

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving Public Works and Government
Services Canada/Réception des soumissions Travaux
publics et Services gouvernementaux Canada
Pacific Region
401 - 1230 Government Street
Victoria, B.C.
V8W 3X4
Bid Fax: (250) 363-3344

SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise
indicated, all other terms and conditions of the Solicitation
remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire,
les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address
Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution
Public Works and Government Services Canada -
Pacific Region
401 - 1230 Government Street
Victoria, B. C.
V8W 3X4

Title - Sujet FOOD SERVICES	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0103-136602/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client W0103-136602	Date 2013-04-15
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$VIC-210-6202	
File No. - N° de dossier VIC-2-35305 (210)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-04-29	
Time Zone Fuseau horaire Pacific Daylight Saving Time PDT	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Buchan, Torrey	Buyer Id - Id de l'acheteur vic210
Telephone No. - N° de téléphone (250) 363-3249 ()	FAX No. - N° de FAX (250) 363-0395
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE Regional Cadet Support Unit (Pacific) Albert Head Cadet Camp V9Z7N2	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

La présente modification vise à apporter un changement à le demande de proposition.

Sous :

(i)

1.1 Évaluation technique

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Supprimer tous

Insérer :

Le soumissionnaire doit fournir une preuve et/ou un moyen de vérification des critères techniques obligatoires contenus dans les présentes sous la forme d'une documentation d'appui, p. ex. un certificat de qualification et des lettres d'authenticité provenant d'associations industrielles, selon le cas. S'il ne fournit pas de documentation permettant de vérifier ses affirmations, son offre pourrait être déclarée irrecevable.

	Conforme?	Page de la proposition
Expérience en matière de gestion et de supervision		
Noms, curriculum vitæ et attestations de qualification du gestionnaire de chantier et suppléants (le cas échéant)		
Expérience du gestionnaire de chantier : le soumissionnaire fournit des exemples décrivant l'expérience pertinente du gestionnaire de chantier en matière de gestion de services alimentaires dans le cadre d'un marché de taille et de portée semblables. Au moins trois ans d'expérience pertinente sont requis.		
Noms, curriculum vitæ et attestations de qualification du chef de cuisine et suppléants (le cas échéant)		
Expérience du chef de cuisine : le soumissionnaire fournit des exemples décrivant l'expérience pertinente du ou des chefs de cuisine proposés en matière de supervision dans le cadre de contrats de taille et de portée semblables. Une expérience pertinente et minimum de trois ans est requise.		
Trois (3) rapports d'hygiène et de salubrité d'un inspecteur fédéral, provincial, territorial ou municipal qualifié produits en lien avec des contrats effectués par l'entreprise qui soumissionne ou pour des projets gérés par le propriétaire de l'entreprise qui soumissionne.		
Attestations		
Certificat valide de sécurité alimentaire de niveau 2 pour un minimum d'un employé à temps plein de l'entrepreneur participant à la manipulation et à la préparation des aliments.		
Certificat valide de sécurité alimentaire de niveau 1 pour tous les employés de l'entrepreneur participant à la manipulation et à la préparation des aliments.		
Le gestionnaire de chantier doit être un cuisiner professionnel certifié		

Sceau rouge.		
Le chef de cuisine doit être un cuisinier professionnel certifié Sceau rouge.		
Assurance de la qualité		
Le chef de cuisine, ou tout autre cuisinier professionnel à temps plein certifié Sceau rouge, doit être disponible et en mesure de goûter aux aliments selon le besoin, pour garantir que les aliments restent conformes à un degré élevé de qualité.		
DÉMARCHÉ ET MÉTHODOLOGIE		
Directives permanentes d'opération qui régiront les activités de restauration et le travail des employés (p. ex. stockage des aliments, lavage de la vaisselle, service des repas, entretien ménager, conduite des employés, etc.).		
Directives écrites détaillées en ce qui concerne l'hygiène, la salubrité et la sécurité générale (SIMDUT).		
Plan de dotation traitant des questions de supervision, de personnel et d'horaire (p. ex. nombre d'employés, ainsi que leur poste, pour servir de 1 à 50 personnes, de 51 à 150 personnes, de 151 à 250 personnes et de 251 à 875 personnes).		
Énoncé écrit et détaillé des fonctions, des qualifications, de la formation et des années d'expérience requises pour chaque poste (gestionnaire résidant, superviseur de cuisine, cuisiniers, serveurs, aides de cuisine, etc.).		

(ii)

CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE COTÉS		
2. Expérience de l'entreprise		
Insérer : Aux fins de l'évaluation, chaque année d'un contrat pluriannuel doit être considéré comme un contrat séparé.		

(iii)

Annexe A Énoncé des travaux

7. Personnel

7.2

Supprimer tous

Insérer : "Le gestionnaire de chantier ou d'un suppléant qualifié doit être disponible sur place tous les jours pendant le service."

7.5

Supprimer tous

Insérer :

Responsabilités de l'entrepreneur

- a. Le superviseur de la cuisine peut également agir à de gestionnaire de chantier, et vice-versa, si le nombre total de rationnaires quotidiens est inférieur à 150.
- b. Fournir un Chef de cuisine expérimenté, comme le précise le contrat, pour superviser le personnel des services de traiteur et participer à la préparation et au service des repas. Lorsque le nombre de rationnaires pour une journée-ration atteint ou dépasse 150, le gestionnaire de chantier et le Chef de cuisine sont deux personnes différentes. Le superviseur de la cuisine est un cuisiner entièrement qualifié « Sceau rouge ». Le superviseur de la cuisine ou le cuisinier qualifié « Sceau rouge » fait des tests de dégustation afin de s'assurer de la qualité des repas.
- c. Fournir le personnel des services de traiteur nécessaire afin de respecter les normes des Forces canadiennes en matière de production et de service de repas, de hygiène, de salubrité et de sécurité générale. Les exigences en matière de salubrité et de hygiène des services d'alimentation sont présentées à l'annexe 8.

Toutes les autres modalités demeurent inchangées.