

[REDACTED]

De: Sylvie Godbout
Envoyé: 27 novembre 2017 11:48
À: [REDACTED]
Objet: Réponse à votre demande d'accès à l'information
Pièces jointes: avis_recours.pdf; Contrat Capital.pdf; Addenda Capital HRS 29-05.pdf

Bonjour [REDACTED],

Nous donnons suite à votre demande d'accès du 13 novembre dernier. Vous trouverez ci-dessous les réponses à vos questions.

1. Le contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur (Groupe Capital et/ou Capital HRS).

Le contrat et l'addenda actuellement en vigueur sont en pièces jointes. Vous noterez que certains renseignements de nature commerciale ont été masqués, et ce, tel que prévu à l'article 22 de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.

2. Tout document en lien avec l'exclusivité de ce fournisseur.

Aucun autre document que le contrat.

3. Date de signature de l'entente avec le fournisseur.

Nous vous invitons à référer au contrat avec Capital HRS.

4. Documents qui appuient la décision du contrat d'exclusivité avec le fournisseur Capital Traiteur.

Nous ne disposons d'aucune documentation à ce sujet. Toutefois, nous pouvons préciser que dans l'industrie des centres de congrès canadiens, et même des hôtels, le modèle d'affaires adopté est celui d'un fournisseur exclusif en services alimentaires. Ce modèle s'impose pour les raisons suivantes :

- a) Nos cuisines ont la capacité de servir plusieurs milliers de repas par jour et les équipements qui y sont installés impliquent un grand soin et des précautions constantes pour éviter les malfonctionnements.
- b) Il arrive fréquemment qu'on doive servir des repas à plusieurs événements simultanément.
- c) La sécurité alimentaire constitue un de nos risques d'affaires important. Par conséquent, il faut que l'utilisateur soit imputable.
- d) Le respect des normes du MAPAQ deviendrait problématique si plusieurs traiteurs opéraient dans les mêmes installations.
- e) En vertu des clauses du contrat, le concessionnaire doit assumer des obligations importantes de reddition de compte, de nettoyage et de maintien des équipements et de salubrité en général.

En terminant, afin de satisfaire à l'article 51 de la Loi, un avis accompagne la présente. Il vous informe des recours prévus par le Chapitre V et indique notamment les délais pendant lesquels ils peuvent être exercés.

N'hésitez pas à communiquer avec nous si des renseignements additionnels étaient requis.

Veuillez recevoir, [REDACTED] nos meilleures salutations.

Sylvie Godbout | Directrice, Administration
Secrétaire générale et responsable des affaires juridiques
Centre des congrès de Québec
418 649-7711 #4077 | 1 888 679-4000
900, boul. René-Lévesque Est, 2^e étage | Québec (Québec) G1R 2B5
www.convention.qc.ca | [Twitter](#) | [Facebook](#) | [LinkedIn](#) | [Pinterest](#)



Société du Centre des congrès
de Québec



CONTRAT NO 29-05
CONTRAT DE CONCESSION POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES AU
CENTRE DES CONGRÈS DE QUÉBEC

ENTRE : La **Société du Centre des congrès de Québec**, corporation légalement constituée en vertu de la *Loi sur la Société du Centre des congrès de Québec* (L.R.Q. chap. S-14.001), ayant son siège au 900, boulevard René-Lévesque Est, 2^e étage, en la ville de Québec, province de Québec, G1R 2B5, agissant aux présentes par son représentant dûment autorisé, monsieur **P.-Michel Bouchard**, président-directeur général.

Ci-après appelée la « **Société** ».

ET : **Capital HRS inc.**, corporation légalement constituée, ayant son siège au 1800, boulevard Chomedey, en la ville de Laval, province de Québec, H7T 2W3, agissant aux présentes par son représentant dûment autorisé, monsieur **Steve Tsatas**, président.

Ci-après appelée le « **Concessionnaire** ».

ATTENDU QUE la « **Société** » administre et exploite le Centre des congrès de Québec;

ATTENDU QUE le contrat de concession alimentaire intervenu avec Capital HRS inc. vient à échéance le 19 août 2009 ;

ATTENDU QUE la « **Société** » est satisfaite des services fournis par Capital HRS inc.;

ATTENDU QUE la « **Société** » désire accorder le contrat de concession alimentaire à Capital HRS inc., à titre exclusif au Centre des congrès de Québec;

LES PARTIES CONVIENNENT DE CE QUI SUIT :

1 DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les parties s'engagent à respecter les modalités et obligations stipulées dans les documents suivants qui font partie intégrante du présent contrat :

- Annexe 1 Escomptes accordés à la « **Société** »
- Annexe 2 Locaux et services fournis par la « **Société** »
- Annexe 3 Équipements fournis par la « **Société** »
- Annexe 4 Équipements et services fournis par le « **Concessionnaire** »
- Annexe 5 Code vestimentaire du personnel du Centre des congrès de Québec

2 OBJET DU CONTRAT

La « **Société** » retient les services du « **Concessionnaire** » qui accepte de fournir à titre exclusif les services alimentaires pour le Centre des congrès de Québec.

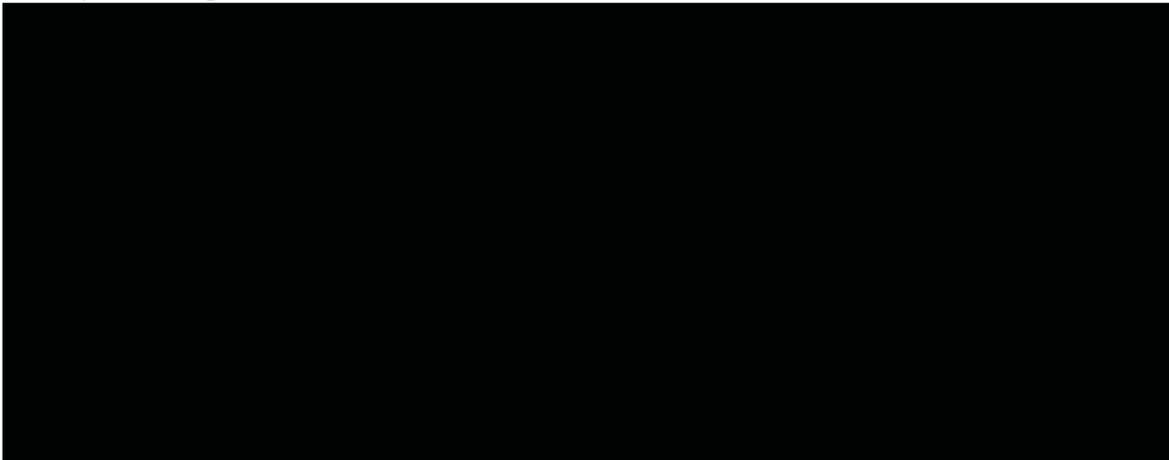
3 DURÉE DU CONTRAT

Le présent contrat est d'une durée de cinq (5) ans, débutant le 20 août 2009 et se terminant le 19 août 2014. Le contrat pourra être renouvelé à la seule discrétion de la « **Société** », pour deux (2) périodes consécutives de deux (2) ans sur avis écrit adressé par la « **Société** » au « **Concessionnaire** » au moins douze (12) mois avant le terme initial et six (6) mois avant le terme de la première période de renouvellement.

4 REDEVANCES

4.1 Montant

Les redevances payables par le « **Concessionnaire** » à la « **Société** » sont calculées en pourcentage du volume des ventes brutes selon le tableau ci-dessous.



Le volume des ventes brutes sur lequel s'applique le taux de redevances se cumulera annuellement en fonction de l'année financière des parties, soit du 1^{er} avril au 31 mars.

4.2 Activités sujettes à redevances

- Toute nourriture et boissons non alcoolisées
 - banquets et autres services en salles
 - casse-croûte
 - banquets ou autres services effectués à la demande d'un client ou de la « **Société** » à l'extérieur du Centre des congrès

- Toutes boissons alcoolisées
 - service de bar ouvert
 - service aux tables
 - service de bar payant
 - frais de bouchon

- Distributeurs automatiques
 - nourriture et boissons

4.3 Ventes brutes

Les ventes brutes signifient le chiffre d'affaires brut tiré par le « **Concessionnaire** » de son exploitation en vertu du présent contrat. Elles incluent ce qui suit.

- Le montant total du prix de vente au consommateur final, soit au comptant ou autrement, de toute vente de marchandises et/ou de services.
- Tout autre revenu quelconque de tout commerce dérivant de l'occupation des lieux par le « **Concessionnaire** » ou pour toute autre raison à la suite de la concession incluant également, sans limiter la généralité de ce qui précède :
 - toutes commandes téléphoniques reçues ou complétées dans les lieux concédés;
 - tout dépôt non remboursé aux acheteurs;
 - toute vente et/ou revenu par l'opération de distributeurs automatiques et/ou machines fournissant des services.
- Les ventes et services correspondant à des commandes enregistrées et acceptées par le « **Concessionnaire** » auprès d'un client de la « **Société** », mais dont la livraison et le travail s'effectuent ailleurs.
- Les frais de débouchage et de main-d'œuvre.

Sont exclues, aux fins de calcul de la redevance à payer :

- les taxes de vente applicables au détaillant (TPS et TVQ), dont le montant est fixé en fonction des ventes réalisées et qui doit être perçu et déclaré aux autorités

gouvernementales compétentes;

- les pourboires;
- les frais de service et d'administration;
- les frais de main d'œuvre facturés au coûtant.
- toute location d'équipements ou d'appareils générant des revenus, laquelle est facturée au prix coûtant au client.

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 « **Concessionnaire** » au moment où le service est fourni, le « **Concessionnaire** » 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 « **Concessionnaire** » en ait effectivement perçu le montant ou non.

Le « **Concessionnaire** » devra remettre à la « **Société** », conformément aux présentes dispositions, la redevance globale tirée de son exploitation en vertu des présentes, que ces ventes aient été effectivement réalisées ou qu'elles ne soient qu'exigibles et à venir et nonobstant toute perte subie corrélativement par le « **Concessionnaire** » à la suite d'un vol, d'un détournement de fonds ou pour toute autre raison et il n'y aura aucune déduction pour les mauvaises créances du « **Concessionnaire** ».

4.4 Activités promotionnelles

Si le « **Concessionnaire** », après approbation écrite de la « **Société** » et selon les disponibilités, utilise une salle aux fins de promotion ou de formation, les frais de montage, démontage et nettoyage seront assumés par la « **Société** » et aucune redevance ne sera applicable.

Lors de la tenue d'activités promotionnelles par la « **Société** », le « **Concessionnaire** » facturera la « **Société** » selon les prix en vigueur et appliquera un escompte déterminé selon la catégorie d'activité, tel que décrit à l'annexe 1. Aucune redevance n'est payable dans ces circonstances.

4.5 Modalité de paiement

4.5.1 Bons de commande

Avant l'événement, le « **Concessionnaire** » 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.

4.5.2 Paiement mensuel

Le ou avant le quinzième (15^e) jour suivant le mois précédent, le « **Concessionnaire** » remettra à la « **Société** » :

- le rapport mensuel des redevances par catégorie, concilié avec les ventes brutes;
- le rapport mensuel des redevances par événement, concilié avec les ventes brutes;
- le rapport de facturation mensuel aux clients;
- le paiement des redevances dues pour le mois précédent.

Ces documents devront être accompagnés de la signature d'un dirigeant autorisé attestant l'intégrité des ventes brutes déclarées par le « **Concessionnaire** ».

À la même date, le « **Concessionnaire** » transmettra la facturation pour les services requis par la « **Société** » pour le mois précédent, qu'elle acquittera par virement bancaire.

4.5.3 Système de contrôle

Le « **Concessionnaire** » 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 :

- Contrôle des ventes au comptant;
- Contrôle des ventes par facturation;
- Contrôle des ventes par distributeurs automatiques;
- Contrôle des ventes faites à l'extérieur pour le compte de la « **Société** ».

4.5.4 Arrérages

Tout arrérage portera intérêt égal au taux annuel de base (*prime rate*) de l'institution financière de la « **Société** » majoré de 1,5 %. Tous les frais de recouvrement seront à la charge du « **Concessionnaire** ».

4.5.5 Fin d'année

À la fin de l'année financière de la « **Société** », le « **Concessionnaire** » devra faire parvenir à la « **Société** » un relevé du chiffre d'affaires vérifié conciliant les ventes brutes des états financiers annuels vérifiés du « **Concessionnaire** » avec les ventes brutes des rapports mensuels accompagnant les redevances versées à la « **Société** ».

Le calcul des redevances se fera sur les ventes réalisées par le « **Concessionnaire** », durant l'année financière de la « **Société** ».

Ces états financiers devront être vérifiés et certifiés par un bureau de comptables agréés.

Toute vente au comptant dans les lieux devra être enregistrée selon le système de comptabilité approuvé par la « **Société** ».

4.5.6 Vérification et registres

Le « **Concessionnaire** » tiendra des registres comptables détaillés 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 expirant six (6) ans après la terminaison du contrat ou de ses renouvellements.

Ces registres détaillés seront tenus conformément aux exigences raisonnables de la « **Société** ».

La « **Société** » se réserve le droit d'effectuer une vérification des registres. Si cette vérification démontre un défaut du « **Concessionnaire** », il devra en assumer les coûts ainsi que ceux pour apporter les correctifs nécessaires.

5 ASSURANCES

5.1 Généralités

Le « **Concessionnaire** » doit obtenir, à ses frais, les assurances demandées ci-après et les maintenir en vigueur pour toute la durée du contrat et de ses renouvellements. Il doit également fournir à la « **Société** », avant la signature du contrat, les attestations d'assurance confirmant que toutes les assurances ont été souscrites.

Les exigences d'assurance ne doivent pas être interprétées comme une limitation à la responsabilité ou aux obligations du « **Concessionnaire** ». L'acceptation des attestations d'assurance par la « **Société** » ne saurait être interprétée comme une acceptation des carences qu'elles peuvent contenir, le cas échéant. Le « **Concessionnaire** » demeure responsable de souscrire, à ses frais, toute autre assurance qu'il jugera nécessaire.

5.1.1 Conditions applicables à toutes les polices

Nom de l'assuré : la « **Société** » et le « **Concessionnaire** ».

Les franchises sont à la charge du « **Concessionnaire** ».

Les polices ne pourront être annulées, modifiées ou non renouvelées sans qu'un préavis de trente (30) jours ne soit donné par l'assureur à la « **Société** ».

Tout acte, action, omission ou déclaration de la part d'un quelconque assuré ou de l'un de ses employés qui pourrait annuler les polices demandées ou compromettre le paiement d'une réclamation ne devra en aucun cas préjudicier aux droits des autres assurés en vertu de ces polices.

5.1.2 Assurance responsabilité civile générale

Le « **Concessionnaire** » doit fournir et maintenir en vigueur une assurance responsabilité civile générale comportant une limite d'indemnité d'un montant minimal de 7,5 M\$, pour dommages corporels (y compris la mort en résultant) et pour dommages matériels (y compris la perte d'usage) sur base d'événement et couvrant :

- Les lieux et activités sur le site ainsi que les engagements prévus au contrat;
- La responsabilité pour les produits alimentaires;
- La responsabilité assumée en vertu d'un contrat formule globale;
- La responsabilité pour les préjudices personnels;
- La responsabilité automobile des non propriétaires;
- La responsabilité civile patronale contingente;
- L'avenant de définition du mot « assuré » comprenant le personnel des assurés;
- La clause de responsabilité réciproque, qui fait en sorte que la police s'applique à toute réclamation intentée par un assuré contre tout autre assuré de la même manière que si des polices distinctes avaient été émises en faveur de chacun d'eux;
- La responsabilité civile des locataires pour une limite de 1 M\$;
- Les dommages découlant de la contamination des produits alimentaires par des bactéries.

5.2 Assurance des biens et pertes de revenus

Le « **Concessionnaire** » doit fournir et maintenir en vigueur une assurance tout risque d'un montant de 2 M\$ couvrant la pleine valeur à neuf des biens de la « **Société** » qui sont sous ses soins, sa garde ou son contrôle, ainsi que ceux du « **Concessionnaire** » ainsi que la perte de revenus pour la « **Société** » (redevances). La police doit inclure les clauses et avenants suivants :

- La clause des coassurances à montant garanti;
- La garantie pour les dommages découlant d'un tremblement de terre;
- Une clause de renonciation à subrogation formelle contre tous les assurés;
- Une assurance bénéfice brut dont les frais fixes couverts incluront les redevances à la « **Société** ».

6 GARANTIE D'EXÉCUTION

Le « **Concessionnaire** » s'engage à fournir à la « **Société** » et maintenir en vigueur pour la durée du contrat à la « **Société** » :

- Cautionnement d'exécution pour services alimentaires ou opération de la concession 250 000 \$

Advenant une interruption de l'un ou l'autre des services que doit fournir le « **Concessionnaire** », pour des motifs qui lui sont imputables, le cautionnement d'exécution (ou d'opération) servira à rembourser la « **Société** », pour toute la durée d'interruption de services, des redevances qui lui auraient normalement été versées, n'eût été de l'interruption en partie ou en totalité de l'exploitation de la concession.

De plus, advenant l'obligation de remplacer le « **Concessionnaire** » par suite d'inexécution du contrat, ou pour toute autre cause, le manque à gagner entre les redevances qui auraient été versées par le « **Concessionnaire** » en vertu du contrat et celles versées par tout nouveau « **Concessionnaire** » qui serait appelé à prendre la relève, sera compensé à la « **Société** » par la garantie d'exécution, et ce, jusqu'à l'épuisement des crédits du cautionnement d'exécution.

En cas d'interruption du service ou de remplacement du « **Concessionnaire** », la caution s'engage à maintenir en poste tout le personnel du « **Concessionnaire** » requis aux opérations des services alimentaires (cadres et salariés) jusqu'au moment d'un règlement avec le « **Concessionnaire** » satisfaisant la « **Société** » ou jusqu'à la prise en charge des opérations par un nouveau concessionnaire adjudgé par la « **Société** ».

La présente garantie est une garantie permanente et prendra fin lorsque toutes les modalités, obligations et conditions prévues au contrat auront été respectées ou exécutées par le « **Concessionnaire** ».

- Cautionnement d'entretien des équipements 150 000 \$

Ce cautionnement d'entretien des équipements inclut le remplacement de l'inventaire tel que prévu au paragraphe 8.6 et à l'annexe 3. Celui-ci doit couvrir la durée du contrat plus une période supplémentaire de six (6) mois laquelle est exigée afin de permettre à la Société de présenter les réclamations découlant du défaut du « **Concessionnaire** » d'entretenir l'équipement fourni suivant les termes du présent contrat.

- Cautionnement des obligations pour gages, matériaux et services 150 000 \$

En cas d'inexécution totale ou partielle du contrat par le « **Concessionnaire** », la « **Société** » s'adressera à la caution qui sera tenue de remplir les obligations du « **Concessionnaire** ».

Le fait pour la « **Société** » d'exercer la garantie prévue au présent paragraphe ne constitue pas une renonciation de sa part à réclamer tous dommages dépassant le montant garanti et qui ont été occasionnés par le défaut du « **Concessionnaire** ».

7 PERMIS ET TAXES

7.1 Permis

Le « **Concessionnaire** » devra se procurer et conserver, à ses frais, tous les permis, licences ou approbations délivrés par les gouvernements fédéral, provincial ou municipal ou autres organismes gouvernementaux, ainsi que tous les permis privés qui pourront être nécessaires pour l'exécution du contrat.

Le « **Concessionnaire** » devra fournir un document confirmant son inscription à la Commission de la santé et de la sécurité du travail du Québec (CSST).

7.2 Taxes

Le « **Concessionnaire** » devra payer tous les impôts, taxes et cotisations générés par ses opérations, et ce, de quelque nature qu'ils soient.

La « **Société** » assumera uniquement les comptes de taxes foncières, d'eau et de services municipaux.

8 EXPLOITATION DE LA CONCESSION

8.1 Heures d'exploitation

Les services alimentaires doivent être rendus à toute heure de la journée selon la nature des événements. Ils couvrent les sept (7) jours de la semaine selon un horaire qui doit être accepté par la « **Société** ».

8.2 Lieux d'exploitation exclusifs

Les aires de services sont multiples et situées sur différents étages. Les espaces exclusifs au « **Concessionnaire** » sont les suivants :

8.2.1 Niveau 100

- Entrepôt grillagé et dépôt équipement
- Cuisine réfrigérée (production)
- Chambres réfrigérées et congelées
- Dépôts bar, boissons, vin, alcool, glace
- Dépôt produits d'entretien
- Vestiaires et douches (hommes/femmes)
- Bureau des achats
- Dépôt marchandise sèche et lingerie

Description des aires d'entreposage :

- Dépôt équipement, local 15.8 et 15.8.2, pour une superficie de 372 mètres carrés.
- Dépôt marchandise sèche et lingerie, local 15.7, pour une superficie de 77 mètres carrés.
- Entrepôt grillagé, local 15.1,5, pour une superficie de 109 mètres carrés.
- Dépôt bar, local 18.2, pour une superficie de 81 mètres carrés.
- Dépôt à boisson, local 18.2.2, pour une superficie de 20 mètres carrés.
- Dépôt pour les produits d'entretien, local 15.4, pour une superficie de 11 mètres carrés.

8.2.2 Niveau 200 – 2000

- Cuisine principale (production)
- Laverie et remisage
- Bureau du maître d'hôtel
- Chambres réfrigérées et congelées
- Corridor de service salle 200 et cuisine
- Services satellites – secteur 2000
- Dépôt

Description de l'aire d'entreposage :

- Dépôt 2B, local 26.4, pour une superficie de 29 mètres carrés.

8.2.3 Niveau 300

- Services satellites

8.2.4 Niveau 400

- Chambre réfrigérée

8.2.5 Niveau 600

- Services satellites
- Bureaux administratifs du concessionnaire

8.3 Les services alimentaires

Les services alimentaires à offrir sont notamment :

- Repas
 - petit déjeuner : formule buffet, service à l'Escoffier ou à l'assiette en fonction des capacités maximales en termes d'équipements.
 - déjeuner : formule buffet, service à l'Escoffier ou à l'assiette en fonction des capacités maximales en termes d'équipements.
 - dîner : formule buffet, gala et banquet, service à l'Escoffier ou à l'assiette en fonction des capacités maximales en termes d'équipements.
- Pause-café
- Cocktail
- Opération de casse-croûte

Toutes ces opérations peuvent se tenir simultanément et indépendamment l'une de l'autre.

8.4 Accessibilité au bâtiment

Le « **Concessionnaire** » n'est pas tenu de limiter ses activités uniquement aux espaces qui lui sont assignés par la « **Société** ».

La « **Société** » établira avec le « **Concessionnaire** » le programme d'utilisation non exclusive des services et monte-charge, des entrées de marchandises, des débarcadères, des aires de circulation des équipements dans l'immeuble et de son personnel.

Le « **Concessionnaire** » devra se conformer aux lois et règlements en vigueur au Québec, ainsi qu'aux normes de sécurité édictées par la « **Société** ».

Le personnel doit être accrédité par la « **Société** ». Celui-ci doit entrer par la porte des employés (825, rue St-Joachim) et utiliser la carte d'accès du Centre des congrès de Québec. De plus, le personnel doit porter, en tout temps, des papiers d'identification et la carte d'identification qui leur a été remise par la « **Société** ».

Le « **Concessionnaire** » est régi par les procédures de la « **Société** » concernant l'obtention et l'usage des clés ou cartes d'accès.

8.5 Locaux et services fournis par la « Société »

La « **Société** » s'engage à fournir le local et les services énumérés à l'annexe 2.

8.6 Équipements fournis par la « Société »

Le « **Concessionnaire** » et la « **Société** » s'entendent sur la liste d'inventaire de tous les équipements fournis par la « **Société** » apparaissant à l'annexe 3.

À la fin du contrat, le « **Concessionnaire** » et la « **Société** » effectueront un inventaire et une vérification physique des équipements. Dans la mesure où l'équipement aura été remis de façon complète et satisfaisante, en tenant compte de l'usure normale, la « **Société** » remettra au « **Concessionnaire** » une quittance finale concernant cet inventaire.

La « **Société** » est et demeurera le seul et unique propriétaire des équipements décrits à l'annexe 3. En cas de bris ou de perte, le « **Concessionnaire** » devra faire réparer ou remplacer par des pièces identiques, à ses frais, les équipements fournis par la « **Société** ». Tout équipement ou outillage remplacé en cours de contrat devra être de même type et qualité, à la valeur du marché au moment du remplacement et avoir été préalablement approuvé par la « **Société** ».

Toutefois, en raison de la fragilité des équipements énumérés sous le code D de l'annexe 3, la « **Société** » et le « **Concessionnaire** » partageront à parts égales le coût de remplacement de ceux-ci jusqu'à concurrence de cinq ans de leur date d'achat. Par la suite la « **Société** » verra à leur remplacement à ses frais.

La « **Société** » assumera seulement le remplacement des équipements intégrés à sa propriété, et ce, en considérant l'usure normale. La « **Société** » n'assume aucune responsabilité à l'égard de tout remplacement d'équipement dû à un mauvais entretien ou à un usage abusif de la part du « **Concessionnaire** ».

8.7 Entretien et réparation des équipements

Le « **Concessionnaire** » sera responsable d'entretenir et réparer les équipements énumérés à l'annexe 3, code C. À cette fin, avant de procéder à une réparation, il requiert un estimé des coûts et procède aux travaux après avoir obtenu l'autorisation de la « **Société** ». Les coûts d'entretien et réparation de ces équipements seront partagés à parts égales entre la « **Société** » et le « **Concessionnaire** », sauf les réparations liées à un usage abusif ou à du vandalisme qui seront aux frais du « **Concessionnaire** ». Si la « **Société** » juge que l'équipement a atteint sa fin de vie utile et qu'il n'est pas approprié de le réparer, elle procédera à ses frais à son remplacement.

De plus, le « **Concessionnaire** » devra, à ses frais, appliquer tout programme d'entretien préventif, incluant l'entretien du système de contrôle des hottes lorsque fourni par la « **Société** ». L'entretien du système de protection incendie est assumé par la « **Société** ».

Le « **Concessionnaire** » remplacera à ses frais les fusibles, les ampoules électriques ainsi que les tubes fluorescents rattachés aux appareils de la concession.

Le « **Concessionnaire** » devra réparer et remplacer si nécessaire les distributeurs automatiques, à ses frais.

La « **Société** » se réserve le droit d'inspecter tous les équipements et/ou appareils qu'elle fournit afin de s'assurer du respect des normes d'entretien. Si des lacunes étaient découvertes lors d'une inspection, le « **Concessionnaire** » devra y remédier sans autre avis ni délai.

8.8 Équipements et services fournis par le « Concessionnaire »

Le « **Concessionnaire** » doit fournir les équipements et services dont la liste apparaît à l'annexe 4.

La « **Société** » n'entend pas fournir d'autres équipements et outillage que ceux décrits à l'annexe 3. Le « **Concessionnaire** » devra fournir tous les équipements additionnels nécessaires à l'opération de la concession, et ce, en quantité et qualité suffisantes.

8.9 Liste des prix de vente

Le « **Concessionnaire** » doit soumettre à la « **Société** » ses prix de vente pour approbation. Le « **Concessionnaire** » devra respecter les tarifs de vente révisés, établis et/ou acceptés par la « **Société** » pour tout service facturé dans le cadre de l'exploitation de la présente concession.

Le « **Concessionnaire** » devra s'assurer que les prix pour les services et marchandises fournis sont comparables aux taux et prix des entreprises de restauration dans un rayon de deux (2) km du Centre des congrès de Québec, en considérant un même niveau de qualité.

La même demande s'applique aux taux et prix des banquets par rapport à ceux offerts par l'hôtellerie de la région de Québec.

Le « **Concessionnaire** » ne peut modifier les prix pour s'ajuster à l'évolution des « prix du marché » qu'une fois l'an. Pour les fins du présent contrat, la date de mise en vigueur des révisions de prix est fixée au 1^{er} septembre de chaque année. La « **Société** » se réserve le droit de changer cette date si elle le juge nécessaire. Des listes relatives aux modifications de prix mentionnées ci-dessus doivent parvenir à la « **Société** » au moins deux (2) mois avant la date prévue de leur entrée en vigueur.

Avant toutes révisions annuelles de prix, le « **Concessionnaire** » devra obtenir de la « **Société** » une attestation écrite à l'effet que les nouveaux taux sont conformes aux termes du présent contrat, avant de les mettre en vigueur.

Pour les nouveaux services, une liste des tarifs sera présentée à la « **Société** » pour approbation avant la mise en service.

8.10 Décoration et aménagement

L'aménagement des salles est assumé par la « **Société** ». Les plans de salles sont préparés par la « **Société** » et soumis au « **Concessionnaire** » pour approbation.

Toutes les tables doivent être recouvertes d'une nappe quand il y a service alimentaire ou de bar sauf dans les cas suivants :

- Lors de fonctions casse-croûte alors que les tables de 60 pouces utilisées sont en fini « Arborite »
- Lors de l'utilisation de tables bistro
- Lors de soirées spectacles sans repas avec service de bar

Lorsque les parties conviennent d'un éclairage pour les buffets, les frais d'installation seront partagés à parts égales entre les parties.

Si elle le juge nécessaire, la « **Société** » réparera et remplacera tout élément d'architecture comme les revêtements de planchers, de plafonds et de murs, les portes, les fenêtres et autres composantes de même nature, sauf si détérioré par le « **Concessionnaire** ».

Le « **Concessionnaire** », dans le choix de tout article, accessoire ou pièce d'équipement, doit s'assurer qu'ils s'harmonisent avec le décor et les autres éléments du bâtiment. Le « **Concessionnaire** » devra obtenir l'approbation préalable de la « **Société** » avant d'installer tout équipement qui pourrait modifier l'aménagement et l'agencement des diverses composantes de la concession.

En début d'année, la « **Société** » et le « **Concessionnaire** » planifieront les acquisitions d'éléments de décoration tels les accessoires de présentation, les fleurs, vases, etc., dont les frais seront partagés à parts égales.

8.11 Entretien ménager

Le « **Concessionnaire** » devra, à ses frais, faire l'entretien ménager à l'intérieur des locaux exclusifs de la concession (incluant cuisine du V.I.P). L'entretien ménager des salles et des bureaux administratifs du concessionnaire relève de la responsabilité de la « **Société** » à l'exception du déblaiement et nettoyage des tables du service alimentaire.

Le « **Concessionnaire** » devra faire l'entretien des distributeurs automatiques à ses frais, et ce, sept (7) jours par semaine.

Le « **Concessionnaire** » doit soumettre son programme d'entretien au préalable, pour approbation à la « **Société** ».

La « **Société** » rafraîchira les locaux lorsque nécessaire, y compris la peinture, l'entretien des fenêtres, des rideaux et tentures.

La « **Société** » se réserve le droit d'inspecter les lieux, les équipements et tout le mobilier afin de s'assurer de la conformité des normes d'entretien précitées. Si des lacunes relatives à l'entretien étaient découvertes lors de cette inspection, le « **Concessionnaire** » devra y remédier sans autre avis ni délai.

À la fin de son contrat, le « **Concessionnaire** » laissera les lieux utilisés en parfait état de propreté, à la satisfaction de la « **Société** » et en conformité des normes prescrites dans les établissements de restauration.

8.12 Hygiène et ordures ménagères

8.12.1 Locaux et équipements

Les locaux et les équipements doivent toujours être en parfait état de propreté, d'hygiène et de salubrité conformément aux lois et règlements du Québec ainsi qu'aux normes régissant l'alimentation.

8.12.2 Matières résiduelles

La « **Société** » est responsable de l'entreposage des matières résiduelles dans les débarcadères et le « **Concessionnaire** », dans le local prévu à cette fin et réservé à son usage exclusif.

Le « **Concessionnaire** » est responsable du transfert des matières résiduelles à partir des espaces qu'il utilise jusqu'aux débarcadères, au moment déterminé par la « **Société** ». La « **Société** » est responsable de l'enlèvement des matières résiduelles à partir des débarcadères.

8.12.3 Trappes à graisse, hottes et conduits de ventilation

Le « **Concessionnaire** » est responsable du nettoyage des trappes à graisse et des hottes jusqu'aux conduits de ventilation. Le « **Concessionnaire** » fournira à la « **Société** » une copie de ce contrat d'entretien avec un entrepreneur spécialisé, incluant la fréquence de nettoyage nécessaire. Le « **Concessionnaire** » avisera la « **Société** » préalablement à chacun des nettoyages.

8.12.4 Extermination

La « **Société** » fournit les services d'extermination de la vermine et des rongeurs.

8.13 Affichage et publicité

Le « **Concessionnaire** » s'engage à respecter les normes de signalisation et exigences de la « **Société** ».

Le « **Concessionnaire** » doit obtenir l'autorisation préalable de la « **Société** » pour l'installation de toute enseigne ou réclame publicitaire 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 toute enseigne ou réclame publicitaire seront à la charge du « **Concessionnaire** ».

L'identification de la « **Société** » doit apparaître sur l'ensemble du matériel promotionnel utilisé par le « **Concessionnaire** » de la façon suivante :

« Centre des congrès de Québec »

L'utilisation du nom décrit précédemment doit préalablement être acceptée par la « **Société** » pour tout usage extérieur.

8.14 Développement durable

La « **Société** » se préoccupe de la protection de l'environnement et du développement durable. Le « **Concessionnaire** » devra donc participer avec la « **Société** » à la recherche de nouveaux produits et façons de faire dans le but de développer des méthodes en accord avec ces principes.

Le « **Concessionnaire** » s'engage à respecter toutes les politiques et procédures existantes et futures de la « **Société** » concernant le développement durable, notamment celles concernant les achats, les matières résiduelles, le recyclage, le compostage et l'utilisation d'équipements et de produits de nettoyage.

8.15 Inspection des lieux

La « **Société** » aura pleinement et librement accès, aux fins d'inspection pendant les heures normales de travail et en présence du « **Concessionnaire** » ou de l'un de ses représentants, à toute partie desdits lieux ainsi qu'à tout le matériel, tous les approvisionnements, toutes les fournitures et tous les objets mobiliers qui s'y trouvent.

Toutefois, la « **Société** » se réserve le droit de visiter la concession à toute heure, et

sans avis, pour fins de sécurité en cas d'urgence ou pour exécuter les travaux nécessaires au bon maintien de l'édifice.

À cette fin, la « **Société** » doit posséder une clé maîtresse ou carte d'accès de la concession.

La « **Société** » aura librement et pleinement accès pendant les heures normales de travail et en présence du « **Concessionnaire** » ou de l'un de ses représentants, à toute partie desdits lieux dans le but de les faire visiter à des parties intéressées par un appel d'offres au cours des huit (8) derniers mois du présent contrat.

8.16 Distributeurs automatiques

8.16.1 Services à procurer

Le « **Concessionnaire** », selon les besoins, doit offrir un service de distributeurs automatiques. Le cas échéant, il doit obtenir l'autorisation quant à la localisation, aux types d'appareils, aux capacités et au nombre requis de distributeurs.

Les distributeurs doivent être équipés de changeurs de monnaie pour des pièces de 0,25 \$ de 1 \$, de 2 \$.

8.16.2 Produits

Les produits offerts dans les distributeurs sont exclusivement des breuvages et de la nourriture.

8.16.3 Qualité des services

Les produits disponibles devront être de toute première qualité. Le réapprovisionnement des distributeurs 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.

8.16.4 Heures d'opération

Les zones de distributeurs automatiques doivent être en opération selon les heures requises par la clientèle de la « **Société** ».

8.16.5 Instructions de fonctionnement

Tous les distributeurs automatiques doivent être munis 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 méthode à suivre pour les usagers afin d'obtenir le remboursement de l'argent perdu, le cas échéant;
- La disponibilité des produits ou faire part des défauts occasionnels de qualité de produits dispensés.

8.16.6 Publicité

La « Société » pourra placer de la publicité sur les distributeurs, sans frais.

8.17 Service de consultation

À la demande de la « Société », le « Concessionnaire » s'engage à fournir à la « Société » et à ses clients tout service de consultation relatif à sa spécialité. Aucun honoraire ne sera versé au « Concessionnaire » pour lesdits services.

9 OBLIGATIONS DU « CONCESSIONNAIRE »

9.1 Généralités

Le « Concessionnaire » s'engage à réaliser le présent contrat selon les termes et conditions des présentes. Il doit, entre autres :

- Maintenir un établissement au Québec.
- Agir avec diligence et professionnalisme.
- 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.
- Disposer en tout temps d'un représentant qui participera aux réunions de production de la « Société ».
- Obtenir l'autorisation signée de la « Société » pour toute forme d'entente d'exclusivité de produits et services vendus par la concession aux clients de la « Société ».
- Fournir une liste d'inventaire complète des équipements lui appartenant et nécessaire à l'exploitation de la concession.
- Disposer d'équipements et ressources informatiques adéquates.
- Ne pas apporter ou garder sur les lieux de l'équipement non nécessaire aux opérations de la concession.

- N'utiliser les lieux et les équipements que pour les activités requises par le présent contrat avec la « **Société** ».
- La « **Société** » doit être mise en copie sur tout échange de correspondance ou de courriel avec la clientèle.

9.2 Collaboration

En plus de fournir les services alimentaires, le « **Concessionnaire** » devra notamment 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. De plus, la « **Société** » pourra participer, lorsqu'elle le jugera approprié, à toute réunion de production du « **Concessionnaire** » avec un client. À cet égard, la « **Société** » doit être avisée 24 heures à l'avance ou dans les meilleurs délais lors d'une rencontre impromptue.

9.3 Menus

Le « **Concessionnaire** » devra 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 santé, végétariens ainsi que des produits non allergènes et équitables.

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

Les menus seront soumis à la « **Société** » afin d'évaluer leur pertinence face aux nouvelles tendances, aux attentes de la clientèle et aux exigences de la « **Société** ». Le « **Concessionnaire** » s'engage à améliorer ses menus en fonction des recommandations qui lui seront proposées par la « **Société** ».

Le « **Concessionnaire** » devra, dans la mesure du possible, utiliser des produits de la région de Québec et ne devra en aucun cas donner l'exclusivité d'approvisionnement pour quelque produit que ce soit, à moins d'avoir obtenu au préalable une autorisation écrite de la « **Société** ».

La « **Société** » se réserve le droit d'interdire la vente de tout produit ou service qu'elle jugera inapproprié.

9.4 Limites

La « **Société** » se réserve le droit d'autoriser tout exposant à effectuer des dégustations d'échantillonnage lors d'exposition au Centre des congrès de Québec.

9.5 Relève de la main d'œuvre des postes clés

Le « **Concessionnaire** » devra fournir, dans les six (6) mois de la signature du présent contrat, un plan de relève des postes de direction de son organisation.

10 PERSONNEL

10.1 Qualité

Le « **Concessionnaire** » a l'obligation et la responsabilité d'avoir à son service du personnel bien formé, compétent, en mesure de fournir efficacement un service de tout premier ordre et avec une bonne connaissance du français et de l'anglais. Ce personnel devra avoir une bonne présentation et une bonne tenue vestimentaire. Dans la mesure où cela est possible, pratique et compatible avec un degré raisonnable d'efficacité et de saine gestion, du personnel local devra être engagé.

10.2 Code vestimentaire

Le personnel doit respecter le code vestimentaire applicable au personnel du Centre des congrès produit à l'annexe 5.

10.3 Personnel de direction

Le personnel de direction doit être exclusif à l'opération du Centre des congrès de Québec, démontrer une très grande disponibilité, beaucoup de flexibilité et un bon entretient. Une excellente connaissance du français et de l'anglais est nécessaire.

Les qualifications requises sont les suivantes. Toutefois, la « **Société** » pourra accepter une expérience équivalente sur démonstration de son adéquation.

10.3.1 Directeur général

- BAC en administration ou diplôme d'une école reconnue avec expérience pertinente.
- Dix (10) ans de gestion en services alimentaires.
 - Dont cinq (5) d'expérience pertinente en restauration haut de gamme.
 - Et cinq (5) ans d'expérience pertinente en banquets.

- Réalisations et innovations accomplies et vérifiables.
- Parfaite maîtrise du français et de l'anglais parlés et écrits.

10.3.2 Directeur général adjoint

- BAC en hôtellerie ou DEC en hôtellerie avec cinq (5) ans d'expérience en restauration.
- Dix (10) ans d'expérience pertinente en restauration haut de gamme.
 - Dont cinq (5) ans à titre de gérant d'établissement ou de maître d'hôtel.
 - Et trois (3) ans à titre de directeur.
- Parfaite maîtrise du français et de l'anglais parlés et écrits.

10.3.3 Directeur des banquets

- BAC en administration (option marketing).
- Expérience minimale de dix (10) ans en restauration ou hôtellerie.
- Parfaite maîtrise du français et de l'anglais parlés et écrits.

10.3.4 Directeur des services banquets

- BAC en hôtellerie ou DEC en hôtellerie avec 5 ans d'expérience en restauration.
- Dix (10) d'expérience en restauration haut de gamme.
 - Dont cinq (5) ans en planification et supervision de banquets d'envergure.
 - Et cinq (5) ans à titre de gérant d'établissement ou de maître d'hôtel.
- Être familier avec le service à l'Escoffier.
- Parfaite maîtrise du français et de l'anglais parlés et écrits.

10.3.5 Chef exécutif

- DEC en techniques de gestion de services alimentaires et de restauration ou diplôme d'une école reconnue avec expérience pertinente.
- Avec dix (10) ans d'expérience en cuisine
 - Dont cinq (5) ans en production de masse (hôtels, restaurant haut de gamme etc.)
 - Et trois (3) ans comme responsable de production.
- Être familier avec le service à l'Escoffier.
- Bonnes connaissances des nouvelles tendances culinaires internationales.
- Bonne connaissance du français et de l'anglais parlés et écrits.

10.4 Remplacement de personnel

Le « **Concessionnaire** » ne peut, sans accord écrit de la « **Société** », changer le personnel affecté à l'un ou l'autre des postes de direction susnommés. Pour obtenir

cet accord, il se doit de faire la preuve de l'expertise adéquate des candidats.

Le personnel oeuvrant pour le « **Concessionnaire** » devra être en quantité suffisante pour opérer efficacement la concession. Sur demande de la « **Société** », le « **Concessionnaire** » devra fournir les références et les qualifications de son personnel. Le « **Concessionnaire** » devra remplacer, dans un délai raisonnable, tout employé qui, de l'avis de la « **Société** », ne possède pas les compétences minimales nécessaires à la fourniture des services requis.

Si la « **Société** » estime que la sécurité est en jeu, elle peut exiger l'éloignement de toute personne desdits lieux. Le « **Concessionnaire** » devra se conformer aux directives de la « **Société** » conformément à la présente clause. Sur demande de la « **Société** », le « **Concessionnaire** » doit fournir les renseignements relatifs à toute personne employée par le « **Concessionnaire** » dans lesdits lieux.

10.5 Formation

Le « **Concessionnaire** » 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 « **Concessionnaire** », tel que le service à la clientèle, la propreté et la salubrité et l'utilisation de l'équipement. La formation ne devra pas interférer avec les opérations de la concession.

Le chef exécutif du « **Concessionnaire** » doit être membre d'une association dans son domaine d'activité et qui dispense la formation pertinente. Le « **Concessionnaire** » devra s'assurer de lui fournir l'opportunité et les moyens financiers nécessaires pour qu'il puisse, à l'occasion, et au-delà des activités de formation, se rendre à des événements, congrès, réunions ou restaurants qui lui permettront de vérifier les nouvelles tendances du marché.

Le « **Concessionnaire** » 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. Dans le cas du chef exécutif, présenter un sommaire des formations suivies, des événements ou endroits visités pour les fins du paragraphe précédent.

11 QUALITÉ DU SERVICE ET DES ALIMENTS

11.1 Qualité

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 sur le plan du service que des aliments. Sans limiter la généralité de ce qui précède, la qualité doit se traduire quant aux :

- communications verbales et écrites, incluant les communications électroniques;
- techniques de suivis de ventes;
- techniques de planification;
- méthodes d'encadrement des équipes affectées à tout genre de fonctions;
- concepts qui doivent être originaux et inspirés des tendances de l'industrie;
- produits qui doivent être frais, apprêtés et présentés dans les règles de l'art.

Le concessionnaire 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.

11.2 Contrôle

Le « **Concessionnaire** » 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.

Le « **Concessionnaire** » s'engage à autoriser le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) à transmettre à la « **Société** » tout rapport d'inspection et à apporter les correctifs requis, le cas échéant. Par ailleurs, la « **Société** » pourra de temps à autre mandater une firme privée pour procéder à une inspection indépendante des cuisines.

11.3 Qualité de la prestation

En fonction des normes et des standards qui seront établis, le « **Concessionnaire** » devra démontrer en tout temps une maîtrise des techniques reliées à la production et au service de nourriture afin de répondre aux attentes de la clientèle. Il devra mettre l'accent sur les éléments suivants à l'égard de la qualité de la prestation.

11.3.1 Aliments et cuisine

- Fraîcheur et qualité
- 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
- Présentation et décoration d'assiettes au goût du jour
- Utilisation de produits innovateurs
- Respect des allergies, de contraintes religieuses et culturelles
- Taille des portions et rapport qualité/prix honnête

11.3.2 Service et distribution

- Rapidité et ponctualité
- Connaissance des aliments et des vins servis
- Techniques de service de table, de boissons et de vins ainsi que le débarrassage
- Techniques de service à l'Escoffier
- Professionnalisme (aisance, uniforme, langage, discrétion, attitude, résolution de problèmes)
- Ratio employé/client suffisant adapté à la fonction
- Disponibilité d'une banque de personnel visant l'atteinte de l'objectif de la « Société » de servir six mille (6 000) convives par jour
- Système de distribution efficace selon le volume et le type d'événement
- Présentation soignée du personnel

La « Société » peut commenter chacun des critères énoncés plus haut et demander une amélioration selon les normes et standards convenus avec le « Concessionnaire ».

11.4 Qualité de l'encadrement

Le « Concessionnaire » devra, de concert avec l'équipe de la « Société », 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 et du personnel 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 « Concessionnaire ».
- 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.

12 CONFLITS D'INTÉRÊTS

Le « **Concessionnaire** » accepte d'éviter toute situation qui mettrait en conflit son intérêt personnel et l'intérêt de la « **Société** ». Si une telle situation se présente, le « **Concessionnaire** » doit immédiatement en informer la « **Société** » qui pourra, à sa discrétion, émettre une directive indiquant au « **Concessionnaire** » comment remédier à ce conflit d'intérêts ou résilier le contrat. Le présent article ne s'applique pas à un conflit pouvant survenir sur l'interprétation ou l'application du contrat.

13 CONFIDENTIALITÉ ET PUBLICITÉ

Le « **Concessionnaire** » s'engage à ce que ni lui ni aucun membre de son personnel divulgue, sans y être dûment autorisé par la « **Société** », les données, analyses ou résultats inclus dans les rapports réalisés en vertu du contrat ou, généralement, quoi que ce soit dont il aurait eu connaissance dans l'exécution du contrat. Le « **Concessionnaire** » s'engage également à ne faire aucune déclaration aux médias sans l'autorisation de la « **Société** ». De plus, à la fin du contrat, tous les documents obtenus par le « **Concessionnaire** » en cours de mandat doivent être remis à la « **Société** » à l'exception du contrat.

Tout projet de publicité interne ou externe en rapport avec le présent contrat doit être soumis à l'approbation de la « **Société** ».

14 CESSION DU CONTRAT

Le contrat ne peut être cédé en tout ou en partie sans l'autorisation écrite de la « **Société** ». Le « **Concessionnaire** » ne pourra, sans le consentement préalable écrit de la « **Société** », vendre, céder, transférer, hypothéquer ou autrement grever en faveur de quiconque tout intérêt dans cette entente contractuelle. Toute cession ou transfert qui n'aurait par reçu préalablement le consentement écrit de la « **Société** » sera nul et sans effet, et constituera un défaut aux dispositions des présentes.

15 LIEN D'EMPLOI

Le « **Concessionnaire** » assume seul les responsabilités patronales afférentes à l'ensemble du personnel affecté à l'exécution du contrat. Le « **Concessionnaire** » devra notamment se conformer aux lois régissant les accidents du travail et les conditions de travail.

16 RESPONSABILITÉ DU « **CONCESSIONNAIRE** »

Le « **Concessionnaire** » s'engage à prendre fait et cause pour la « **Société** », ses administrateurs, son personnel et ses préposés et à les tenir indemnes de tous

déboursés, frais et indemnités dans le cas de toute réclamation ou poursuite intentée dans le cadre visé par la présente entente.

Le « **Concessionnaire** » est en outre responsable des dommages à la propriété causés par son personnel incluant lors de grève, lock-out, conflit ouvrier, émeute, sabotage ou toute autre manifestation.

La « **Société** » pourra, après avoir avisé le « **Concessionnaire** », réparer ou faire réparer tous les dommages qui auront ainsi été causés à sa propriété par un employé ou représentant du « **Concessionnaire** » et le « **Concessionnaire** » devra rembourser sur demande à la « **Société** » toute somme que celle-ci aura ainsi déboursée, majorée de 15 % de frais d'administration.

Le « **Concessionnaire** » s'engage à indemniser la « **Société** » de toute condamnation, et frais découlant de poursuites pour infraction à la loi, commise par le « **Concessionnaire** » ou les membres de son personnel dans l'exécution du contrat.

17 CLAUSE LINGUISTIQUE

Le « **Concessionnaire** » doit respecter les dispositions de la *Charte de la langue française* et ses règlements quant au statut et à la qualité du français, notamment pour tout ce qui touche :

- Les inscriptions sur les produits, le matériel traitant du fonctionnement de l'appareil et de son entretien, les touches de fonction et les consignes, les inscriptions sur les contenants et sur les emballages (article 51) ;
- La documentation de base, incluant les modes d'emploi, les modes d'entretien, les consignes de sécurité et les certificats de garantie (article 51) ;
- Les documents de formation à l'utilisation de produit et les documents relatifs aux appareils (article 52) ;
- L'assistance technique et tout document qui y est relié (article 141).

Lorsque les documents de référence ne sont pas disponibles en français, la « **Société** » peut exiger que certains documents soient traduits, et ce, aux frais du « **Concessionnaire** ».

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

L'entreprise ayant un établissement au Québec et ayant cinquante (50) employés ou plus au Québec depuis au moins six (6) mois est assujettie au point 22 de la Politique et doit se soumettre aux exigences de cette Politique pendant la durée du contrat.

19 RELATIONS ENTRE LES PARTIES

Aucune des parties au contrat ne peut être considérée comme représentant légal, agent, associé ou employé de l'autre pour quelque fin que ce soit. Le « **Concessionnaire** » et la « **Société** » sont des entités indépendantes et le contrat ne crée aucune relation fiduciaire entre elles.

20 LOIS ET RÈGLEMENTS

Le « **Concessionnaire** » s'engage à respecter, dans l'exécution du présent contrat, les lois et règlements en vigueur au Québec, de même qu'à détenir les permis et les enregistrements requis et doit fournir sur demande une attestation qu'il s'y est conformé.

21 REMBOURSEMENT DE DETTE FISCALE

Conformément à l'article 31.1.1 de la *Loi sur le ministère du Revenu* (L.R.Q., c.M-31), lorsque le « **Concessionnaire** » est redevable d'un montant exigible en vertu d'une loi fiscale, la « **Société** », dans le cas où cette dernière est un organisme public tel que défini à l'article 31.1.4 de cette loi, pourra, s'il en est requis par le ministère du Revenu, transmettre à celui-ci tout ou partie du montant payable en vertu du présent contrat afin que le ou la ministre puisse affecter en tout ou en partie ce montant au paiement de cette dette.

22 DÉFAUT DU « CONCESSIONNAIRE »

Le « **Concessionnaire** » est responsable envers la « **Société** » de tout dommage découlant de son défaut ou de son retard à accomplir ses obligations. Sauf en cas d'urgence, lorsque le « **Concessionnaire** » est en défaut d'accomplir l'un ou l'autre des travaux prévus aux documents contractuels ou en découlant, la « **Société** » lui transmet un avis indiquant la nature du manquement et le délai pour y remédier. À défaut, la « **Société** » pourra, sans autre avis ni délai, faire exécuter ces travaux par un autre, et ce, aux frais du « **Concessionnaire** ». Le tout sans préjudice aux droits et recours de la « **Société** ».

Le défaut de la « **Société** » de faire respecter par le « **Concessionnaire** » toute condition contenue aux documents contractuels ou d'exécuter l'un ou l'autre de ses droits en vertu de ceux-ci ne constitue pas une renonciation ou un abandon pour l'avenir de toute condition ou de tout droit en vertu des documents contractuels, lesquels continuent d'avoir plein effet.

23 RÉSILIATION

La « **Société** » se réserve le droit de résilier le contrat pour l'un des motifs suivants :

- a) Compte tenu de l'importance d'offrir à la clientèle du Centre des congrès de Québec un service de haute qualité de calibre international, il y aura défaut en regard du présent contrat si :
- Le « **Concessionnaire** » fait l'objet de plaintes répétées.
 - Le « **Concessionnaire** » fait défaut d'apporter les correctifs jugés nécessaires par la « **Société** ».
 - La qualité des services et du personnel ainsi que son attitude ne rencontrent pas les standards requis par la « **Société** ».
- b) Le « **Concessionnaire** » fait défaut de remplir l'un ou l'autre des termes, conditions et obligations qui lui incombent en vertu des documents contractuels.
- c) Le « **Concessionnaire** » cesse ses opérations de quelque façon que ce soit, y compris en raison de la faillite, liquidation ou cession de ses biens, ou de recours à toute dispositions de la Loi relative à l'insolvabilité.

Pour ce faire, la « **Société** » adresse un avis écrit de résiliation au « **Concessionnaire** » énonçant le motif de résiliation. S'il s'agit d'un motif de résiliation prévu au paragraphe a) ou b), le « **Concessionnaire** » aura un délai raisonnable, selon la nature du manquement, pour remédier au défaut énoncé dans l'avis, à défaut de quoi le contrat pourra être résilié.

S'il s'agit d'un motif de résiliation prévu au paragraphe c), la résiliation prendra effet de plein droit à compter de la date de réception de l'avis par le « **Concessionnaire** ».

Le « **Concessionnaire** » sera responsable de tous les dommages subis par la « **Société** » du fait de la résiliation du contrat. En cas de poursuite de contrat par un tiers, le « **Concessionnaire** » devra notamment assumer toute augmentation du coût du contrat pour la « **Société** ». Le « **Concessionnaire** » n'aura droit à aucune indemnité ni dommage du fait de la résiliation du contrat.

24 MODIFICATION DU CONTRAT

Toute modification au contenu du présent contrat devra faire l'objet d'une entente écrite entre les deux parties. Cette entente fera partie intégrante du présent contrat.

25 REPRÉSENTANTS DES PARTIES

Quant à l'application et à l'exécution du présent contrat, les parties désignent les personnes suivantes comme leur représentant respectif :

Pour la « **Société** » : Mme Jessica Martin, directrice principale ventes et service à la clientèle.

Pour le « **Concessionnaire** » : M. Teryl S. Lennon, Directeur général.

26 LOI APPLICABLE ET TRIBUNAL COMPÉTENT

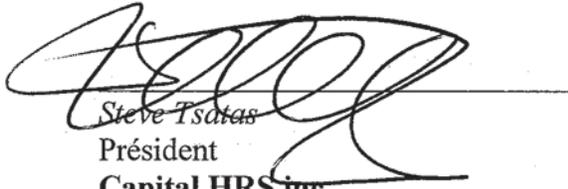
Le contrat est régi par le droit applicable au Québec et en cas de contestation, les tribunaux du district judiciaire de Québec seront les seuls compétents.

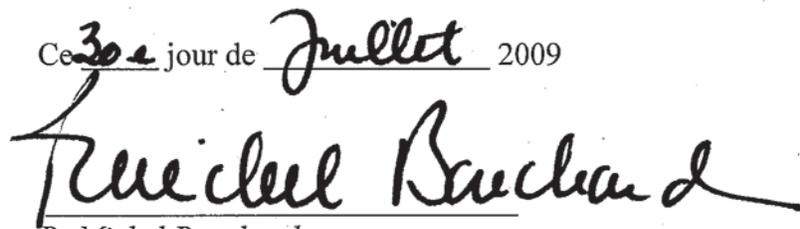
27 LIEU DU CONTRAT

Aux fins d'application et d'exécution du présent contrat, celui-ci est réputé fait et passé en la ville de Québec.

En foi de quoi les parties ont signé à Québec,

Ce 31 jour de juillet 2009 Ce 30 jour de juillet 2009


Steve Tsatas
Président
Capital HRS inc.


P.-Michel Bouchard
Président-directeur général
Société du Centre des congrès de Québec



Société du Centre des congrès
de Québec



**ADDENDA AU CONTRAT NO 29-05
CONTRAT DE CONCESSION POUR LES SERVICES ALIMENTAIRES AU
CENTRE DES CONGRÈS DE QUÉBEC**

ENTRE : La **Société du Centre des congrès de Québec**, corporation légalement constituée en vertu de la *Loi sur la Société du Centre des congrès de Québec* (L.R.Q. chap. S-14.001), ayant son siège au 900, boulevard René-Lévesque Est, 2^e étage, en la ville de Québec, province de Québec, G1R 2B5, agissant aux présentes par son représentant dûment autorisé, monsieur **P.-Michel Bouchard**, président-directeur général.

Ci-après appelée la « **Société** ».

ET : **Capital HRS inc.**, corporation légalement constituée, ayant son siège au 1800, boulevard Chomedey, en la ville de Laval, province de Québec, H7T 2W3, agissant aux présentes par son représentant dûment autorisé, monsieur **Steve Tsatas**, président.

Ci-après appelée le « **Concessionnaire** ».

CONSIDÉRANT QUE la période initiale du contrat de concession alimentaire vient à échéance le 19 août 2014.

CONSIDÉRANT QUE, pour exercer l'option de prolongation dudit contrat, la « **Société** » doit aviser le « **Concessionnaire** » avant le 19 août 2013.

CONSIDÉRANT QUE la « **Société** » est satisfaite des services fournis par le « **Concessionnaire** » et qu'il est dans son intérêt de se prévaloir de cette option.

LES PARTIES CONVIENNENT DE CE QUI SUIT :

1 PRÉAMBULE

Le préambule fait partie intégrante des présentes.

2 REDEVANCES

À compter du 20 août 2013, les parties conviennent de remplacer, à l'article 4.1 du contrat, le tableau du calcul des redevances payables par le suivant :



3 DURÉE DU CONTRAT

Les parties conviennent d'exercer les deux options de prolongation du contrat, soit du 20 août 2014 au 19 août 2018. Le contrat pourra ensuite être prolongé, à la seule discrétion de la « Société », d'une période de deux années additionnelles, sur avis écrit adressé par la « Société » au « Concessionnaire », et ce, au plus tard le 19 août 2017.

4 CONSIDÉRATION

La conclusion du contrat de concession alimentaire tient compte des compétences du « Concessionnaire » et de son actionnaire de contrôle, Groupe Tsatas inc.

Toute démarche ou transaction ayant pour effet de modifier cet état de fait devra être portée à la connaissance de la « Société » qui pourra, à son choix, mettre fin à l'entente.

5 DIVERS

Tous les autres termes et conditions au contrat demeurent inchangés.

En foi de quoi les parties ont signé à Québec,

Ce 10 mai 2013


Steve Tsatas
Président
Capital HRS inc.

Ce 13 mai 2013


P.-Michel Bouchard
Président-directeur général
Société du Centre des congrès de Québec

AVIS DE RECOURS EN RÉVISION

RÉVISION

a) Pouvoir

L'article 135 de la Loi prévoit qu'une personne peut, lorsque sa demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels ou dans le cas où le délai prévu pour répondre est expiré, demander à la Commission d'accès à l'information de réviser cette décision.

La demande de révision doit être faite par écrit; elle peut exposer brièvement les raisons pour lesquelles la décision devrait être révisée (art. 137).

L'adresse de la Commission d'accès à l'information est la suivante :

QUÉBEC

Bureau 2.36
525, boul. René-Lévesque Est
Québec (Québec) G1R 5S9

Tél : (418) 528-7741
Télec : (418) 529-3102

MONTRÉAL

Bureau 18.200
500, boul. René-Lévesque Ouest
Montréal (Québec) H2Z 1W7

Tél : (514) 873-4196
Télec : (514) 844-6170

b) Motifs

Les motifs relatifs à la révision peuvent porter sur la décision, sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur les frais exigibles ou sur l'application de l'article 9 (notes personnelles inscrites sur un document, esquisses, ébauches, brouillons, notes préparatoires ou autres documents de même nature qui ne sont pas considérés comme des documents d'un organisme public).

c) Délais

Les demandes de révision doivent être adressées à la Commission d'accès à l'information dans les 30 jours suivant la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé au responsable pour répondre à une demande (art. 135).

La loi prévoit spécifiquement que la Commission d'accès à l'information peut, pour motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter le délai de 30 jours (art. 135).

APPEL DEVANT LA COUR DU QUÉBEC

a) Pouvoir

L'article 147 de la loi stipule qu'une personne directement intéressée peut porter la décision finale de la Commission d'accès à l'information en appel devant un juge de la Cour du Québec sur toute question de droit ou de compétence.

L'appel d'une décision interlocutoire ne peut être interjeté qu'avec la permission d'un juge de la Cour du Québec s'il s'agit d'une décision interlocutoire à laquelle la décision finale ne pourra remédier.

b) Délais

L'article 149 prévoit que l'avis d'appel d'une décision finale doit être déposé au greffe de la Cour du Québec, dans les 30 jours qui suivent la date de réception de la décision de la Commission par les parties.

c) Procédure

Selon l'article 151 de la loi, l'avis d'appel doit être signifié aux parties et à la Commission dans les dix jours de son dépôt au greffe de la Cour du Québec.