



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Public Works and Government Services / Travaux
publics et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3
Bid Fax: (613) 545-8067

**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 / Travaux
publics et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3

Title - Sujet FOOD SERVICES - STAFF COLLEGE	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21120-199710/A	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client 21120-19-9710	Date 2018-09-12
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$KIN-650-7554	
File No. - N° de dossier KIN-8-50034 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-09-19	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Rombough, Lori	Buyer Id - Id de l'acheteur kin650
Telephone No. - N° de téléphone (613) 545-8061 ()	FAX No. - N° de FAX (613) 545-8067
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

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

**LE PRÉSENT DOCUMENT COMPORTE UNE EXIGENCE RELATIVE À LA SÉCURITÉ.
MODIFICATION N° 001**

La présente modification vise à :

- fournir des renseignements découlant de la visite des lieux et de la conférence des soumissionnaires qui s'est déroulée le 23 août 2018;
- répondre aux questions des soumissionnaires éventuels;
- réviser certaines sections du document d'invitation à soumissionner.

Participants

Soumissionnaires éventuels : Bytown Catering (3 représentants) et Brown's Fine Food Services (2 représentants)

Gouvernement du Canada : Jennifer Brooks (SCC) et Lori Rombough (SPAC/TPSGC)

VISITE DES LIEUX : Les participants ont visité la cuisine et avaient l'autorisation de prendre des photos.

Une question a été soulevée dans le cadre de la visite : « Y a-t-il de l'électricité directement dans la salle à manger? »

Réponse : Il y a une prise de courant sur le poteau central (voir les photos à la fin de la présente modification). Deux autres prises de courant sont recouvertes d'une plaque obturatrice; quand on est en face de l'aire de cuisine, une se trouve sur le mur de gauche et l'autre est à gauche, près de la porte menant à la cuisine. Selon le personnel d'entretien, toutes les prises sont sous tension, mais cela devra être confirmé après l'attribution du contrat.

CONFÉRENCE DES SOUMISSIONNAIRES : Aucune question n'a été posée pendant la conférence des soumissionnaires. Le SCC a fourni un résumé du processus de formation, et SPAC/TPSGC a présenté un aperçu de la demande de propositions. Les points pertinents sont décrits ci-dessous.

Annexe A, 6.3 – La date de début de KIN 2018 08 a été reportée d'environ deux semaines.

Annexe A, 7.3 – L'heure du déjeuner peut être modifiée après l'attribution du contrat selon les préférences des convives.

Annexe A, 10.1 – Le besoin relatif aux services de blanchissage de literie sera énoncé dans l'autorisation de tâches.

Annexe A, 10.2 – La liste des articles composant le gros équipement de cuisine commercial de l'annexe A-3 n'est pas exhaustive. Le SCC fournira à l'entrepreneur un inventaire complet comprenant les menus articles à la réunion précédant le début des opérations.

Annexe A, 11.2 b) – Clarification du libellé de l'alinéa concernant le remplacement du chef cuisinier. À la conférence des soumissionnaires, SPAC a indiqué que le terme « chef cuisinier » devrait être remplacé par « gestionnaire sur place ». Cependant, après avoir examiné en profondeur l'objectif de la clause et constaté qu'il se peut que l'entrepreneur ne désigne pas de gestionnaire sur place qui serait également chef cuisinier, SPAC a révisé sa réponse de la façon suivante :

L'entrepreneur a la responsabilité de veiller à ce que le personnel ait les qualifications nécessaires pour s'acquitter des fonctions se rapportant à cette exigence. Conformément aux conditions générales 2035 05 1c auxquelles la DP fait référence, l'entrepreneur déclare et atteste ce qui suit : il possède les qualifications nécessaires, y compris les connaissances, les aptitudes, le savoir-faire et l'expérience, et l'habileté de les utiliser efficacement pour exécuter les travaux.

QUESTIONS DES SOUMISSIONNAIRES ÉVENTUELS À LA SUITE DE LA CONFÉRENCE DES SOUMISSIONNAIRES

Q1. Généralités

Le SCC a-t-il actuellement recours à des fournisseurs externes pour les services d'alimentation au Collège du personnel ou à d'autres installations du SCC à Kingston et dans les environs? Pourriez-vous préciser qui sont ces fournisseurs externes et les installations où ils offrent des services. Pour le Collège du personnel, pourriez-vous donner des détails sur tout contrat valide au cours des 12 derniers mois?

R1. Le Programme de formation correctionnelle (PFC) est offert à Kingston depuis le printemps 2018, et toutes les recrues ont été hébergées au Collège St-Lawrence jusqu'au 27 août 2018. Le Collège St-Lawrence fournissait le déjeuner et le souper les jours de semaine (sauf les jours fériés) ainsi que le déjeuner, le dîner et le souper les fins de semaine et les jours fériés. Les jours de semaine, Tulips and Maple – The Art of Catering (entreprise de Brown's) fournissait le dîner aux recrues.

Les recrues sont actuellement hébergées dans deux hôtels de la région de Kingston qui fournissent le déjeuner et le souper les jours de semaine (sauf les jours fériés) ainsi que le déjeuner, le dîner et le souper les fins de semaine et les jours fériés. Les jours de semaine, Tulips and Maple – The Art of Catering (entreprise de Brown's) fournit le dîner aux recrues.

Q2. Point 1.2.6 et partie 2, Instructions à l'intention des soumissionnaires

Au point 1.2.6, il est mentionné que les soumissionnaires peuvent utiliser le service Connexion postal pour transmettre la soumission, mais ni la partie 2 ni la partie 3 ne précise la marche à suivre pour utiliser ce service.

Il est possible de transmettre la soumission en format papier ou par le service Connexion postal, mais nous remarquons que le numéro de télécopieur est aussi inscrit sur la page couverture. Les soumissions peuvent-elles être envoyées par télécopieur?

R2. La présente modification comprend des précisions sur le service Connexion postal.

Q3. Point 4.1.2.1, Critères techniques obligatoires, alinéa b2)

Le SCC envisagerait-il la possibilité d'éliminer l'exigence concernant un diplôme ou de donner l'occasion de prouver que le gestionnaire a une plus longue expérience (p. ex. dix ans d'expérience semblable au lieu de cinq) même s'il ne détient pas de diplôme? Nous croyons fermement qu'une expérience reconnue peut être plus utile qu'un diplôme pour l'exercice du rôle de gestionnaire ou de superviseur. Nous pouvons fournir un gestionnaire sur place qui respecte cette exigence, mais celui qui, à notre avis, offrirait le meilleur service au SCC à titre de gestionnaire sur place ne satisfait pas à cette exigence à l'heure actuelle.

Par ailleurs, si l'exigence concernant un diplôme pertinent est jugée essentielle, est-ce que le SCC pourrait envisager la possibilité de permettre au soumissionnaire de proposer une équipe dont au moins un membre (pas nécessairement le gestionnaire) détiendrait un diplôme acceptable?

R3. Le client (SCC) a accepté d'éliminer le critère technique obligatoire à l'alinéa 4.1.2.1 b2).

Q4. Point 6.1, Exigences relatives à la sécurité

Est-ce que le SCC pourrait envisager la possibilité de remplacer « [à] la date de clôture des soumissions » par « avant l'attribution du contrat » dans l'exigence relative à l'attestation de sécurité? Cette modification aiderait les soumissionnaires à proposer les meilleures ressources possibles et leur accorderait plus de temps pour obtenir les attestations en cas de retard.

R4. Le client (SCC) a accepté de remplacer « [à] la date de clôture des soumissions » par « avant l'attribution du contrat ». Veuillez prendre note que les soumissionnaires doivent obtenir l'attestation de sécurité exigée dans les plus brefs délais. La décision de retarder l'attribution du contrat, pour permettre

au soumissionnaire retenu d'obtenir les attestations de sécurité appropriées, demeure à l'entière discrétion de l'autorité contractante.

SUPPRESSIONS ET INSERTIONS

1. À LA PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

Au point 2.2, Présentation des soumissions

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

Insérer : **Public Works and Government Services / Travaux publics et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86, rue Clarence, 2^e étage
Kingston
Ontario
K7L 1X3**

Télécopieur où faire parvenir les soumissions : 613-545-8067

TPSGC.oreceptiondessoumissions-orbidreceiving.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca

Aucune soumission ou offre transmise directement à cette adresse de courriel ne sera acceptée. Le présent courriel vise simplement à ouvrir une conversation Connexion postel, conformément aux instructions uniformisées.

2. À LA PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

Au point 4.1.2.1., Critères techniques obligatoires, Gestionnaire sur place proposé

Supprimer : **b2)** que le gestionnaire sur place proposé détient un diplôme en gestion des services d'alimentation, en arts culinaires ou en gestion hôtelière d'un établissement postsecondaire reconnu **OU** une qualification de cuisinier CAF QL6.

3. À LA PARTIE 6 – EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Au point 6.1, Exigences relatives à la sécurité – supprimer en totalité et insérer le passage suivant :

1. Avant qu'un contrat soit attribué, les conditions suivantes doivent être respectées :

- a) le soumissionnaire doit détenir une attestation de sécurité d'organisme valable tel qu'il est indiqué à la partie 7 – Clauses du contrat subséquent;
- b) les personnes proposées par le soumissionnaire qui doivent avoir accès à des renseignements ou à des biens de nature protégée ou classifiée ou à des établissements de travail dont l'accès est réglementé doivent posséder une attestation de sécurité au niveau tel qu'indiqué dans la partie 7 – Clauses du contrat subséquent;
- c) le soumissionnaire doit fournir le nom de toutes les personnes qui auront besoin d'accéder à de l'information ou à des biens de nature protégée ou classifiée ou à des établissements de travail dont l'accès est réglementé.

2. On rappelle aux soumissionnaires qu'ils doivent obtenir rapidement l'attestation de sécurité requise. La décision de retarder l'attribution du contrat pour permettre au soumissionnaire retenu

d'obtenir les attestations de sécurité appropriées demeure à l'entière discrétion de l'autorité contractante.

3. Pour de plus amples renseignements sur les exigences relatives à la sécurité, les soumissionnaires doivent consulter le site Web du [Programme de sécurité des contrats](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/esc-src/introduction-fra.html) de TPSGC (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/esc-src/introduction-fra.html>).

4. À L'ANNEXE A – ÉNONCÉ DES TRAVAUX

4.1 Au point 6.3, Voici le calendrier approuvé du Programme de formation correctionnelle de l'exercice 2018-2019. Le SCC se réserve le droit de modifier les dates ou d'annuler un PFC.

N° DE RÉFÉRENCE PFC	DATE D'ARRIVÉE PRÉVUE	DATE DE DÉPART PRÉVUE	NOMBRE PRÉVU DE RECRUES	ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS REQUIS Jours de semaine (sauf les jours fériés)	ESTIMATION DU NOMBRE DE REPAS REQUIS Fins de semaine et jours fériés
				D = Déjeuner; Dn = Dîner; S = Souper; C = Collations	
KIN 2018 08	<u>Supprimer :</u> 2018-09-04 <u>Insérer :</u> 2018-09-17	<u>Supprimer :</u> 2018-12-06 <u>Insérer :</u> 2018-12-19	32	Dn, S et C doivent commencer à l'attribution du contrat	C

4.2 Au point 7.3 Fins de semaine et jours fériés – supprimer en totalité et insérer le passage suivant :

Au plus tard chaque mercredi de cette semaine, le CP communiquera à l'entrepreneur le nombre de recrues qui ont besoin de repas.

- Déjeuner : de 6 h 30 à 8 h : L'heure du déjeuner peut être modifiée après l'attribution du contrat selon les préférences des convives.
- Dîner : de 11 h 15 à 12 h 45
- Souper : de 16 h 30 à 18 h

4.3 Au point 7.6.1 Déjeuner, dîner et souper – supprimer en totalité et insérer le passage suivant :

i) Sacs à collation individuels ou panier à collation de la cohorte – supprimer en totalité et insérer le passage suivant :

L'entrepreneur doit, au moins, fournir à chaque recrue le nombre minimum de portions par personne suivant :

- 1 portion – barre granola ou barre de céréales
- 1 portion – emballage individuel de biscuit à forte teneur en calories (gâteau sablé, pépites de chocolat, farine d'avoine et pépites de chocolat, fourrés à la crème, aux fruits et aux noix, ou aux figues) ou muffin
- 1 portion – assortiment de fruits frais (orange, pomme, poire, banane, etc.) ou de légumes frais (bâtonnets de carottes, céleri, bouquets de brocoli, etc.)
- 1 par personne – eau embouteillée (au moins 250 ml)
- 1 par personne – une portion de jus, de lait ou de yogourt à boire parmi les choix suivants :
 - berlingot de jus de fruit d'au moins 200 ml
 - au moins 237 ml de lait (blanc ou au chocolat)
 - au moins 200 ml de yogourt à boire
- 1 portion – une collation parmi les choix suivants :

-
- un emballage individuel de fromage d'au moins 30 g et une portion de craquelins (c.-à-d. biscotte Melba, grissini, biscuits, etc.)
 - assortiment de noix non salées
 - mélange du randonneur
 - au moins 18 g de beurre d'arachide et une portion de craquelins (c.-à-d. biscotte Melba, grissini, biscuits, etc.)
 - emballage individuel de houmous d'au moins 57 g et une portion de craquelins (c.-à-d. biscotte Melba, grissini, biscuits, etc.)
 - yogourt individuel d'au moins 175 ml

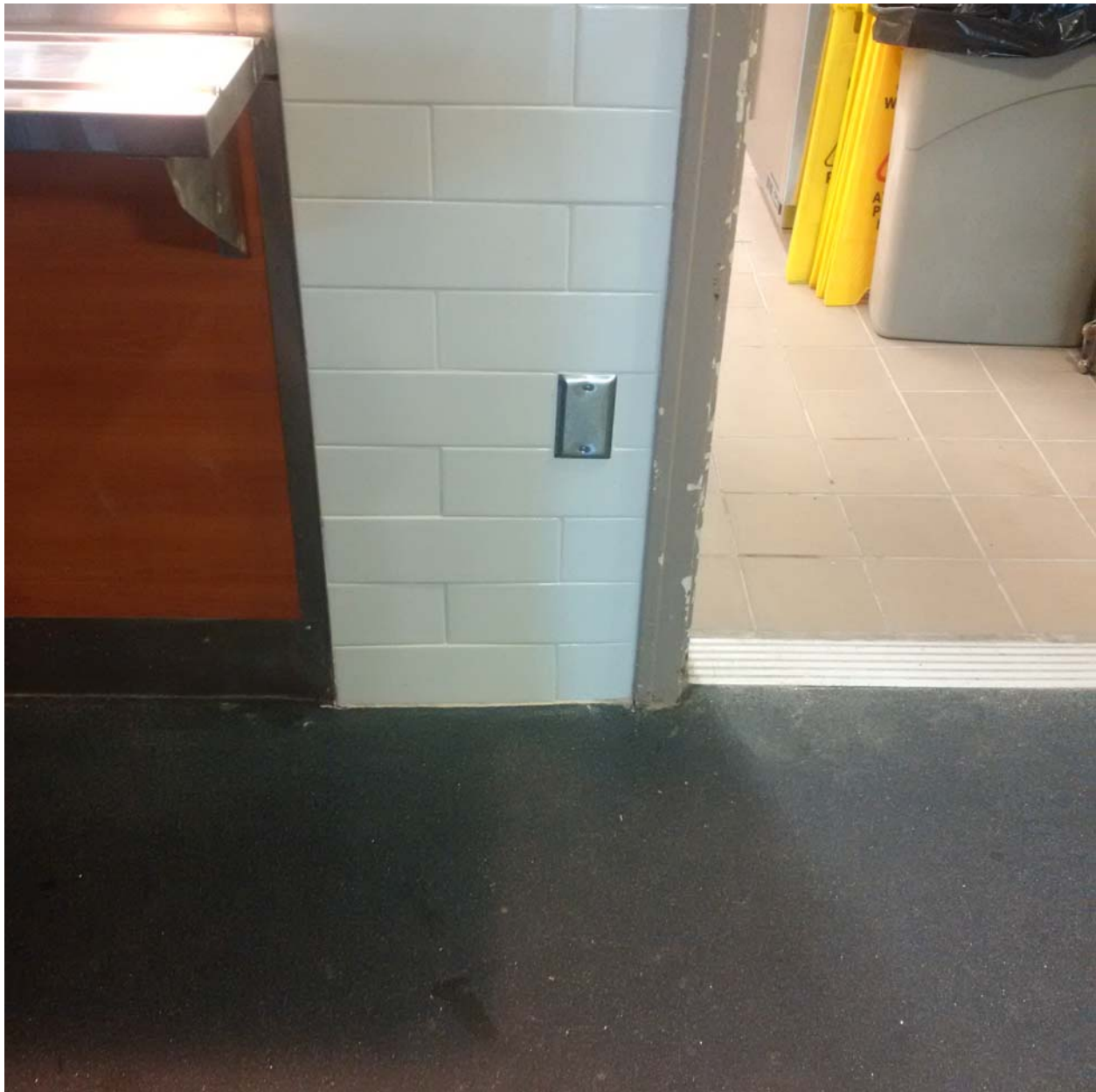
Remarque : Les tablettes à haute valeur énergétique, les boissons pour athlètes et toute autre boisson constituant un substitut de repas ne sont pas autorisées.

5. Insérer: Toutes les recettes de plat principal du MRNN sont incluses en tant que pièce jointe sur le site achatsetventes.gc.ca: recipe_book_French.xls

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-189575/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-18-2849575

Amd. No. - N° de la modif.
001
File No. - N° du dossier
KIN-8-50038

Buyer ID - Id de l'acheteur
KIN650
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-189575/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-18-2849575

Amd. No. - N° de la modif.
001
File No. - N° du dossier
KIN-8-50038

Buyer ID - Id de l'acheteur
KIN650
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-189575/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-18-2849575

Amd. No. - N° de la modif.
001
File No. - N° du dossier
KIN-8-50038

Buyer ID - Id de l'acheteur
KIN650
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

