



SEN 005 18/19
SERVICES DE TRAITEUR ET DE CAFÉTÉRIA

QUESTIONS ET RÉPONSES N° 3

Question 1 :

Concernant la partie 3, point 1, section II : Soumission financière, point II : Pourriez-vous expliquer ce qu'englobe la « catégorie de plats »? Le « petit-déjeuner continental » et l'« assortiment de pains » sont-ils des catégories?

Réponse 1 :

Tous les tableaux (A à H) de la feuille Excel qui se trouve dans l'annexe B – Base de paiement désignent une catégorie de plats, comme le petit-déjeuner continental, le petit-déjeuner chaud, le service de pause de l'avant-midi, etc.

Question 2 :

Concernant la partie 3, point 1, section II : Soumission financière, point II : Il semblerait que les soumissionnaires fourniront un prix pour chaque aliment (p. ex. en ce qui concerne le petit-déjeuner continental, il y aura des prix distincts pour les pains, les bagels, les croissants, etc.), qui seront multipliés par la quantité nécessaire (par personne), et qui seront totalisés par la suite pour obtenir un coût total évalué pour chaque type de repas.

Lorsqu'un titulaire de compte enregistré passe une commande, doit-il choisir un type de repas particulier au coût total évalué ou peut-il commander certains aliments en quantités particulières?

Par exemple, un titulaire de compte enregistré qui commande un petit-déjeuner continental, devra-t-il l'acheter au prix total par personne prévu dans la soumission (avec le même genre d'aliments en mêmes quantités) ou devra-t-il commander certains aliments en quantités particulières (p. ex. pas d'assortiment de pains, 1 bagel par personne, 2 croissants par personne, etc.)?

Réponse 2 :

Le titulaire de compte enregistré peut commander une catégorie de plats figurant au menu de dégustation ou des aliments particuliers faisant partie d'une catégorie de plats. Les commandes seront passées en fonction des besoins individuels propres à

l'événement tel que le décrit l'annexe A, section 4.1.3 – Services de traiteur – Autorisation de tâches. Les prix seront déterminés en fonction des prix proposés par le soumissionnaire dans le modèle de proposition financière qui se trouve à l'annexe B – Base de paiement, tableaux A à H.

Question 3 :

Concernant la partie 3, point 1, section II : Soumission financière, point II : Les soumissionnaires ont-ils le droit de proposer un prix différent pour le même genre de repas dans le tableau H – Événements spéciaux? Le prix du petit-déjeuner continental du tableau H pourrait-il être différent que celui du tableau A?

Réponse 3 :

Oui, les prix dans chaque tableau peuvent être différents.

Question 4 :

Concernant la section M4 : Les disponibilités du personnel de cafétéria et de service changent souvent. Étant donné que le contrat n'entrera pas en vigueur avant le 1^{er} janvier, il est difficile pour un soumissionnaire de nommer des personnes dans ces rôles. Comme l'annexe A définit les compétences de ces employés et que les soumissionnaires en présentant une soumission sont tenus de respecter les exigences établies, nous demandons que les deux rôles mentionnés soient supprimés de la section M4.

S'ils ne le sont pas, tenez-vous à ce qu'une personne soit désignée pour chaque rôle dans la réponse de la demande de propositions ou que les soumissionnaires nomment trois personnes pour chaque rôle tel que le veut l'annexe A?

Réponse 4 :

Les soumissionnaires sont tenus de répondre aux critères obligatoires énoncés dans la section M4 et de désigner les membres du personnel assignés à ce contrat. Vous pouvez aussi vous reporter à la partie 6, section 22. – Remplacement de personnes spécifiques.

Question 5 :

Concernant la section R2 et l'annexe A, point 4 : Le service d'offre de repas casher est hautement spécialisé et ne peut pas être assuré par le fournisseur de services d'alimentation. Ainsi, le fournisseur devra obtenir ce genre de repas d'une cuisine consacrée à la restauration casher. Le prix d'un tel repas est considérablement plus élevé que tout autre genre de repas. Nous demandons respectueusement que les fournisseurs puissent faire payer les repas casher au prix coûtant, sans majoration, pour l'offre de repas casher.

Réponse 5 :

Les repas casher seront facturés au coût, sans majoration, comme demandé.

L'annexe A – Énoncé des travaux, section 4.1 est modifiée comme suit :

Supprimer :

Dans tous les cas, le choix du menu pour toute réunion sera effectué par le titulaire de compte enregistré à partir des divers menus soumis par l'entrepreneur et confirmé par écrit. Il incombe à l'entrepreneur de répondre sur demande, sans frais supplémentaires, aux prescriptions et restrictions alimentaires particulières (p. ex. repas casher, halal, végétariens, pour personnes diabétiques et repas pour les personnes souffrant d'allergies notamment aux arachides, aux mollusques ou au gluten). Ces besoins sont ponctuels et le titulaire de compte enregistré les indiquera sur la commande s'il y a lieu. L'entrepreneur doit indiquer tous les ingrédients et devrait mettre en valeur les ingrédients canadiens. Tous les produits alimentaires doivent respecter la législation et la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Insérer :

Dans tous les cas, le choix du menu pour toute réunion sera effectué par le titulaire de compte enregistré à partir des divers menus soumis par l'entrepreneur et confirmé par écrit. Il incombe à l'entrepreneur de répondre sur demande, sans frais supplémentaires, aux prescriptions et restrictions alimentaires particulières (p. ex. repas halal, végétariens, pour personnes diabétiques et repas pour les personnes souffrant d'allergies notamment aux arachides, aux mollusques ou au gluten). Les repas casher peuvent être facturés au prix coûtant sans majoration de prix. Ces besoins sont ponctuels et le titulaire de compte enregistré les indiquera sur la commande s'il y a lieu. L'entrepreneur doit indiquer tous les ingrédients et devrait mettre en valeur les ingrédients canadiens. Tous les produits alimentaires doivent respecter la législation et la réglementation de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Question 6 :

Concernant la partie 4, point 5. IV : La méthode d'évaluation financière proposée pour les propositions jugées recevables sur le plan technique est trop limitative et pourrait très facilement faire que la meilleure proposition présentée au Sénat soit éliminée. La fourchette étroite (-10 %/+20 %) enlève à l'équipe d'évaluation du Sénat la responsabilité de l'évaluation et écarte arbitrairement les soumissionnaires qui proviennent d'une industrie où des facteurs comme le prix au volume, l'efficacité des entreprises/des investissements, les modèles financiers et les marges de profit désirées peuvent facilement faire augmenter de 50 % le prix pour la même qualité de service. Nous demandons que cette méthode soit réexaminée et abandonnée complètement ou qu'une plus grande fourchette soit établie (+/- 25 %).

Réponse 6 :

Le Sénat est d'accord pour faire passer la fourchette à +/- 25 %.

Dans la demande de propositions, partie 4, point 5. IV :

Supprimer :

(a) Méthode 1 : La méthode d'évaluation financière suivante sera utilisée si quatre (4) propositions ou plus sont jugées recevables sur le plan technique :

- (i) Établissement des limites des médianes inférieures et supérieures : L'autorité contractante établira les limites de bandes médianes fondées sur les taux fermes proposés dans les propositions jugées recevables sur le plan technique. La médiane sera calculée au moyen de la fonction « médiane » du logiciel Microsoft Excel et représentera une fourchette qui comprend le taux médian le plus bas jusqu'à une valeur de moins (-) 10 % de la médiane, et jusqu'à un taux de la médiane supérieure jusqu'à une valeur de plus (+) 20 % de la médiane.

Insérer :

(a) Méthode 1 : La méthode d'évaluation financière suivante sera utilisée si quatre (4) propositions ou plus sont jugées recevables sur le plan technique :

- (i) Établissement des limites des médianes inférieures et supérieures : L'autorité contractante établira les limites de bandes médianes fondées sur les taux fermes proposés dans les propositions jugées recevables sur le plan technique. La médiane sera calculée au moyen de la fonction « médiane » du logiciel Microsoft Excel et représentera une fourchette qui comprend le taux médian le plus bas jusqu'à une valeur de moins (-) 25 % de la médiane, et jusqu'à un taux de la médiane supérieure jusqu'à une valeur de plus (+) 25 % de la médiane.

Question 7 :

Concernant l'annexe A, point 4.1.2, Service du dîner et l'annexe B (feuille Excel), tableau G : La demande de propositions établit que le service du dîner pourrait être servi aux tables ou en buffet. Ces deux options diffèrent l'une de l'autre à bien des égards :

1. En général, il n'y a pas le même éventail de choix lors d'un dîner servi à table (p. ex. le choix d'une soupe, d'une salade, d'une entrée et d'un dessert).
2. La quantité de personnel requis pour offrir un repas servi à table n'est pas la même que pour un repas servi en buffet.

Compte tenu des différences entre ces deux genres de services de repas, nous proposons que les spécifications pour les menus et les prix des dîners soient séparés en deux options distinctes. Cela inclut le Service du dîner sous Événements spéciaux.

Réponse 7 :

Annexe B (feuille Excel), tableaux G et H ont été modifiés pour séparer les coûts des repas servi à table et repas servi en buffet. Les soumissionnaires doivent fournir des prix pour le tableau G1 – Dîner – Repas servi en buffet et G2 – Dîner – Repas servi à table et tableau H1 – Événements spéciaux – Repas servi en buffet et H2 – Événements spéciaux – Repas servi à table.

Voir la feuille Excel – FinPro_SEN051819_Traiteur et Cafeteria_Annexe B_Amend1

Question 8 :

Concernant l'annexe A, point 4.2, Services de cafétéria : Pourriez-vous expliquer davantage le modèle d'opération prévu? Nous savons que la préparation des aliments se fera à l'externe et que tous les aliments seront offerts pour emporter. Ainsi, il ne serait pas erroné de supposer que :

- a. Seul un employé de la cafétéria devra être sur place à tout moment, qui jouera principalement le rôle de caissier et qui s'occupera de la préparation de boissons, des réserves d'aliments à emporter et de toute autre tâche nécessaire pour le fonctionnement de la cafétéria lors des heures d'ouverture.
- b. Les clients de la cafétéria achèteront leurs propres repas (au lieu qu'ils soient facturés au Sénat).
- c. Les clients se serviront eux-mêmes pour les repas à emporter.

Réponse 8 :

- a. Au moins un employé de la cafétéria devra être sur place à tout moment. Des employés supplémentaires seront peut-être requis. Cela sera décidé une fois que la cafétéria sera ouverte.
- b. Les clients achèteront leurs propres repas.
- c. Les clients se serviront eux-mêmes pour les repas à emporter.

Question 9 :

Concernant l'annexe A, point 4.2, Services de cafétéria : En fonction des plans prévus pour la cafétéria, il est difficile de comprendre comment le Sénat prévoit offrir des repas à emporter. Pourriez-vous expliquer davantage la perspective d'offre de repas chauds à emporter?

Réponse 9 :

Le modèle de repas à emporter vise à assurer l'offre de repas en temps opportun avec peu ou aucune préparation. Exemple : Nous demandons des sandwichs à emporter afin que les sandwichs soient prêts à être offerts immédiatement plutôt que de devoir les préparer sur place. Un presse-panini, un grille-pain, un four à micro-ondes, des grilles roulantes et un four combiné sur pied avec une hotte à ultraviolets seront disponibles pour réchauffer les aliments et les repas chauds.

Question 10 :

Concernant l'annexe A, point 4.2 Services de cafétéria, Heures d'ouverture : La cafétéria sera-t-elle ouverte pendant la semaine uniquement ou est-il nécessaire/ou a-t-il été proposé qu'elle soit ouverte sept jours par semaine?

Réponse 10 :

La cafétéria sera ouverte en semaine uniquement pendant les heures indiquées à l'annexe A, section 4.2.

Question 11 :

Concernant l'annexe A, point 5. Besoins en ressources : Pourriez-vous confirmer ce qu'on a compris, soit que selon la description des services, les employés de la cafétéria et le personnel de service (pendant les événements avec traiteur) seraient les seuls employés requis sur place sur une base régulière pour la prestation de services et que le chef et le gestionnaire de comptes travailleraient à partir des bureaux du fournisseur et participeraient aux réunions au besoin pour organiser des événements et/ou discuter de tout autre aspect du service?

Réponse 11 :

Vous avez bien compris.

Question 12 :

Concernant l'annexe B, Base de paiement, menus : Les soumissionnaires sont-ils tenus d'inclure leur menu de dégustation dans la soumission technique (sans les prix) et la soumission financière (en tant que pièce jointe ou annexe aux tableaux des prix)?

Réponse 12 :

Les soumissionnaires doivent inclure des exemples de menus (sans prix) en vertu des critères obligatoires énoncés dans la section M5 dans leur soumission technique et remplir le tableur Excell, tableaux A à H de l'annexe B - Base de paiement de leur soumission financière.

Question 13 :

Concernant l'annexe B, Base de paiement, feuille Excel : La demande de propositions mentionne qu'une feuille Excel doit être remplie par les soumissionnaires. Toutefois, la feuille publiée sur le site achatsetventes.gc.ca est un PDF. Pourriez-vous publier la feuille Excel qui doit être remplie?

Réponse 13 :

La version modifiée de la feuille Excel dans l'annexe B, Base de paiement a été publiée sur achatsetventes.gc.ca. Veuillez consulter la réponse à la question 7.

Question 14 :

Concernant l'annexe B, Base de paiement (feuille Excel), tableau H : Pourriez-vous clarifier la signification du « 5 » inclut dans la description pour le vin et la bière?

Réponse 14 :

Le « 5 » fait allusion au nombre de sortes de vin et de bière offerts aux clients.

Question 15 :

Concernant l'annexe E, Centre de conférences du gouvernement, Plan d'équipement pour les services de restauration de la cafétéria : La liste d'équipement fournie semble incomplète et ne pas correspondre pleinement avec le schéma d'aménagement. Pourriez-vous fournir la liste complète d'équipement nécessaire selon le schéma?

Réponse 15 :

La liste complète d'équipement n'est pas encore disponible. Elle sera confiée au soumissionnaire retenu au moment de l'attribution du contrat.

Question 16 :

Où souhaitez-vous que nous incluions le certificat d'assurance, pouvons-nous l'ajouter à la section de la proposition technique en tant que pièce jointe supplémentaire?

Réponse 16 :

Le certificat d'assurance et toutes les autres certifications peuvent être ajoutés à la proposition technique intitulée: Partie 5 – Attestations.

Question 17 :

Pourriez-vous préciser que le besoin de ces opérations est que la nourriture nécessaire pour le nouveau café-collation à emporter soit produite sur place et que tous les services de traiteur soient produits hors site ou si «tous» les aliments sont préparés hors site et livrés sur place.

Réponse 17 :

Le modèle de repas à emporter du café-collation vise à assurer l'offre de repas en temps opportun avec peu ou aucune préparation sur place. Exemple : Nous demandons des sandwiches à emporter afin que les sandwiches soient prêts à être offerts immédiatement plutôt que de devoir les préparer sur place. Un presse-panini, un grille-pain, un four à micro-ondes, des grilles roulantes et un four combiné sur pied avec une hotte à ultraviolets seront disponibles pour réchauffer les aliments et les repas chauds.

La nourriture pour le service de traiteur doit être préparée hors site et livrée sur place.
