



SEN 005 18/19
SERVICES DE CAFÉTÉRIA ET DE TRAITEUR

QUESTIONS ET RÉPONSES N°6

Question 1 :

OBJET : Q et R n°3, réponse 2 :

Selon cette réponse, les menus sont entièrement à la carte et il n'y a pas de forfait (p. ex. le petit-déjeuner continental) autre que ceux présentés aux tableaux H1 et H2. Comme les clients peuvent commander ce qu'ils veulent et créer leur propre forfait (p. ex. ils peuvent commander un café et un bagel par personne seulement), nos prix doivent refléter ce format et nous ne pouvons offrir de rabais pour un forfait. Par conséquent, veuillez confirmer qu'une fois le contrat conclu, le prix de toutes les commandes (pour les tableaux A à G) se fondera sur le prix individuel de chaque article commandé et non sur une catégorie ou un forfait.

Réponse 1 :

Veuillez vous référer à la question 2 des Q et R n° 5.

Question 2 :

Objet : Q et R n°3, réponse 4, critère O4 et Annexe A, point 5 :

En ce qui a trait au critère O4, Employés de cafétéria et personnel de service, est-ce que les soumissionnaires doivent présenter trois ressources (ressources principales et remplaçants) pour chaque rôle ou une seule ressource principale?

Réponse 2 :

Comme l'énonce le point 5 de l'Annexe A, il faut présenter un minimum de trois (3) employés de cafétéria et de trois (3) membres du personnel de service pour le critère O4.

Question 3 :

Sans pouvoir visiter les lieux et sans une liste d'équipement complète, il est difficile pour les soumissionnaires de bien saisir les besoins opérationnels à prendre en compte afin d'offrir des services de cafétéria efficaces. De façon particulière, nous avons posé des questions précises au sujet du fonctionnement du système de repas chauds à emporter. Étant donné les réponses à ces questions et à d'autres (p. ex. la confirmation qu'un seul employé de cafétéria doit être sur place en tout temps), nous ne savons toujours pas quels types de repas chauds pourront être offerts et comment on pourra les offrir en « libre-service ». L'utilisation d'un four à micro-ondes signifierait

que les repas seraient vendus froids et qu'ils seraient réchauffés par les clients (ce qui est désigné à titre de catégorie distincte au point 4.2 de l'Annexe A), tandis que d'autres appareils comme les presses à sandwich et les fours combinés ne sont habituellement pas utilisés par les clients (pour des raisons de sécurité et autres). Pourriez-vous fournir plus de détails au sujet des repas chauds qui seront servis à la cafétéria, notamment en répondant aux questions suivantes :

- a) Étant donné l'équipement offert, comment pourra-t-on offrir des repas chauds (c.-à-d. quel emballage pourra-t-on utiliser, quels seront les présentoirs disponibles, comment les repas seront-ils offerts, à quelle température devra-t-on les conserver)?
- b) Étant donné l'équipement offert, quelles seront les mesures prises, au moment du service (p. ex. méthodes de préparation finale, réchauffage, service/emballage, etc.) et qui (libre-service ou employé de cafétéria) prendra ces mesures?
- c) Si le modèle de service vise à offrir des repas froids à réchauffer, est-ce que le Sénat est prêt à faire face aux retards possibles, surtout pendant les périodes de pointe?

Réponse 3 :

Un plan opérationnel plus complet pour la cafétéria sera établi avec le soumissionnaire retenu après l'attribution du contrat. La cafétéria est située au 1er étage du centre de conférences du gouvernement (GCC) et le garde-manger est au rez-de-chaussée accessible par un monte-charge. Veuillez vous reporter aux pages 1 à 6 du diagramme du GCC, FinPro_Sen051819_CCG_Annex E_20180706.

- a) L'entrepreneur devra déterminer l'emballage, les présentoirs à utiliser (selon l'annexe E du CCG), la manière dont il sera distribué et la température à laquelle les aliments seront conservés.
- b) L'entrepreneur sera responsable de fournir des services de cafétéria de haute qualité aux sénateurs, à leur personnel et à leurs invités. Les services comprennent la détermination des méthodes de préparation finale, de réchauffage, de service / de conditionnement et qui prépare le produit final (travailleur libre-service vs cafétéria).
- c) L'entrepreneur devra ajuster sa prestation de service en période de pointe pour s'assurer que les sénateurs, le personnel et les invités ont une expérience professionnelle et efficace en matière de cafétéria.

Question 4 :

Objet : Q et R n°3, réponse 16

Le point 1 de la partie 3, compte une section visant les attestations (Section III). En règle générale, le titre « Partie 5 – Attestations » se trouve à la section III tandis que la partie portant sur le certificat d'assurance se trouve habituellement à la section I : Soumission technique. Pourriez-vous préciser ce que comporte la section III de l'appel d'offres?

Réponse 4 :

Conformément à la réponse à la question 16 des Q et R n° 3, veuillez fournir toutes les attestations à la partie 5 de votre présentation.

Partie 3 – Directives concernant la préparation des soumissions (Page 10)

Le Sénat demande 6 copies papier et 1 copie électronique de la soumission technique et 1 copie papier et 1 copie électronique de la soumission financière.

Supprimer :

1. Directives concernant la préparation des soumissions

Le Sénat demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

Section I : Soumission technique (4 copies papier et 1 copie électronique sur clé USB)

Section II : Soumission financière (1 copie papier)

Insérer :

1. Directives concernant la préparation des soumissions

Le Sénat demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

Section I : Soumission technique (6 copies papier et 1 copie électronique sur clé USB)

Section II : Soumission financière (1 copie papier et 1 copie électronique sur clé USB)