiement mensuel des redevances dues par « LE FOURNISSEUR » pour la même période.



Le paiement mensuel du « FOURNISSEUR » doit être accompagné d'un tableau de toutes les factures pour services fournis aux clients. Chacun des événements doit apparaître distinctement dans ce tableau. « LE FOURNISSEUR » devra se soumettre à la procédure de contrôle de « LA SOCIÉTÉ ».

#### 5.6 Système de contrôle

« LE FOURNISSEUR » devra soumettre, pour approbation par « LA SOCIÉTÉ », son propre système de contrôle des revenus en fonction des conditions et exigences de « LA SOCIÉTÉ ». Ce système comprendra les éléments suivants :

- a) Contrôle des ventes au comptant ;
- b) Contrôle des ventes par facturation ;
- c) Contrôles des ventes par distributeurs automatiques ;
- d) Contrôles des ventes faites à l'extérieur pour le compte de « LA SOCIÉTÉ ».

#### 5.7 Arrérages

Tout arrérage portera intérêt égal au taux annuel de base (prime rate) de la banque de « LA SOCIÉTÉ » majoré de 1,5 % et tous les frais de recouvrement seront à la charge du « FOURNISSEUR ».

#### 5.8 Fin d'année

À la fin de l'année financière de « LA SOCIÉTÉ », « LE FOURNISSEUR » devra faire parvenir à « LA SOCIÉTÉ » un état des revenus et des redevances détaillé et certifié de la concession ainsi que tout autre document comptable que « LA SOCIÉTÉ » pourra exiger, notamment un état financier conciliant les revenus bruts des états de ventes brutes de chaque mois avec le revenu brut déclaré dans les états financiers annuels vérifiés, au plus tard le 15 mai.

Le calcul des redevances se fera sur les ventes réalisées par « LE FOURNISSEUR », durant l'année financière de « LA SOCIÉTÉ ».

Ces états financiers vérifiés et certifiés devront contenir la déclaration d'un bureau de comptables professionnels dont les membres sont reconnus par une corporation relevant du code de professions du Québec confirmant la véracité de ces états.

Conformément au système de comptabilité approuvé par « LA SOCIÉTÉ », toute vente au comptant dans les lieux devra être enregistrée dans les caisses enregistreuses, ou contrôlée par tout système autorisé par « LA SOCIÉTÉ », au moment de la vente. Les caisses doivent permettre l'application intégrale du système de contrôle approuvé par « LA SOCIÉTÉ ».

#### 5.9 Vérification et registres

« LE FOURNISSEUR » tiendra des registres comptables détaillés des ventes brutes ainsi que des différentes catégories de ventes et services, incluant un rapport journalier des ventes brutes, qui pourront être mis à la disposition de « LA SOCIÉTÉ » ou de ses représentants pour fins d'inspection et/ou de vérification pour la durée du contrat et pour une période minimale de six (6) ans après la terminaison du contrat.

Ces registres détaillés seront tenus conformément aux exigences raisonnables de « LA SOCIÉTÉ ».

Si comme conséquence d'une inspection ou d'une vérification des registres détaillés, « LA SOCIÉTÉ » détermine qu'ils ne sont pas tenus de façon requise, « LE FOURNISSEUR » paiera le coût de l'inspection et de la vérification en question. De plus, « LA SOCIÉTÉ » pourra mandater un représentant afin de vérifier et de clarifier les états de ventes brutes, et ce, aux frais du « FOURNISSEUR ».

« LA SOCIÉTÉ » récupèrera le montant de redevances non perçu qui lui aurait normalement été versé, et ce conformément aux conditions de l'article 5 du présent contrat.



## 6 OBLIGATIONS SPÉCIFIQUES DU « FOURNISSEUR »

### 6.1 Portée du mandat

« LE FOURNISSEUR » devra assurer l'exploitation exclusive des services alimentaires reliés aux événements tenus au Palais des congrès de Montréal, sous réserve de l'article 8.2 du présent contrat. En plus de fournir les services alimentaires, « LE FOURNISSEUR » devra notamment contribuer au développement du marché local des banquets de concert avec la direction des ventes de « LA SOCIÉTÉ », faire la négociation et la vente de son produit, la planification et le suivi de la livraison des divers services alimentaires offerts aux clients de « LA SOCIÉTÉ » et s'intégrer au processus de coordination et de production des événements, le tout en conformité avec les normes de qualité de la prestation qui seront établies conjointement dans la première année du présent contrat. Il devra, de plus, assurer le suivi comptable au niveau des services alimentaires et payer les redevances convenues à « LA SOCIÉTÉ ».

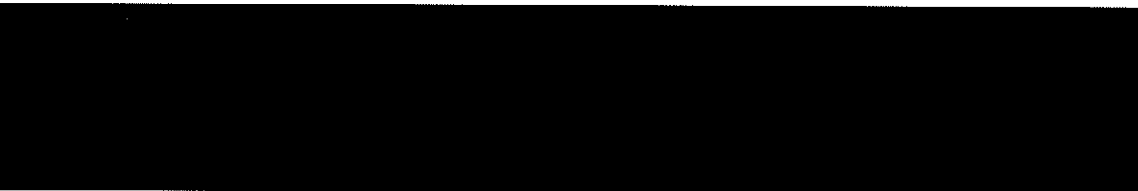
### 6.2 Menus

« LE FOURNISSEUR » devra également développer et proposer annuellement à « LA SOCIÉTÉ » de nouveaux menus, des manières de faire et des concepts innovateurs rejoignant les tendances du marché et répondant aux besoins des différents segments de la clientèle.

Les menus devront respecter les règles de présentation et de rédaction qui seront établies et révisées annuellement par « LA SOCIÉTÉ ». De plus, afin de répondre aux exigences de la clientèle, les menus devront inclure, notamment une variété de mets sants, végétariens ainsi que des produits non allergènes et équitables.

« LE FOURNISSEUR » devra, dans la mesure du possible, utiliser des produits du Québec et ne devra en aucun cas donner l'exclusivité d'une marque de produits, à moins d'avoir obtenu au préalable une autorisation écrite de « LA SOCIÉTÉ ».

Les règles de présentation et de rédaction seront fournies au « FOURNISSEUR », au moins deux (2) mois avant la date d'échéance de révision des menus qui sera fixée annuellement par « LA SOCIÉTÉ ».



### 6.3 Échantillons

Lorsque requis par la nature de l'événement, « LE FOURNISSEUR » convient de permettre aux promoteurs et organisateurs de distribuer des aliments aux visiteurs, à titre promotionnel, sous forme d'échantillons seulement. Tout différend à cet effet, avec les promoteurs ou les exposants, devra être soumis à « LA SOCIÉTÉ » qui conviendra d'une entente avec les parties.

### 6.4 Limites

6.4.1 « LE FOURNISSEUR » doit limiter ses activités à la concession qui lui est accordée et toute production pour ventes commerciales extérieures est prohibée, sauf pour les services déjà prévus au présent contrat.

6.4.2 « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit de prohiber la vente de tout service autre que celui faisant l'objet du présent contrat.



6.4.4 « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit de permettre à un client et au traiteur de son choix, pour des besoins particuliers et sous certaines conditions, de servir de la nourriture et

boisson dans la salle 210, dans le foyer attenant et dans le Hall Jean-Paul-Riopelle (l'Atrium De Bleury). Les principales conditions qui seront établies traiteront notamment : de l'accès au bâtiment, du respect des règlements de « LA SOCIÉTÉ », de la protection des lieux, du respect des règles environnementales et de l'obtention d'un permis d'alcool distinct.

6.4.5 Dans cette éventualité, il est convenu que le traiteur invité devra s'afficher clairement.

6.4.6 Dans cette éventualité, il est convenu que le traiteur invité ne pourra utiliser les cuisines opérées par « LE FOURNISSEUR ». Toutefois, « LE FOURNISSEUR » s'engage à partager paisiblement les aires communes le cas échéant.

#### 6.5 Relève de la main-d'œuvre des postes clés

Dans l'échéance du contrat, « LE FOURNISSEUR » doit mettre en place un plan de relève de la main-d'œuvre des postes clés de son organisation et formaliser son comité d'opération.

#### 6.6 Systèmes informatiques et de gestion

« LE FOURNISSEUR » s'engage à mettre à jour ses systèmes informatiques et de gestion satisfaisant les attentes de « LA SOCIÉTÉ » pour :

6.6.1 Améliorer l'efficacité et l'efficacité du traitement des informations;

6.6.2 Fournir des indicateurs de gestion;

6.6.3 Partager rapidement les informations.

### 7 PERSONNEL DU FOURNISSEUR

#### 7.1 Généralités

« LE FOURNISSEUR » devra avoir à son service un personnel compétent et susceptible de s'adapter aux processus de travail de « LA SOCIÉTÉ ». Le personnel possédera une bonne connaissance du français et de l'anglais, devra avoir reçu une formation appropriée à ces fonctions et porter l'uniforme réglementaire exigé par « LE FOURNISSEUR » et approuvé par « LA SOCIÉTÉ ».

« LE FOURNISSEUR » est le seul responsable de l'embauche du personnel compétent, nécessaire au bon fonctionnement de la concession.

#### 7.2 Qualification du personnel ou équivalences reconnues

Si le personnel des postes stratégiques doit être fourni ou remplacé au cours du présent contrat, « LA SOCIÉTÉ » exige qu'il possède les qualifications suivantes :

##### 7.2.1 Vice-président opérations :

- ▷ BAC en administration ou expérience en gestion d'une entreprise d'environ 800 employés à un poste équivalent ;
- ▷ Avec dix (10) ans d'expérience en gestion de services alimentaires;
- ▷ Dont cinq (5) ans d'expérience pertinente en restauration;
- ▷ Et cinq (5) ans d'expérience pertinente en banquet;
- ▷ Réalisations et innovations accomplies et vérifiables.

##### 7.2.2 Directeur des banquets :

- ▷ BAC en Hôtellerie ou expérience en vente dans une entreprise d'environ 400 employés dans le domaine de la restauration ;
- ▷ Avec dix (10) ans d'expérience en restauration;
- ▷ Dont cinq (5) ans en banquets;
- ▷ Et trois (3) ans à titre de directeur

Ou

- › DEC en Hôtellerie
- › Avec quinze (15) ans d'expérience en restauration;
- › Dont cinq (5) ans en banquets;
- › Et trois (3) ans à titre de directeur.

7.2.3 Directeur de restauration :

- › BAC en Hôtellerie
  - › Avec dix (10) ans d'expérience en restauration;
  - › Dont cinq (5) ans à titre de gérant d'établissement ou Maître d'hôtel
- Ou
- › DEC en Hôtellerie
  - › Avec quinze (15) ans d'expérience en restauration;
  - › Dont cinq (5) ans à titre de gérant d'établissement ou Maître d'hôtel.

7.2.4 Directeur des ventes :

- › Diplôme universitaire en marketing ou en hôtellerie et restauration;
- › Et une expérience minimale de dix (10) ans en restauration et hôtellerie.

7.2.5 Chef exécutif :

- › DEC en techniques de gestion de services alimentaires et de restauration
  - › Avec dix (10) ans d'expérience en cuisine
  - › Dont cinq (5) ans en production de masse (hôpitaux, hôtels, etc.)
  - › Et trois (3) ans comme responsable de production
- ou
- › DEP en cuisine
  - › Avec quinze (15) ans d'expérience en cuisine
  - › Dont cinq (5) ans en production de masse (hôpitaux, hôtel, etc.)
  - › Et trois (3) ans comme responsable de production.

7.2.6 Sous-chef adjoint :

- › DEC en techniques de gestion de services alimentaires
  - › Avec cinq (5) ans d'expérience en cuisine
  - › Dont trois (3) ans en production de masse (hôpitaux, hôtels, etc.)
- ou
- › DEP en cuisine
  - › Avec dix (10) ans d'expérience ou expérience en cuisine
  - › Dont trois (3) ans en cuisine de masse (hôpitaux, hôtels, etc.)

7.3 Formation

Le personnel, œuvrant pour « LE FOURNISSEUR », devra être en quantité suffisante pour exploiter la concession. Sur demande de « LA SOCIÉTÉ », « LE FOURNISSEUR » devra fournir les références et les qualifications de son personnel. « LE FOURNISSEUR » devra remplacer, dans un délai raisonnable, tout employé qui, de l'avis de « LA SOCIÉTÉ », ne possède pas les compétences minimales nécessaires à l'exploitation des services requis.

« LE FOURNISSEUR » doit s'assurer de la compétence du personnel dès l'embauche et procéder, à ses frais, à sa formation sur une base continue dans tous les domaines d'exploitation assurés par « LE FOURNISSEUR ». Cette formation peut se faire sur les lieux des opérations à l'aide de documents d'accueil et de séances de formation internes ou externes à l'entreprise.

La formation doit porter, entre autres éléments, sur la productivité de l'employé, le service à la clientèle, le professionnalisme, la propreté et la salubrité et l'utilisation de l'équipement. Au minimum, la formation devra être donnée avant le début de la saison des congrès et banquets et avant le début de la saison des salons.

« LE FOURNISSEUR » doit présenter au moins deux (2) fois par année, un sommaire des efforts de formation effectués spécifiant le nom des employés formés, celui du formateur, le sujet de la formation, le nombre d'heures investies ainsi que les coûts, s'il y a lieu.

Si « LA SOCIÉTÉ » estime que la sécurité est en jeu, elle pourra demander au « FOURNISSEUR » de lui fournir les renseignements relatifs à toute personne à l'emploi du « FOURNISSEUR » et

travaillant au Palais et même exiger qu'il quitte les lieux. « LE FOURNISSEUR » devra se conformer aux directives de « LA SOCIÉTÉ », à cet égard.

## 8 EXPLOITATION DE LA CONCESSION

### 8.1 Secteurs à exploiter

La concession à exploiter comprend tous les « secteurs » des services alimentaires identifiés sur les plans de l'annexe D et décrits ci-après :

#### 8.1.1 Cuisine principale, niveau 33000 (5<sup>e</sup> étage)

Fonction :

- › Production centrale pour tous les satellites de service.

#### 8.1.2 Cuisine satellite, niveau 40700 (7<sup>e</sup> étage)

- › Desservir les fonctions de la salle 710.

#### 8.1.3 Autres cuisines satellites, niveaux 28000 (4<sup>e</sup> étage) et 40700 (7<sup>e</sup> étage)

Fonction :

- › Desservir les fonctions des salons 444, 445 et 730.

#### 8.1.4 Cuisine du sous-sol, niveau 11000 (Sous-sol 1)

Fonction :

- › Entreposage et production d'appoint.

#### 8.1.5 Restaurant libre-service « Les Jardins », terrasse et cuisine satellite, niveau 40700 (7<sup>e</sup> étage)

Fonction :

- › Servir des repas selon la formule « libre-service » ;
- › Desservir une clientèle variée : visiteurs, familles, exposants, employés, congressistes, etc.

Note : La conception de la cafétéria permet l'ouverture par section, si désiré.

#### 8.1.6 Casse-croûte mobiles, installés à proximité des événements

Fonction :

- › Desservir la clientèle générale du Palais, selon la formule « casse-croûte ».

#### 8.1.7 Café Express, niveau 22000 (Hall Viger) jusqu'au 31 mars 2008, après quoi l'espace physique actuellement utilisé pour cette fonction sera offert en concession et retiré du présent contrat. « LE FOURNISSEUR » pourra proposer un nouveau concept qui répondra aux besoins qui seront identifiés par « LA SOCIÉTÉ ».

Fonction :

- › Desservir la clientèle générale du Palais, selon la formule « casse-croûte ».

#### 8.1.8 Bars mobiles installés à proximité des événements

Fonction :

- › Selon les besoins ;
- › Service de boissons, bières, vins et spiritueux.

#### 8.1.9 Distributrices automatiques (lorsque requises)

Services à procurer :

- › « LE FOURNISSEUR », selon les besoins, peut offrir un service de distributrices automatiques. Le cas échéant, il doit obtenir l'autorisation quant à la localisation, aux types d'appareils, aux capacités et aux nombres requis de distributrices ;
- › Les distributrices doivent être équipées de changeurs de monnaie pour des pièces de 0,25 \$, de 1 \$, de 2 \$ et de coupures de 5 \$.

Qualité de service :

- Les produits disponibles devront être de toute première qualité. Le réapprovisionnement des distributrices devra être fait à une fréquence appropriée pour assurer :
  - La fraîcheur des produits ;
  - La disponibilité des articles en quantité suffisante ;
  - La disponibilité de monnaie dans les changeurs ;
  - La disponibilité sur les lieux, en tout temps, des fournitures suivantes : gobelets, couvercles, pailles, etc.

Heures d'opération :

- Les zones de distributrices automatiques doivent être en opération selon les heures requises par la clientèle de « LA SOCIÉTÉ ».

Instruction de fonctionnement :

- Toutes les distributrices automatiques doivent être munies d'instructions d'utilisation comportant, entre autres, les indications suivantes :
  - Un numéro de téléphone où les gens peuvent appeler sans frais pour signaler les défauts mécaniques ;
  - La disponibilité des produits ou faire part de défauts occasionnels de qualité de produits dispensés.

## 8.2 Exceptions à l'exclusivité

8.2.1 L'exclusivité du « FOURNISSEUR » ne comprend pas les services alimentaires dans l'édifice Tramways.

8.2.2 L'exclusivité du « FOURNISSEUR » peut être levée si « LA SOCIÉTÉ » permet à un client et au traiteur de son choix, pour de besoins particuliers et sous certaines conditions, de servir de la nourriture et boisson dans la salle 210, dans le foyer attenant et dans le Hall Jean-Paul-Riopelle (l'Atrium De Bleury). Dans cette éventualité, « LA SOCIÉTÉ » devra protéger les intérêts du « FOURNISSEUR », sans compensation financière.

8.2.3 L'exclusivité sera également annulée à partir du 1<sup>er</sup> avril 2008 à l'égard du Café Express, niveau 22000 (Hall Viger).

## 8.3 Heures d'exploitation

Sept (7) jours par semaine, selon la tenue et la nature des événements. L'horaire d'exploitation doit être soumis par « LE FOURNISSEUR » sur une base hebdomadaire et approuvé par « LA SOCIÉTÉ ».

## 8.4 Menus et prix de vente

### 8.4.1 Menus

« LE FOURNISSEUR » doit présenter des menus appropriés au type d'exploitation du secteur visé, selon les règles de présentation et de rédaction qui seront établies et révisées annuellement par « LA SOCIÉTÉ ».

« LE FOURNISSEUR » devra obtenir l'approbation de « LA SOCIÉTÉ » pour toute promotion de produits.

### 8.4.2 Approbation des listes de prix

Une fois par année, le 1<sup>er</sup> janvier de chaque année et/ou à chaque changement de menus, « LE FOURNISSEUR » soumettra ses menus et ses prix de vente pour approbation écrite de « LA SOCIÉTÉ ». « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit de modifier cette date, si elle le juge nécessaire. Les listes relatives aux modifications de prix mentionnées ci-dessus doivent parvenir à « LA SOCIÉTÉ » au moins six (6) mois avant la date de leur entrée en vigueur.

#### 8.4.3 Prix

Malgré une hausse de prix, « LE FOURNISSEUR » doit honorer les prix convenus avec un client en vertu d'une entente écrite.

Lors de la révision des listes de prix, « LE FOURNISSEUR » devra démontrer que les prix pour les services et les marchandises fournis dans les aires de restauration sont compétitifs aux taux et prix des entreprises convenues entre les parties, offrant des produits et services comparables de restauration. La même demande s'applique aux taux et prix des banquets offerts par l'hôtellerie montréalaise.

« LE FOURNISSEUR » ne peut modifier le prix pour suivre l'évolution des prix du marché qu'une fois l'an.

Les tarifs de tout nouveau service devront avoir reçu l'approbation préalable écrite de « LA SOCIÉTÉ » avant leur mise en vigueur.

#### 8.5 Décoration et aménagement

Dans le cadre des événements tenus au Palais, l'aménagement des salles pour les services alimentaires est assumé par « LA SOCIÉTÉ » selon les plans soumis par « LE FOURNISSEUR » et acceptés par « LA SOCIÉTÉ ».

Dans tous les secteurs de la concession, tout article, accessoire ou équipement choisi par « LE FOURNISSEUR » doit s'harmoniser avec les autres éléments du bâtiment. Toute installation d'équipement qui peut modifier l'aménagement et l'agencement des diverses composantes de la concession, doit recevoir l'approbation écrite de « LA SOCIÉTÉ ». « LA SOCIÉTÉ » analysera toute suggestion de décoration et d'aménagement que « LE FOURNISSEUR » lui soumettra. Après approbation écrite de « LA SOCIÉTÉ », « LE FOURNISSEUR » procédera à l'acquisition des éléments de décoration, si requis, et à l'aménagement autorisé, le tout à ses frais. « LE FOURNISSEUR » sera responsable d'adapter les accessoires aux éléments de décoration du Palais.

« LA SOCIÉTÉ » pourra, si elle le juge nécessaire, réparer et remplacer tout élément d'architecture devenu défectueux comme les revêtements de plancher, de plafonds et de murs, les portes, les fenêtres et les autres composantes de même nature à l'intérieur des lieux occupés par « LE FOURNISSEUR » pour l'exploitation de la concession.

#### 8.6 Équipements fournis par « LE FOURNISSEUR »

« LE FOURNISSEUR » devra fournir à ses frais :

- Les articles divers tels que lingerie, vaisselle, verres et couverts jetables, recyclables ou compostables, papeterie nécessaire ou relative à l'exploitation de la concession, sauf les équipements, outillage et mobilier spécifiquement désignés aux présentes comme devant être fournis par « LA SOCIÉTÉ »;
- Tous les équipements, accessoires et produits nécessaires à l'entretien ménager des secteurs d'exploitation de la concession, sauf ceux désignés aux présentes comme devant être fournis par « LA SOCIÉTÉ ». Ces produits, accessoires et équipements doivent rencontrer les normes minimales exigées par les lois du Québec ou les lois régissant les établissements de ce genre et avec les exigences de « LA SOCIÉTÉ » dans le cadre du programme de protection de l'environnement *Visez vert* ou tout autre programme similaire.
- Le mobilier non fourni par « LA SOCIÉTÉ » et les fournitures de bureau, pour son usage et celui de ses employés;
- Les caisses enregistreuses, selon les exigences de « LA SOCIÉTÉ » et ayant reçu son approbation;
- Les uniformes et les accessoires nécessaires au personnel du « FOURNISSEUR », et ce, après approbation de « LA SOCIÉTÉ ».

Note : Tout article, accessoire ou équipement doit être installé de façon à ne présenter aucun risque pour la clientèle du Palais et de façon à respecter les normes et règlements de sécurité en

vigueur sur les lieux d'exploitation, édictés par les autorités compétentes ou imposés par « LA SOCIÉTÉ ».

« LE FOURNISSEUR » devra fournir les accessoires et les éléments de décoration suivant : nappes, jupes, ornements floraux, etc. Au terme du présent contrat, ces accessoires pourront être vendus au fournisseur qui obtiendra le contrat subséquent, à un prix acceptable aux deux parties, sinon « LE FOURNISSEUR » sera autorisé à les conserver.

## 8.7 Équipements et locaux fournis par « LA SOCIÉTÉ »

### 8.7.1 Listes d'inventaire

« LA SOCIÉTÉ » s'engage à fournir le mobilier, les équipements et l'outillage des services alimentaires spécifiquement décrits comme devant être fournis par elle aux annexes E et F. De plus « LA SOCIÉTÉ » s'engage à fournir des locaux administratifs et d'entreposage décrits comme devant être fournis par elle à l'annexe G.

« LE FOURNISSEUR » et « LA SOCIÉTÉ » s'entendront sur la liste d'inventaire de tous les équipements, de l'outillage et du mobilier fournis par « LA SOCIÉTÉ » dès la date de début du contrat. Cette liste devra aussi indiquer toutes les déficiences constatées de même que toute défectuosité ou manque.

Par la suite, « LE FOURNISSEUR » s'engage à signer un bon de réception engageant sa responsabilité pour tous les équipements, l'outillage et le mobilier fournis par « LA SOCIÉTÉ ». À la fin du contrat, « LE FOURNISSEUR » et « LA SOCIÉTÉ » feront un inventaire et une vérification physique des équipements, de l'outillage et du mobilier. « LE FOURNISSEUR » recevra une décharge écrite concernant sa responsabilité dans la mesure où les équipements, l'outillage et le mobilier auront été remis de façon complète et satisfaisante au terme du présent contrat, compte tenu de l'usure normale. En cas de remplacement, les nouveaux équipements, pièces d'outillage ou meubles seront de qualité équivalente et d'une valeur correspondant à la valeur du marché, au moment du remplacement. Tout équipement, outillage ou meuble remplacé en cours de contrat devra avoir reçu l'approbation de « LA SOCIÉTÉ ».

### 8.7.2 Télécommunication

« LA SOCIÉTÉ » fournira un service téléphonique à tous les points de vente (les interurbains seront à la charge du « FOURNISSEUR »). « LE FOURNISSEUR » devra fournir à ses frais les téléphones cellulaires et les talkies-walkies, dont le nombre devra correspondre aux exigences de « LA SOCIÉTÉ ». Ces appareils devront être compatibles avec la technologie utilisée par « LA SOCIÉTÉ ».

### 8.7.3 Services informatiques

« LA SOCIÉTÉ » fournira les services informatiques suivants : accès au réseau câblé et structuré, service de courriel, accès Internet haute vitesse, accès à l'intranet du Palais. Toutefois, « LE FOURNISSEUR » devra munir chaque poste informatique branché au réseau du Palais des congrès de Montréal d'un logiciel antivirus, fonctionnel et à jour. De plus, « LE FOURNISSEUR » devra respecter la *Politique cadre sur l'utilisation acceptable des systèmes informatiques au Palais des congrès de Montréal* disponible dans l'intranet de « LA SOCIÉTÉ » et la faire respecter par tous les usagers à qui il donne accès aux services informatiques fournis par « LA SOCIÉTÉ ».

### 8.7.4 Propriété

« LA SOCIÉTÉ » est seule et unique propriétaire des équipements, de l'outillage et du mobilier décrits en annexes E et F et des locaux administratifs et d'entreposage décrits à l'annexe G. « LA SOCIÉTÉ » ne remplacera que les équipements qui sont actuellement sa propriété, compte tenu d'une usure normale, et ce, à sa discrétion. « LA SOCIÉTÉ » pourra modifier, pour une superficie équivalente l'emplacement des locaux administratifs et d'entreposage mis à la disposition du « FOURNISSEUR », et ce, à sa discrétion.

## 8.8 Services du bâtiment

« LA SOCIÉTÉ » fournit les services suivants :

- › L'eau, l'électricité, l'éclairage, le gaz et la ventilation, le chauffage et la climatisation;
- › La sécurité générale du bâtiment.

Les coûts d'énergie et d'eau domestique sont à la charge de « LA SOCIÉTÉ ». « LE FOURNISSEUR » devra fournir un plan d'action et un programme visant à réduire ses consommations et en assurer une saine gestion. À défaut de s'y conformer, « LA SOCIÉTÉ » pourra établir un coût relié au gaspillage et à la mauvaise gestion de ces ressources et facturer « LE FOURNISSEUR ». À cette fin, « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit d'installer des compteurs nécessaires à la mesure de la consommation d'énergie et d'eau afin de quantifier ces coûts.

#### 8.9 Propreté et salubrité

« LE FOURNISSEUR » devra, en tout temps, s'assurer que les locaux et les équipements soient en parfait état de propreté et de salubrité conformément aux normes du Québec et aux lois en vigueur, régissant le secteur de l'alimentation.

#### 8.10 Enlèvement des déchets

« LE FOURNISSEUR » est responsable du transport des ordures ménagères jusque dans le ou les conteneurs prévus à cet effet sur le quai de déchargement. En cas de manquement, les frais occasionnés à « LA SOCIÉTÉ » seront facturés au « FOURNISSEUR ».

« LA SOCIÉTÉ » est responsable de l'entreposage des déchets, dans un conteneur au quai de déchargement.

L'enlèvement des déchets du bâtiment, y compris ceux de la concession alimentaire, est de la responsabilité de « LA SOCIÉTÉ ».

Dans le cadre de la politique environnementale de « LA SOCIÉTÉ », « LE FOURNISSEUR » sera responsable d'optimiser les fonctions de recyclage. Il devra participer à l'effort de « LA SOCIÉTÉ » pour diminuer la quantité de matières résiduelles destinées à l'enfouissement.

« LA SOCIÉTÉ » fera nettoyer les trappes à graisse, aux frais du « FOURNISSEUR ».

« LA SOCIÉTÉ » sera responsable de faire exterminer la vermine, les rongeurs et les parasites indésirables. Le cas échéant, des actions devront être prises par « LE FOURNISSEUR » afin d'enrayer tout problème de vermine, de rongeurs et de parasites à l'intérieur des lieux qu'il occupe, entrepose et produit.

#### 8.11 Entretien ménager

Au début du contrat, « LE FOURNISSEUR » soumettra à « LA SOCIÉTÉ » pour approbation son programme d'entretien des différents locaux occupés.

« LE FOURNISSEUR » devra tenir propres, les locaux réservés à la concession (cuisine, cafétéria, salles à manger), ainsi que les locaux administratifs et d'entreposage mis à sa disposition. L'entretien ménager des salles où se tiennent des fonctions alimentaires, à l'exception du débarrassage et du nettoyage des tables ainsi que des locaux administratifs, relève de « LA SOCIÉTÉ ».

Conformément aux dispositions de l'article 10.2 du présent contrat, le représentant de « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit d'inspecter les lieux occupés par la concession, les équipements et le mobilier afin de s'assurer que « LE FOURNISSEUR » se conforme aux exigences d'entretien de « LA SOCIÉTÉ ». Si des lacunes sont constatées, « LE FOURNISSEUR » devra y remédier, sans délai.

À la fin de son contrat, « LE FOURNISSEUR » laissera les lieux qu'il a utilisés en parfait état de propreté, à la satisfaction de « LA SOCIÉTÉ » et en conformité avec les normes prescrites dans les établissements de restauration.

« LA SOCIÉTÉ » rafraîchira, au besoin, les locaux administratifs occupés par « LE FOURNISSEUR ».



#### 8.13 Affichage et publicité

« LE FOURNISSEUR » devra obtenir l'approbation écrite de « LA SOCIÉTÉ » avant d'installer toute enseigne ou autre réclame publicitaire du même genre, à l'intérieur ou à l'extérieur de la concession. Les coûts relatifs à la fourniture, à l'installation, à l'entretien, au remplacement ou à l'enlèvement de tout panneau ou enseigne publicitaire seront à la charge du « FOURNISSEUR ».

« LE FOURNISSEUR » devra respecter les normes de signalisation de « LA SOCIÉTÉ » ainsi que les exigences formulées à l'occasion par « LA SOCIÉTÉ ». Aucune enseigne électrique ne devra être installée sans l'approbation de « LA SOCIÉTÉ ».

« LE FOURNISSEUR » devra s'abstenir de toute publicité trompeuse quant aux produits vendus. Les prix de tous les produits vendus devront être affichés de façon à informer adéquatement la clientèle.

Le nom et le logo du Palais des congrès de Montréal doivent être apposés sur l'ensemble du matériel promotionnel, selon les normes de « LA SOCIÉTÉ ».

L'utilisation à l'extérieur du nom et du logo du Palais des congrès de Montréal doit préalablement avoir obtenu l'approbation de « LA SOCIÉTÉ ».

#### 8.14 Inspection et visites des lieux

« LA SOCIÉTÉ » aura pleinement et librement accès, aux fins d'inspection, pendant les heures normales de travail et en présence du « FOURNISSEUR », à tous les lieux ainsi qu'à tout le matériel, tous les approvisionnements, toutes les fournitures et tous les objets mobiliers qui s'y trouvent.

#### 8.15 Politiques et pratiques environnementales

Le concessionnaire devra se conformer aux exigences actuelles et futures de « LA SOCIÉTÉ » en ce qui a trait aux politiques et pratiques environnementales, au développement durable et à son plan vert.

### 9 NORMES ET STANDARDS DE QUALITÉ

#### 9.1 Étendue

La qualité des services et des produits doit correspondre aux exigences de « LA SOCIÉTÉ » et être adaptée aux attentes de la clientèle. Cette qualité doit se manifester autant au niveau du service qu'au niveau des aliments. Sans limiter la généralité de ce qui précède, la qualité doit se traduire au plan de la communication verbale et écrite, incluant les communications électroniques, au plan des techniques de suivis de ventes, des techniques de planification, des méthodes d'encadrement des équipes affectées à tout genre de fonctions, au plan des concepts qui doivent originaux et inspirés des tendances de l'industrie, au niveau des produits qui doivent être frais, apprêtés et présentés dans les règles de l'art.

« LE FOURNISSEUR » doit prêter une attention particulière à la qualité des communications chez son personnel, surtout lorsqu'il est en présence des clients et des autres fournisseurs.

#### 9.2 Contrôle

« LE FOURNISSEUR » doit mettre en place des mesures de contrôle de la qualité et de contrôle des risques. Les contrôles de qualité doivent couvrir le service à la clientèle, les services alimentaires ainsi que l'état des lieux. Le contrôle des risques comprend le respect des normes et standards de propreté en matière de production et de service alimentaire, ainsi que d'entretien des équipements de cuisine et de service, aussi bien que des lieux.

« LA SOCIÉTÉ » et « LE FOURNISSEUR » conviennent d'établir par écrit, dans la première année du contrat, des normes et des standards de qualité touchant des aspects critiques de la prestation, selon les normes du bureau de normalisation du Québec touchant le service à la clientèle en hôtellerie et en tourisme – NQ 9700-110, et de s'assurer de leur respect afin de maximiser la satisfaction de la clientèle.

Si, de l'avis de « LA SOCIÉTÉ », la qualité des aliments et du service ne sont pas selon les normes et les standards établis, « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit d'effectuer ou de faire effectuer une inspection et/ou une vérification par un représentant de l'*Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec* (I.T.H.Q.). « LE FOURNISSEUR » convient d'apporter sa collaboration et son aide le cas échéant. Si, à la suite d'une telle inspection et/ou vérification, il est constaté que les services du « FOURNISSEUR » sont inférieurs aux normes ou aux standards établis, « LA SOCIÉTÉ » pourra exiger du « FOURNISSEUR », par avis écrit, qu'il améliore la qualité de ses services, « LE FOURNISSEUR » se voyant, toutefois, accorder une période de temps raisonnable à cet effet.

Le refus du « FOURNISSEUR » d'obtempérer à la demande de « LA SOCIÉTÉ » sera considéré comme un bris de contrat et soumis aux dispositions de l'article 20 des présentes.

### 9.3 Qualité de la prestation

En fonction des normes et des standards qui seront établis, « LE FOURNISSEUR » devra démontrer, en tout temps, une maîtrise des techniques reliées à la production et au service de nourriture pour le type de services à fournir à la clientèle. Il devra mettre l'accent sur les éléments suivants à l'égard de la qualité de la prestation.

#### 9.3.1 Aliments et cuisine :

- › Fraîcheur ;
- › Saveur ;
- › Température ;
- › Salubrité ;
- › Cuisine santé (réduite en gras, en sel, en cholestérol et en gras trans) ;
- › Préférence pour les menus équilibrés encourageant la saine alimentation ;
- › Préférence pour les produits alimentaires fabriqués au Québec ;
- › Présentation et décoration d'assiettes aux goûts du jour ;
- › Utilisation de produits innovateurs ;
- › Respect des allergies, de contraintes religieuses et culturelles ;
- › Taille des portions et rapport qualité/prix honnête.

#### 9.3.2 Service et distribution

- › Rapidité et ponctualité ;
- › Connaissance des aliments et des vins servis ;
- › Techniques de service de table, de boissons et de vins, débarrassage et facturation, le cas échéant ;
- › Professionnalisme (aisance, uniforme, langage, discrétion, attitude, résolution de problèmes) ;
- › Ratio employé/client suffisant ;
- › Disponibilité d'une banque de personnel visant l'atteinte de l'objectif de « LA SOCIÉTÉ » de servir sept mille (7 000) convives ;
- › Système de distribution efficace selon le volume et le type d'événement ;
- › Propreté et hygiène du personnel.

« LA SOCIÉTÉ » peut commenter chacun des critères énoncés plus haut et demander une amélioration selon les normes et standards convenus avec « LE FOURNISSEUR ».

#### 9.3.3 Qualité de l'encadrement

« LE FOURNISSEUR » devra, de concert avec l'équipe du Palais, assurer la satisfaction de la clientèle tout au long de l'expérience de ce dernier :

- › Participation aux efforts de vente ;
- › Maîtrise de la vente de produits et de services alimentaires ;
- › Élaboration d'une offre pertinente et réaliste de nourriture et de service ;
- › Soutien à l'équipe de vente et de production de « LA SOCIÉTÉ » et identification juste des besoins de la clientèle ;
- › Transmission rapide et juste des informations au client et à « LA SOCIÉTÉ » ;
- › Démonstration d'une disponibilité du personnel de vente à toutes les étapes du processus de vente ;
- › Professionnalisme et courtoisie du personnel de vente de des employés en contact avec la clientèle ;
- › Bilinguisme, français et anglais.

- Participation efficace aux réunions de production ;
- Suivi sur la progression des dossiers ;
- Initiatives et décisions prises dans l'équilibre des intérêts des clients de « LA SOCIÉTÉ » et du « FOURNISSEUR » ;
- Implication du personnel d'encadrement à toutes les étapes de la planification, de la livraison, de la facturation et de l'évaluation des dossiers ;
- Collaboration à l'exercice d'évaluation de la satisfaction de la clientèle.

## 10 ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS

### 10.1 Entretien courant

« LE FOURNISSEUR » est responsable de l'entretien courant soit, le nettoyage du matériel fourni par « LA SOCIÉTÉ », selon les exigences de celle-ci.

« LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit d'inspecter tous les équipements et/ou appareils qu'elle fournit afin de s'assurer que « LE FOURNISSEUR » se conforme à ses exigences de l'entretien courant. Si des lacunes étaient découvertes lors de cette inspection, « LE FOURNISSEUR » devra y remédier sans autre délai et ce aux frais du « FOURNISSEUR ».

### 10.2 Entretien préventif et correctif

En collaboration avec « LE FOURNISSEUR », en fonction des normes et des standards établis, « LA SOCIÉTÉ » fera ponctuellement l'entretien électromécanique préventif, incluant le nettoyage des hottes de la cuisine principale du niveau 33000 et des hottes et conduites de ventilation du « Restaurant Les Jardins » du niveau 40700, l'inspection et le re-callbrage des équipements et les réparations consécutives à un bris ou à une usure normale des équipements, du mobilier et des appareils, qui lui appartiennent, situés dans les locaux servant à l'exploitation des services alimentaires. Tous les investissements reliés au maintien des actifs et au développement de l'offre sont exclus.

Nonobstant ce qui précède, « LE FOURNISSEUR » doit transmettre rapidement à « LA SOCIÉTÉ » tout défaut constaté sur les équipements fournis.

## 11 OBSERVATION DES RÉGLEMENTS

« LE FOURNISSEUR » devra à tout égard se conformer aux lois, règlements, arrêtés en conseil, décrets, ordonnances et à toute autre obligation, légalement édictés par les gouvernements fédéral, provincial et municipal pendant la durée du présent contrat. Il devra également se conformer aux politiques, règlements et directives de « LA SOCIÉTÉ ».

## 12 ACCESSIBILITÉ AU BÂTIMENT

« LE FOURNISSEUR » limitera ses activités aux endroits qui lui sont spécifiquement attribués au Palais des congrès ainsi qu'aux endroits où l'exercice des ses fonctions le justifie.

## 13 CESSIION ET FAILLITE

### 13.1 Cession

NI « LE FOURNISSEUR », ni tout actionnaire, ne pourra, sans le consentement écrit de « LA SOCIÉTÉ », par une loi ou autrement, vendre, céder, transférer, transporter, se défaire, mettre en gage, hypothéquer ou autrement grever à aucune personne, groupe de personnes, société, association ou compagnie, tout intérêt dans cette entente contractuelle ou tout intérêt accordé par les présentes, ou tout intérêt dans tout droit de propriété de « LA SOCIÉTÉ » ou de la compagnie à qui appartient tout intérêt dans ladite entente ni offrir, permettre ou souffrir cela. Toute

cession ou transfert qui n'aura pas reçu préalablement le consentement écrit de « LA SOCIÉTÉ » sera nul et sans effet, et constituera un défaut aux dispositions des présentes.

#### 13.2 Faillite

Advenant que « LE FOURNISSEUR » soit déclaré en faillite, dépose une cession générale de ses biens pour le bénéfice de ses créanciers, fasse une soumission à ses créanciers ou tire profit de toute législation ayant trait à l'insolvabilité, la faillite ou la liquidation, dès lors, le contrat prendra fin.

Dans une telle éventualité, les dispositions de l'article 20 du présent contrat, s'appliqueront comme s'il s'agissait d'une annulation ou d'une résiliation du contrat.

### 14 RELATIONS ENTRE LES PARTIES

#### 14.1 Limites

L'entente contractuelle ne rend pas « LE FOURNISSEUR », agent, représentant légal, partenaire d'un « Joint Venture », associé, employé ou serviteur de « LA SOCIÉTÉ » pour aucune fin que ce soit, et il est entendu entre les parties que « LE FOURNISSEUR » est un contractant indépendant et qu'il n'est, d'aucune façon, autorisé à faire aucun contrat, aucune convention, aucune garantie ou représentation pour le compte de « LA SOCIÉTÉ » ou impliquant « LA SOCIÉTÉ ». Les parties conviennent que l'entente contractuelle ne crée aucune relation fiduciaire entre « LA SOCIÉTÉ » et « LE FOURNISSEUR ».

En aucune circonstance « LA SOCIÉTÉ » ou « LE FOURNISSEUR » ne sera responsable pour tout acte, omission, dette ou toute autre obligation de l'autre. Chaque partie devra défendre et protéger l'autre de toute perte contre toute réclamation et assumer le coût de la défense contre toute réclamation résultant directement ou indirectement de l'exécution du contrat par « LE FOURNISSEUR ».

En aucun temps, « LA SOCIÉTÉ » ne peut être considérée, soit directement, soit indirectement, comme étant l'employeur du personnel relié aux services alimentaires.

#### 14.2 Transfert des lieux et dossiers

À la fin de la durée du contrat, « LE FOURNISSEUR » devra remettre au représentant de « LA SOCIÉTÉ » tout document et information à l'égard des ententes conclues ou en négociation avec des clients de « LA SOCIÉTÉ », incluant tous les dépôts reçus des clients à cette date, pour des événements qui auront lieu au delà de la date d'échéance du contrat.

De plus, « LE FOURNISSEUR » remettra paisiblement et sans condition les lieux et équipements appartenant à « LA SOCIÉTÉ » dans un état convenable permettant la continuité des opérations.

### 15 RESPONSABILITÉ DU FOURNISSEUR

« LE FOURNISSEUR » sera responsable de tout dommage causé par lui, ses employés, agent, représentants ou sous-traitants dans le cours ou à l'occasion de l'exécution du présent contrat, y compris le dommage résultant d'un manquement à un engagement pris en vertu du présent contrat.

Dans le cadre de sa prestation de services, « LE FOURNISSEUR » devra utiliser les lieux et les équipements de façon prudente et diligente et les maintenir en bon état. « LE FOURNISSEUR » sera responsable de tout dommage causé à l'immeuble et devra acquitter les coûts de réparation ou de remplacement.

« LE FOURNISSEUR » s'engage à indemniser, protéger et prendre fait et cause pour « LA SOCIÉTÉ » contre tous recours, réclamations, demandes, poursuites et autres procédures pris par toute personne en raison de dommages ainsi causés.

## 16 ASSURANCES ET GARANTIES

16.1 « LE FOURNISSEUR » s'engage à fournir à « LA SOCIÉTÉ » les documents suivants :

- 16.1.1 Une copie conforme d'un certificat attestant l'existence d'une police d'assurance « Responsabilité civile » [REDACTÉ] selon une formule générale ou compréhensive, protégeant contre les accidents ou dommages aux personnes ou à la propriété de « LA SOCIÉTÉ » ou d'autrui ;
- 16.1.2 Une copie du document « Avenant » à la police « Responsabilité civile » (Annexe A), remplie et signée par son courtier d'assurances ;

Les risques suivants doivent être clairement indiqués comme étant assurés :

- a) La responsabilité pour dommages corporels (y compris la mort) en résultant, incluant les préjudices personnels ;
  - b) La responsabilité pour dommages aux biens d'autrui (y compris la perte d'usage), sur base d'événement ;
  - c) La responsabilité contractuelle ou assumée en vertu du présent contrat ;
  - d) La responsabilité contingente concernant des travaux exécutés par des entrepreneurs indépendants ;
  - e) La responsabilité véhicule automobile indirecte ;
  - f) La responsabilité patronale contingente ;
  - g) La responsabilité légale en vertu d'un bail ou d'un contrat de concession pour dommages aux lieux occupés par l'assuré ou aux biens qu'il utilise en rapport avec le présent contrat ;
  - h) La responsabilité pour dommages à la propriété causés par son personnel lors de grève, lock-out, conflit ouvrier, émeute, sabotage ou toute autre manifestation.
- 16.1.3 Une assurance « tous risques » (feu, vol, vandalisme) [REDACTÉ]
- 16.1.4 Un cautionnement d'exécution et d'entretien des équipements de services alimentaires (ou d'exploitation de la concession) [REDACTÉ] fait au nom de « LA SOCIÉTÉ ». Le texte utilisé doit être celui du formulaire « Annexe B », préparé spécialement à cette fin par « LA SOCIÉTÉ ».
- 16.1.5 Un cautionnement pour le paiement de la main-d'œuvre [REDACTÉ] fait au nom de « LA SOCIÉTÉ ». Le texte utilisé doit être celui du formulaire « Annexe C », préparé spécialement à cette fin par « LA SOCIÉTÉ ».

16.2 Il est entendu et convenu que « LE FOURNISSEUR » ne pourra modifier ou annuler, sans l'autorisation écrite de « LA SOCIÉTÉ », les protections mentionnées au présent article.

16.3 « LE FOURNISSEUR » devra procéder, en temps opportun, au renouvellement de ces assurances et cautionnements et faire tenir copie des documents de renouvellement, si l'exploitation couverte par lesdites protections n'est pas terminée.

16.4 Les assurances et cautionnements doivent demeurer en vigueur pour la durée complète du contrat.

16.5 Les assurances et cautionnements doivent être souscrits auprès d'assureurs acceptables par « LA SOCIÉTÉ », détenant des actifs suffisants au Canada et les preuves de ces assurances et cautionnements doivent être produites à la signature du présent contrat.

16.6 « LE FOURNISSEUR » doit assumer les frais d'assurance pour les bris accidentels aux pièces d'équipements fournis par « LA SOCIÉTÉ » ainsi qu'aux dommages à la propriété de « LA SOCIÉTÉ » par des clients de « LA SOCIÉTÉ » lors des activités réalisées dans le cadre du présent contrat.

## 17 PERMIS ET TAXES

### 17.1 Permis et licences

« LE FOURNISSEUR » devra se procurer et renouveler à ses frais tous les permis, licences ou approbations délivrés par les gouvernements fédéral, provincial et municipal ou par toute autre autorité compétente ainsi que tous les autres permis privés nécessaires à la fourniture des services et à l'exécution du contrat.

### 17.2 CSST

« LE FOURNISSEUR » devra remettre à « LA SOCIÉTÉ » un document confirmant son inscription à la *Commission de la santé et de la sécurité du travail*.

### 17.3 Impôts et taxes

« LE FOURNISSEUR » devra payer tous les impôts, taxes et cotisations de quelque nature que ce soit exigés et payables durant le contrat. « LA SOCIÉTÉ » assumera le compte de taxes foncières, incluant l'ancienne taxe d'affaires imposée par la Ville de Montréal et le compte de taxe d'eau. « LE FOURNISSEUR » sera responsable du paiement de la cotisation à la SDC Centre-ville seulement.

## 18 REMBOURSEMENT DE DETTES FISCALES

Conformément à l'article 31.1.1 de la *Loi sur le ministère du Revenu (L.R.Q., c. M-31)* et à l'article 53 de la *Loi facilitant le paiement des pensions alimentaires (L.R.Q., c. P-2.2)*, lorsque « LE FOURNISSEUR » est redevable d'un montant exigible en vertu d'une loi fiscale ou alimentaire, « LA SOCIÉTÉ », en vertu de l'article 31.1.4 de la *Loi sur le ministère du Revenu*, pourra, si elle en est requise par le ministre du Revenu, transmettre à celui-ci tout ou partie du montant payable en vertu du présent contrat afin que le ministre puisse affecter ce montant au paiement de cette dette ou d'une partie de cette dette.

## 19 PAIEMENT DU FOURNISSEUR

Toute facture présentée par « LE FOURNISSEUR » sera acquittée dans les trente (30) jours de sa réception.

Le défaut du « FOURNISSEUR » de produire tous les documents de contrôle exigés, peut entraîner le rejet ou la réduction de la facture présentée.

## 20 RÉSILIATION ET NULLITÉ DU CONTRAT

### 20.1 Défaut du « FOURNISSEUR »

« LE FOURNISSEUR » reconnaît et convient que le défaut par lui de respecter l'une ou l'autre des dispositions énoncées aux présentes rendra le contrat nul et non avenu sans aucune formalité de justice.

Dans une telle éventualité, « LA SOCIÉTÉ » sera libérée de ses obligations envers « LE FOURNISSEUR » et elle pourra signer un contrat avec toute autre personne, société ou corporation de son choix, ou prendre toute autre mesure selon les circonstances, à moins que « LE FOURNISSEUR » ne remédie à son défaut dans les quinze (15) jours de la signification d'un avis à cet effet.

« LE FOURNISSEUR » convient également que, dans une telle éventualité, il cessera d'occuper et libérera les lieux occupés en vertu du présent contrat, dans les trois (3) jours de la signification d'un avis à cet effet par « LA SOCIÉTÉ » et, à défaut par lui de libérer les lieux dans le délai susmentionné, il autorise « LA SOCIÉTÉ » à libérer les lieux, à disposer des biens qui lui appartiennent, à prendre possession des lieux, et il s'engage en outre à rembourser à « LA SOCIÉTÉ » toutes les dépenses encourues à cette occasion.

« LE FOURNISSEUR » convient également qu'il ne pourra retirer aucun bien, objet mobilier, fourniture, article, matériel, équipement, approvisionnement et autres accessoires qu'il aura

apportés sur les lieux avant que la totalité des redevances échues ou à échoir en vertu de présent contrat ne soit entièrement payées.

**20.2 Continuité des opérations**

« LA SOCIÉTÉ », dans le but d'assurer la continuité des opérations de la concession, a le privilège et le droit de prendre possession et d'utiliser lesdits biens, fournitures, matériel, équipements, approvisionnements et autres accessoires appartenant au « FOURNISSEUR » jusqu'à son remplacement, sans préjudice ou charge de location. Tous les dossiers clients doivent être conservés à l'intérieur des lieux concédés au « FOURNISSEUR » et sont la propriété exclusive de « LA SOCIÉTÉ ».

**21 MODIFICATION**

Le présent contrat ne pourra être modifié, en tout ou en partie, sans l'accord préalable des parties, dûment signifié par écrit.

Advenant que des modifications doivent être apportées au contrat par suite d'une nouvelle législation ou réglementation concernant les concessions alimentaires ou pour toute autre raison, « LA SOCIÉTÉ » en avisera le « FOURNISSEUR » par écrit et ce dernier devra appliquer intégralement lesdites modifications dans les soixante (60) jours de la réception de l'avis.

**22 DISPOSITION FINALES**

Les avis, demandes et lettres, relativement au présent contrat, doivent être expédiés aux adresses suivantes :

**22.1 Dans le cas du « FOURNISSEUR »,**

Capital Traiteur Montréal inc.  
1830, boul. Chomedey  
Laval (Québec) H7T 2W3

Dans le cas de « LA SOCIÉTÉ »,

159, rue Saint-Antoine Ouest  
9<sup>ième</sup> étage  
Montréal (Québec) H2Z 1H2

**22.2** Cependant, chaque partie pourra, par avis écrit à l'autre partie, indiquer une nouvelle adresse à laquelle tous les avis subséquents devront lui être signifiés, livrés, expédiés ou remis.

**23 LOIS APPLICABLES**

Le contrat devra être interprété, appliqué et gouverné selon les lois, règlements et décrets du Québec.

**24 POLITIQUE GOUVERNEMENTALE RELATIVE À L'EMPLOI ET À LA QUALITÉ DE LA LANGUE FRANÇAISE DANS L'ADMINISTRATION**

Lorsque le contrat est supérieur à dix mille dollars (10 000 \$), « LE FOURNISSEUR » ayant un établissement au Québec et ayant cinquante (50) employés et plus au Québec depuis au moins six (6) mois doit se conformer aux critères d'application du point 22 de la *Politique* pendant la durée du contrat.

**25 ÉTABLISSEMENT NON FUMEUR**

« LE FOURNISSEUR » reconnaît que le Palais est un établissement non fumeur dans lequel la *Loi sur le tabac* interdit de fumer en tout temps. « LE FOURNISSEUR » s'engage par les présentes à respecter la Loi et les règlements de « LA SOCIÉTÉ » et à interdire de fumer en tout temps dans

le Palais à toute personne à qui il permet l'accès au Palais incluant tous ses employés, mandataires et préposés de même que ses clients, visiteurs ou invités. « LA SOCIÉTÉ » et ses employés ou mandataires sont autorisés à intervenir lors de toute infraction qui serait constatée pour faire cesser l'infraction et en cas de récidive pour expulser la personne fautive du Palais.

« LE FOURNISSEUR » renonce à tout recours contre « LA SOCIÉTÉ » à cet égard et s'engage à faire renoncer de même toute personne à qui il permet l'accès au Palais. De plus « LE FOURNISSEUR » s'engage à prendre fait et cause pour « LA SOCIÉTÉ » si celle-ci fait l'objet de quelque poursuite reliée à une infraction à la *Loi sur le tabac* et à la dédommager entièrement pour toute amende ou dommage encourus incluant ses frais extrajudiciaires raisonnables. « LE FOURNISSEUR » s'engage de même dans le cas de toute poursuite découlant d'une intervention de « LA SOCIÉTÉ » en vertu du présent article.

## 26 CONFIDENTIALITÉ

« LE FOURNISSEUR » s'engage à ne révéler ni ne faire connaître, sans y être dûment autorisé par « LA SOCIÉTÉ », quoi que ce soit dont il aurait eu connaissance dans l'exécution du contrat.

## 27 PROTECTION DES RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Considérant que les renseignements personnels sont confidentiels et afin d'assurer cette confidentialité lorsque des renseignements personnels sont communiqués au contractant pour la réalisation du contrat et, le cas échéant, lorsque des renseignements personnels sont générés à l'occasion de sa réalisation, (ci-après désignés « RENSEIGNEMENTS PERSONNELS »), « LE FOURNISSEUR » s'engage à :

- 1° informer son personnel des obligations stipulées à la présente disposition et diffuser à cet égard toute l'information pertinente;
- 2° rendre accessibles les renseignements personnels, au sein des membres de son personnel, uniquement à ceux qui ont qualité pour les recevoir, lorsqu'ils sont nécessaires à l'exercice de leurs fonctions;
- 3° ne communiquer les renseignements personnels, sans le consentement de la personne concernée, à qui que ce soit, sauf dans le cadre d'un contrat de sous-traitance et selon les modalités prévues plus bas au paragraphe 10°;
- 4° utiliser les renseignements personnels uniquement pour la réalisation du contrat;
- 5° recueillir un renseignement personnel au nom de « LA SOCIÉTÉ » dans les seuls cas où cela est nécessaire à la réalisation du contrat et informer préalablement toute personne visée par cette cueillette de l'usage auquel ce renseignement est destiné, ainsi que des autres éléments mentionnés à l'article 65 de la *Loi sur l'accès*;
- 6° prendre toutes les mesures de sécurité propres à assurer la confidentialité des renseignements personnels à toutes les étapes de la réalisation du contrat;
- 7° ne conserver à l'expiration du contrat aucun document contenant un renseignement personnel, quel que soit le support, en les retournant à « LA SOCIÉTÉ » ou en procédant, à ses frais, à leur destruction conformément au *Guide pour la destruction des documents renfermant des renseignements personnels – janvier 1995 – CAI*;
- 8° informer dans les plus brefs délais « LA SOCIÉTÉ » de tout manquement aux obligations prévues à la présente disposition ou de tout événement pouvant risquer de porter atteinte à la sécurité ou à la confidentialité des renseignements personnels;
- 9° fournir à la demande de « LA SOCIÉTÉ » toute l'information pertinente au sujet de la protection des renseignements personnels et l'autoriser à visiter les lieux où « LE FOURNISSEUR » détient les renseignements personnels afin de s'assurer du respect de la présente disposition;
- 10° lorsque la réalisation du présent contrat est confiée à un sous-traitant et qu'elle comporte la communication ou la cueillette de renseignements personnels :



10.1° conclure un contrat avec le sous-traitant stipulant les mêmes obligations que celles prévues à la présente disposition.

11° Les dispositions de la *Loi sur l'accès* qui s'appliquent aux renseignements personnels portés à la connaissance du fournisseur dans le cadre de la réalisation du contrat comprennent notamment les articles 53 à 60.1, 64 à 70, 158 et 162 à 164 de cette loi.

Dans l'éventualité où le sous-traitant est en défaut de respecter ses obligations relatives à la protection des renseignements personnels, « LA SOCIÉTÉ » se réserve le droit de résilier le contrat intervenu avec « LE FOURNISSEUR ».

**28 LIEU DU CONTRAT ET REPRÉSENTANT AUTORISÉ**

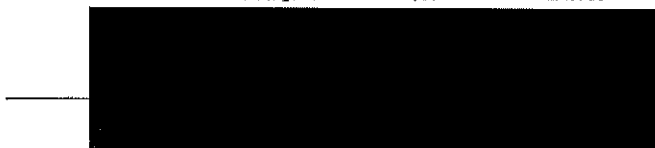
Pour fins d'application et d'exécution du présent contrat, celui-ci est réputé fait et passé en la Ville de Montréal, et le représentant désigné par « LA SOCIÉTÉ » est [REDACTÉ] et le représentant désigné par « LE FOURNISSEUR » est [REDACTÉ]



EN FOI DE QUOI, LES PARTIES ONT SIGNÉ le présent contrat en double, à Montréal, ce 5<sup>e</sup> jour de octobre 2007.

CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC.

PAR :



SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

PAR :



ENTRE : SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL, corporation légalement constituée par la loi (L.R.Q., chap. S-14.1), ayant ses bureaux administratifs au 9<sup>e</sup> étage du 159, rue Saint-Antoine Ouest, Montréal (Québec) H2Z 1H2 agissant aux présentes et dûment représentée [REDACTED]  
[REDACTED] ci-après appelée « LA SOCIÉTÉ »  
Partie de première part

ET : CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC. ayant son siège social au 1800, boulevard Chomedey, Laval (Québec) H7T 2W3, corporation agissant aux présentes et ici représentée [REDACTED] ci-après appelée « LE FOURNISSEUR »,  
Partie de seconde part

ATTENDU QUE les parties ont conclu le 5 octobre 2007 un contrat de concession pour les services alimentaires au Palais des congrès de Montréal;

ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ » est satisfaite des résultats atteints par « LE FOURNISSEUR », en fonction des objectifs établis dans le contrat en vigueur venant à échéance le 30 juin 2012;

ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ » désire prolonger le contrat du « FOURNISSEUR », pour les services de traiteur au Palais des congrès de Montréal;

ATTENDU QUE les parties, se prévalant des dispositions de l'article 21 du contrat, souhaitent ainsi apporter certaines modifications audit contrat;

ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ » et « LE FOURNISSEUR » désirent conjointement, par leurs efforts conjugués, continuer de :

1. Faire progresser le chiffre d'affaires des ventes de nourriture et de boisson auprès de la clientèle du Palais des congrès de Montréal (« LE PALAIS »);
2. Faire progresser la satisfaction de la clientèle sur les dimensions suivantes :
  - a. Collaboration obtenue du fournisseur;
  - b. Professionnalisme du personnel;
  - c. Compréhension des besoins;
  - d. Efficacité du service;
  - e. Variété dans le choix des menus;
  - f. Rapport qualité-prix.
3. Offrir des services de nourriture et de boissons :
  - a. établis selon des normes élevées de qualité, à la fine pointe des services offerts dans l'industrie;
  - b. soutenant l'image de Montréal et du « PALAIS » comme destination gastronomique de haut niveau;
  - c. adaptés aux besoins et aux attentes de chaque client et réalisés fidèlement à l'entente établie avec celui-ci.
4. Offrir ces services dans une démarche respectueuse des principes du développement durable;
5. Poursuivre la mise en place des normes de services avec l'objectif de :
  - a. optimiser la qualité de l'expérience des convives;
  - b. faciliter les contrôles de la qualité et l'identification des mesures d'amélioration;
  - c. servir de base à la formation des employés.

EN CONSÉQUENCE, LES PARTIES CONVIENNENT CE QUI SUIT :

#### PRÉAMBULE

Le préambule fait partie intégrante du présent avenant.

**1 DURÉE DU CONTRAT**

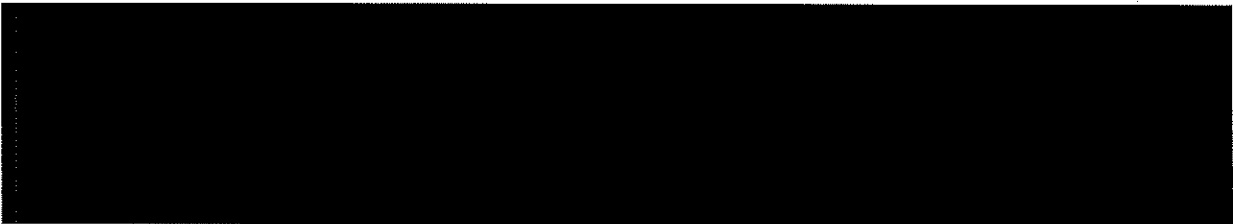
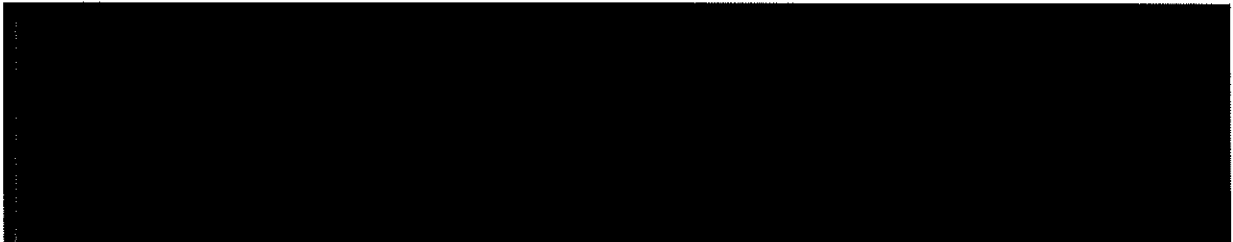
Le contrat de concession actuellement en vigueur, pour les services de traiteur au Palais des congrès de Montréal, sera prolongé pour une période de cinq (5) ans, commençant le 1<sup>er</sup> juillet 2012 et se terminant le 30 juin 2017, suivi d'une option de renouvellement d'une période additionnelle de deux (2) ans, et ce à la seule discrétion de « LA SOCIÉTÉ ».

**2 REDEVANCES**

Les pourcentages de redevances payables à « LA SOCIÉTÉ » seront maintenus selon les modalités du contrat en vigueur.

**3 DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES**

« LE FOURNISSEUR » s'engage à continuer à investir dans des efforts de commercialisation des services alimentaires en maintenant une équipe de ventes et de développement des affaires répondant aux attentes de « LA SOCIÉTÉ ».



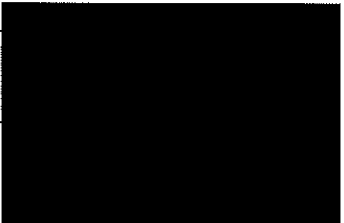
À cet effet, « LE FOURNISSEUR » et « LA SOCIÉTÉ » établiront annuellement un plan d'action définissant les projets prioritaires qui seront mis de l'avant et le niveau d'investissements requis par chacune des parties, en fonction de la nature et des responsabilités partagées. Ce plan d'action sera intégré au « Plan d'affaires annuel » défini à l'article 6 des présentes.

**4 DÉVELOPPEMENT ORGANISATIONNEL**

« LE FOURNISSEUR » s'engage à mettre en place et à maintenir une structure minimale et un processus de développement organisationnel (organigramme avec rôles et responsabilités établis) lui permettant d'atteindre ses objectifs de service à la clientèle (raffinement de l'offre tant au niveau des menus, que de l'accompagnement client dans le processus de ventes, que de la qualité du service).

La structure minimale du personnel-clé doit être composée des postes suivants et être en fonction à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2012 :

- Un (1) vice-président, opérations;
- Un (1) directeur, ventes et développement;
- Un (1) directeur des banquets;
- Trois (3) vendeurs;
- Un (1) assistant commercial;
- Trois (3) maîtres d'hôtel;
- Un (1) chef exécutif;
- Trois (3) sous-chefs adjoints (chaud, froid, pâtisserie).



Nonobstant ce qui précède, « LE FOURNISSEUR » s'engage à maintenir, tout au long du contrat, un ratio d'effectifs pouvant répondre à la croissance des ventes et du nombre d'événements au « Palais ».

## 6 GESTION DE LA PERFORMANCE

« LE FOURNISSEUR » s'engage, pour la durée du contrat, à produire et à remettre à « LA SOCIÉTÉ », sur la base de ses objectifs (d'ordre financier, de satisfaction de la clientèle, de normes de services), qui lui sont attribués annuellement par « LA SOCIÉTÉ », des plans d'action écrits sous la forme d'un « Plan d'affaires annuel », au plus tard le 1<sup>er</sup> juin de chaque année, et ce à compter du 1<sup>er</sup> juin 2012.

À cet effet, « LA SOCIÉTÉ » remettra au « FOURNISSEUR » les objectifs d'ordre financiers, de satisfaction de la clientèle et de normes de services au 15 avril de chaque année, et ce à compter du 15 avril 2012, ainsi que toute autre documentation qu'elle jugera nécessaire, afin d'assister le « FOURNISSEUR » dans l'élaboration de son plan d'affaires annuel.

## 7 EXCLUSIVITÉ

Les exceptions à l'exclusivité, prévues au contrat en vigueur, seront maintenues (clause 8.2) :

- Les services alimentaires dans l'édifice Tramways;
- La salle 210, foyer attenant, et Hall Riopelle, pour les événements qui se qualifient;
- L'exploitation du Café Express (Hall Viger).

La levée de l'exclusivité pourra également être considérée dans le cadre d'événements multiplicateurs d'affaires dont le concept ou la thématique demande une approche de concession alimentaire différente (par exemple, Gala de la *Fondation One Drop*, événements de collecte de fonds dans la Galerie commerciale);

De plus, l'exclusivité du « FOURNISSEUR » ne serait pas garantie automatiquement, pour les nouvelles offres associées à de nouveaux espaces (par exemple, de nouvelles opportunités de restauration dans la Galerie commerciale ou dans l'espace d'exposition en développement [Terminus Saint-Antoine]).

## 8 APPLICATION DU CONTRAT

Sous réserve des conditions spécifiquement prévues à la présente lettre d'entente, les dispositions du contrat en vigueur continuent à s'appliquer intégralement.



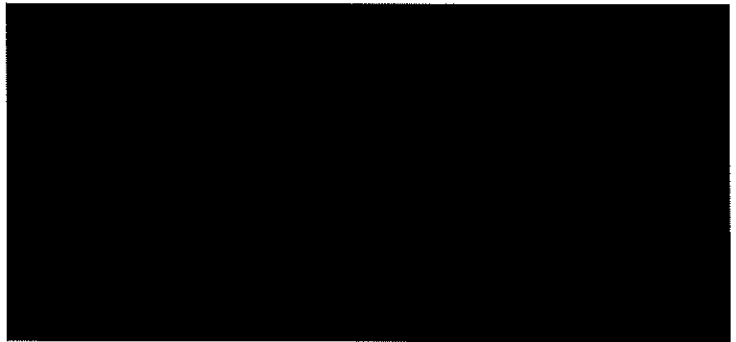
**9 DISPOSITION DU CONTRAT**

Le présent Avenant accepté par les parties fait partie intégrante du contrat 62-2007-02 et entre en vigueur rétroactivement au 5 décembre 2011.

EN FOI DE QUOI, LES PARTIES ONT SIGNÉ le présent contrat en double, à Montréal, ce 10<sup>e</sup> jour de Mai 2012.

**CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC.**

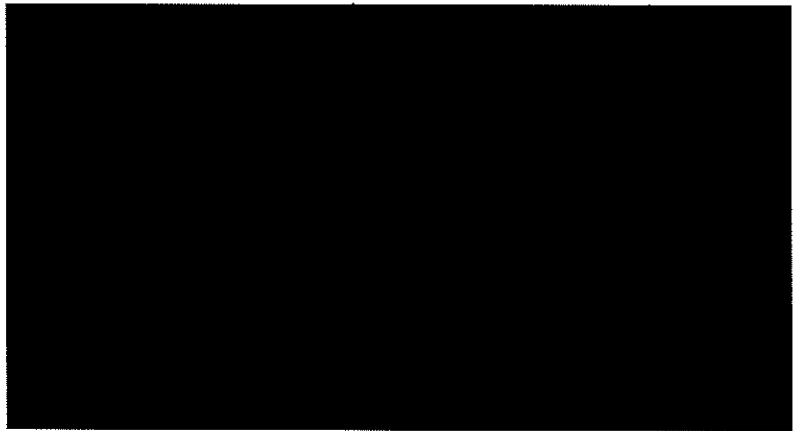
PAR :



**SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL**

PAR :

PAR :



AVENANT NO 3 MODIFIANT LE CONTRAT 62-2007-02 DE CONCESSION POUR LES SERVICES DE TRAITEUR  
AU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

ENTRE : SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL, corporation légalement constituée par la loi (L.R.Q., chap. S-14.1), ayant ses bureaux administratifs au 9<sup>e</sup> étage du 159, rue Saint-Antoine Ouest, Montréal (Québec) H2Z 1H2 agissant aux présentes et dûment représentée par [REDACTED] ci-après appelée « LA SOCIÉTÉ »

Partie de première part

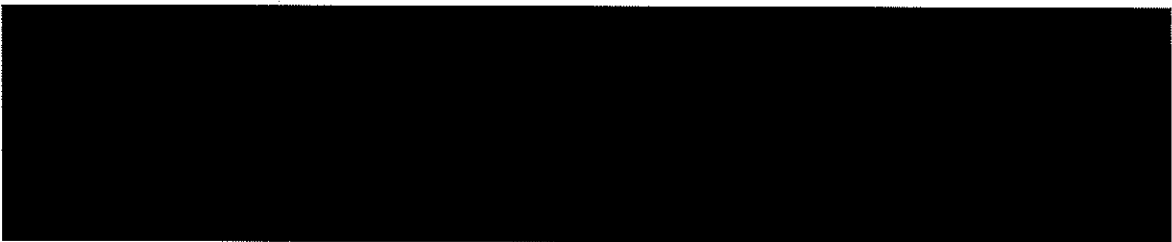
ET : CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC. ayant son siège social au 1800, boulevard Chomedey, Laval (Québec) H7T 2W3, corporation agissant aux présentes et ici représentée par [REDACTED] ci-après appelée « LE FOURNISSEUR »,

Partie de seconde part

ATTENDU QUE les parties ont conclu le 5 octobre 2007 un contrat de concession pour les services alimentaires au Palais des congrès de Montréal;

ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ » est satisfaite des résultats atteints par « LE FOURNISSEUR », en fonction des objectifs établis dans le contrat en vigueur venant à échéance le 30 juin 2017, assortie d'une option de renouvellement d'une période additionnelle de deux (2) ans;

ATTENDU QUE « LE FOURNISSEUR » et « LA SOCIÉTÉ » ont convenu d'établir annuellement pour le développement des affaires un plan d'action définissant les projets prioritaires qui seront mis de l'avant et le niveau d'investissements requis par chacune des parties, en fonction de la nature et des responsabilités partagées et que ce plan d'action doit être intégré au « Plan d'affaires annuel » du « FOURNISSEUR », tel que le prévoit l'avenant n° 2 signé entre les parties le 10 mai 2012;



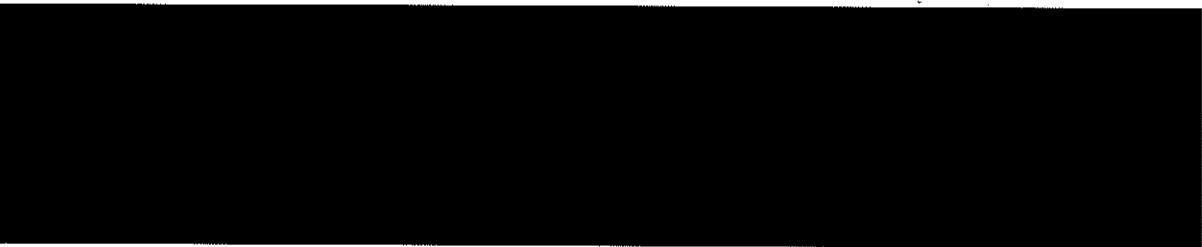
ATTENDU QUE « LA SOCIÉTÉ » désire prolonger le contrat du « FOURNISSEUR », pour les services de traiteur au Palais des congrès de Montréal;

ATTENDU QUE les parties, se prévalant des dispositions de l'article 21 du contrat, souhaitent ainsi apporter certaines modifications audit contrat;

EN CONSÉQUENCE, LES PARTIES CONVIENNENT CE QUI SUIT :

PRÉAMBULE

Le préambule fait partie intégrante du présent avenant.



2 DURÉE DU CONTRAT

« LA SOCIÉTÉ » prolonge le contrat de concession en vigueur, pour les services de traiteur au Palais des congrès de Montréal, d'une période de deux (2) ans, tel que prévu à l'avenant n° 2 signée entre les parties le 10 mai 2012, soit pour la période du 1<sup>er</sup> juillet 2017 au 30 juin 2019.

De plus, le contrat de concession est prolongée d'une période additionnelle de quatre (4) ans et neuf (9) mois, commençant le 1<sup>er</sup> juillet 2019 et se terminant le 31 mars 2024, [REDACTED]





**4 EXCLUSIVITÉ**

« LE FOURNISSEUR, » assurera l'exploitation exclusive des services alimentaires reliés aux événements tenus dans la nouvelle salle d'exposition de 20 000 pieds carrés qui sera aménagée par « LA SOCIÉTÉ ».

**5 DISPOSITION SPÉCIALE**

Selon l'article 4 du contrat de concession en vigueur, les parties peuvent mettre fin au contrat moyennant un préavis écrit de cent quatre-vingt (180) jours.



**6 APPLICATION DU CONTRAT**

Sous réserve des conditions spécifiquement prévues à la présente lettre d'entente, les dispositions du contrat en vigueur continuent à s'appliquer intégralement.

**7 DISPOSITIONS FINALES**

Le présent Avenant qui modifie le Contrat n° 62-2007-02, fait partie intégrante de ce même Contrat et entre en vigueur dès sa signature.

EN FOI DE QUOI, LES PARTIES ONT SIGNÉ le présent contrat en double, à Montréal, ce 03<sup>e</sup> jour de JUIN 2013.

CAPITAL TRAITEUR MONTRÉAL INC.

PAR :



SOCIÉTÉ DU PALAIS DES CONGRÈS DE MONTRÉAL

PAR :



PAR :