



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Public Works and Government Services Canada
ATB Place North Tower
10025 Jasper Ave./10025 ave. Jasper
5th floor/5e étage
Edmonton
Alberta
T5J 1S6
Bid Fax: (780) 497-3510

**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
ATB Place North Tower
10025 Jasper Ave./10025 ave Jasper
5th floor/5e étage
Edmonton
Alberta
T5J 1S6

Title - Sujet Cooks	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0127-1924CM/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client W0127-1924CM	Date 2019-01-23
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$EDM-024-11522	
File No. - N° de dossier EDM-8-41129 (024)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2019-02-05	Time Zone Fuseau horaire Mountain Standard Time MST
F.O.B. - F.A.B. Specified Herein - Précisé dans les présentes Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input checked="" type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Tiet, Anthony	Buyer Id - Id de l'acheteur edm024
Telephone No. - N° de téléphone (587) 926-1376 ()	FAX No. - N° de FAX (780) 497-3510
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

La modification 002 est diffusée afin de répondre aux questions suivantes et d'apporter les changements ci-dessous :

Question 1: Est-ce que tous les cuisiniers ont besoin d'une cote de sécurité?

Réponse 1: Oui.

Question 2: Est-ce que la literie sera fournie?

Réponse 2: Non.

Question 3: Prière de confirmer les heures d'opération requises?

Réponse 3: Annex "A", Énoncé de travail, section 3.5, Heures d'opérations a été modifié pour plus de clarifications.

En vertu **ANNEXE « A »**, **ÉNONCÉ DES TRAVAUX** (Page 22 of – de 36)

SUPPRIMER : dans son intégralité

INSÉRER :

1. Généralités

Le ministère de la Défense nationale (MDN) a besoin de divers cuisiniers pour travailler avec les cuisiniers militaires du MDN à la préparation des repas, au service des repas et aux tâches de nettoyage connexes au sein du MDN, 3^e Division canadienne, Détachement de soutien d'Edmonton Wainwright (3^e Div C Dét Wainwright), Centre canadien d'entraînement aux manœuvres (CCEM), situé à Wainwright, Alberta.

Un contrat sera émis en vertu de cette exigence pour une durée d'un an et jusqu'à deux périodes supplémentaires d'un an dans les mêmes conditions.

2. Renseignements généraux

Les cuisiniers sont tenus d'appuyer l'effectif actuel des services alimentaires des Forces armées canadiennes (FAC) de l'exercice Maple Resolve (EX MR). L'EX MR est l'événement d'entraînement à haut niveau de préparation de l'Armée de terre qui a lieu chaque année à Wainwright. L'exercice rassemble plus de 6 000 soldats, marins et membres d'équipage de divers pays alliés dans le cadre d'une expérience d'entraînement entièrement immersive afin de préparer les missions futures. La période de l'EX MR s'étend d'environ la mi-avril à la mi-juin de chaque année.

3. Exigence

L'entrepreneur doit être en mesure de fournir environ 10 à 30 cuisiniers, un superviseur sur place, un gestionnaire, la tenue vestimentaire des cuisiniers et des services de transport pendant l'EX MR. Le MDN fournira aux cuisiniers de l'entrepreneur : une formation, l'hébergement, les repas, divers articles vestimentaires et un espace de bureau (s'il y a lieu).

Toutes les normes et lois du travail fédérales, provinciales et municipales doivent être respectées.

3.1 Cuisiniers

3.1.1 Expérience requise

Tous les cuisiniers doivent être :

1. Un apprenti cuisinier ou une apprentie cuisinière inscrits ou posséder au moins 5 ans d'expérience de travail dans un environnement de style cuisine ou cafétéria (l'expérience en restauration rapide ne sera pas considérée comme valide).

Le MDN peut en tout temps demander à l'entrepreneur de fournir une preuve de l'expérience exigée pour un ou tous les cuisiniers pendant la durée du contrat.

3.1.2 Généralités

Tous les cuisiniers sont tenus d'effectuer les tâches suivantes :

1. Signer la feuille d'entrée et de sortie à chaque quart de travail;
2. Accueillir et servir les clients de façon courtoise et polie;
3. Être attentifs aux suggestions et aux plaintes formulées par les clients et en faire part au superviseur sur place;
4. respecter les directives dans les documents de référence;
5. Signaler au MDN toute irrégularité liée à l'hygiène et à la sécurité afin de prévenir les accidents, les blessures, les infestations et la transmission de maladies;
6. Signaler toute maladie transmissible au superviseur sur place et au MDN.
 - a. Il est interdit à une ressource qu'on sait atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par l'entremise d'aliments ou présentant les symptômes d'une telle maladie de travailler dans les cuisines. Lorsqu'un cuisinier responsable de la manutention des aliments est atteint d'une maladie transmissible ou présente des symptômes qui pourraient être associés à celle-ci, l'entrepreneur doit en aviser le RT MDN. Ces symptômes comprennent notamment la jaunisse, la diarrhée, les vomissements, la fièvre, le mal de gorge accompagné de fièvre, les lésions cutanées visiblement infectées ainsi que l'écoulement des oreilles, des yeux ou du nez. Le cuisinier doit présenter au RT MDN une preuve que son état de santé est revenu à la normale avant qu'il puisse retourner travailler dans les cuisines.

3.1.3 Services

Doivent être fournis au minimum les services énumérés ci-après :

1. Participer à la préparation et au service des repas (p. ex. les plats cuisinés simples, les desserts, dîners, les boîtes-repas et les salades);
2. Nettoyer la cuisine, les salles à manger, l'aire de service, les aires d'accueil et d'entreposage, ainsi que l'équipement;
3. Peler et couper les légumes et les fruits;
4. Préparer les sandwiches et les boissons.
5. Rassembler les aliments nécessaires à la préparation d'un plat;
6. Cuisiner les plats de base, comme les pommes de terre, les pâtes, les légumes, les crêpes, et le pain doré. Effectuer la cuisson rapide d'aliments sur la plaque chauffante (steak, œufs) et frire des aliments préparés (frites, ailes de poulet, poulet pané);
7. Utiliser des friteuses, des cuiseurs à vapeur et des tables à bacs chauffés à la vapeur de type commercial, ainsi que des cuiseurs à vapeur, des hachoirs à viande, des mélangeurs, des grils, des rôtisseries, des cuisinières de type traditionnel et d'autres équipements de cuisine;
8. Transporter les aliments et les fournitures des aires d'entreposage vers les aires de travail;
9. Réagir de manière efficace aux changements imprévus ou de dernière minute dans les éléments du menu ou dans le nombre de clients;
10. Utiliser les aliments de manière judicieuse, efficace et rentable afin de limiter les pertes.

3.2 Superviseur sur site

3.2.1 Expérience requise

Le superviseur sur place doit au moins posséder :

1. Un minimum de 3 ans d'expérience au cours des 5 dernières années en tant que superviseur;
2. Un minimum de 3 ans d'expérience de travail dans un environnement de style cuisine ou cafétéria (l'expérience en restauration rapide ne sera pas considérée comme valide) au cours des 10 dernières années.

Le MDN peut en tout temps demander à l'entrepreneur de fournir une preuve de l'expérience exigée pour un ou tous les superviseurs sur place pendant la durée du contrat.

3.2.2 Généralités

Un superviseur sur place doit être présent à chaque quart de travail sur chaque lieu de travail et assurer la liaison sur place pour le MDN. Certaines des tâches dont le superviseur sur place est responsable sont les suivantes :

1. Travailler en coordination avec le superviseur des cuisiniers militaires et être affecté à des cuisiniers sous contrat;
2. S'assurer que les feuilles d'entrée et de sortie sont remplies;
3. Assurer la disponibilité, le remplacement et la coordination des cuisiniers (p. ex. lorsque les cuisiniers sont malades);
4. S'impliquer lors de tout problème (émotionnel, physique, etc.);
5. Organiser le transport aller-retour entre les lieux de travail;
6. Responsable des déplacements du personnel de retour au pays (s'il y a lieu).

3.3 Gestionnaire

Le MDN n'exige pas que le gestionnaire soit sur place; il est responsable du superviseur sur place et est un point de contact pour l'autorité contractante (AC) et le RT MDN; il doit répondre en tout temps au RT MDN.

3.4 Lieux de travail

Des cuisiniers peuvent être demandés dans les cuisines suivantes du MDN :

1. 3e Div C Dét Peregrine 12 (P12) situé dans le champ de tir et secteur d'entraînement (CTSE). Ce site se trouve à environ 30 minutes en voiture de la base principale;
2. 3e Div C Dét Wainwright Cuisine tous grades, bâtiment 614 sur la base principale;
3. Toute autre cuisine de campagne opérationnelle dans la 3e Div C Dét Wainwright CTSE qui nécessite l'aide d'un cuisinier à contrat.

3.5 Heures de service

Les heures d'opérations sont divisées en trois quarts de travail différents, chacun d'une durée maximale de 9,5 heures (en fonction du lieu de travail attribué). Le contracteur doit fournir des cuisiniers pour les trois quarts de travail (le cas échéant). Ces heures correspondent aux heures d'opérations des FAC. Les heures comprennent le temps de déplacement aller-retour pour l'hébergement et les pauses.

1. Quart du matin de 4 h 30 à 14 h;
2. Quart de jour de 7 h à 16 h 30;
3. Quart de soir de 10 h à 19 h 30.

3.6 Disponibilité des cuisiniers

L'entrepreneur doit s'assurer qu'au moins 80 % du nombre total de cuisiniers initialement fournis au MDN à l'appui de l'EX MR sont disponibles. Si le nombre total de cuisiniers passe en dessous de 80 %, l'entrepreneur doit fournir des remplaçants dans les 48 heures.

Veuillez vous reporter à l'exemple ci-dessous.

Le MDN demande 30 cuisiniers à l'appui de l'EX MR. L'entrepreneur fournit 30 cuisiniers et en raison de circonstances imprévues, 3 cuisiniers sont renvoyés chez eux. L'entrepreneur dispose maintenant de 27 cuisiniers à l'appui de l'EX MR et respecte toujours le taux requis de disponibilité des cuisiniers de 80 %. Quelques jours plus tard, 4 cuisiniers supplémentaires sont renvoyés chez eux. Cela porte le total des cuisiniers au sol à 23, ce qui est inférieur au seuil des 80 %. L'entrepreneur aura 48 heures pour ramener le nombre de cuisiniers à un minimum de 80 %.

3.7 Transport

L'entrepreneur doit assurer le transport du personnel sur place, y compris :

1. Tout le personnel à destination et en provenance de l'emplacement de l'entrepreneur à la 3e Div C Dét Wainwright (y compris tous les cuisiniers remplaçants);
2. Tout le personnel sur place logé dans l'hébergement fourni par le MDN à destination et en provenance des lieux de travail au début et à la fin du quart de travail;
3. Le personnel malade ou blessé à destination et en provenance de n'importe quel endroit à la 3e Div C Dét Wainwright vers l'hébergement, les installations de premiers soins publiques locales, le domicile ou un autre endroit au besoin.
4. Remarque : Aucun véhicule automobile privé n'est admis dans le CTSE.
5. Remarque : Des taxis locaux viennent à la Base pour amener le personnel de relève à Wainwright, à leurs frais, magasiner, se divertir, etc.

3.8 Code vestimentaire

Le MDN exige que tous les cuisiniers respectent le code vestimentaire suivant :

1. Les sous-vêtements de cuisine ne doivent pas se voir;
2. Les cuisiniers ne doivent pas porter de T-shirts;
3. Les cuisiniers ne doivent pas porter de jeans;
4. Les cuisiniers doivent porter un uniforme (p. ex. chemise/blouse en coton blanc et pantalon noir). L'uniforme sera exempt de lettrage, de symboles ou de dessins, comme c'est normalement le cas pour les services alimentaires. Le nom du cuisinier ou le nom et/ou le logo de l'entreprise de l'entrepreneur sont permis. Les uniformes doivent être fournis par l'entrepreneur.
5. Les cuisiniers doivent porter les chaussures standard exigées dans l'industrie de la restauration (entièrement fermées, en cuir noir et antidérapantes). Les chaussures doivent être fournies par l'entrepreneur.
6. Les cuisiniers doivent porter une toque et des filets à barbe et à cheveux (fournis par le MDN);
7. Les cuisiniers doivent porter un tablier en plastique (fourni par le MDN);
8. Les cuisiniers doivent porter un tablier en tissu (fourni par l'entrepreneur).

3.9 Langue

Le travail se déroulera en anglais ou en français. Les cuisiniers doivent être en mesure de parler couramment l'anglais ou le français.

4. Formation et orientation

La formation et l'orientation doivent être suivies par tout le personnel sur place avant de commencer à travailler. Les cuisiniers recevront une formation sur le fonctionnement sécuritaire et approprié d'une cuisine militaire du MDN dans le CTSE et sur le fonctionnement de l'équipement de la cuisine tous grades. Le MDN s'assurera que chaque personne a reçu la formation et l'orientation de base suivantes :

1. Explication générale des tâches et des fonctions des cuisiniers;
2. Explication du fonctionnement de l'équipement de cuisine et des procédures de sécurité connexes à suivre lors de l'utilisation et du nettoyage de cet équipement;
3. Explication de la feuille de production (menu) et de la conformité aux portions prescrites (c.-à-d. la bonne quantité d'aliments par portion et par personne). Aucun changement aux recettes n'est autorisé sans l'approbation du MDN;

4. Formation de base sur le programme du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) en ce qui a trait aux milieux de travail;
5. Connaissance des dispositions applicables du Code canadien du travail afin de s'assurer que les procédures de travail sont exécutées en toute sécurité. Les ressources doivent notamment savoir comment signaler au MDN tout problème lié à l'hygiène et à la sécurité observé lors de l'exécution de leurs tâches, en vue de prévenir les accidents, les blessures, les infestations et la transmission de maladies.
6. Explication des procédures en cas d'accident et des premiers soins.
7. Explication de la procédure en cas d'incendie et localisation des alarmes et des équipements de protection incendie et de lutte contre les incendies.

La formation et l'orientation seront prévues après l'attribution du contrat et dureront environ deux jours. L'entrepreneur doit fournir au MDN une liste du personnel qui a suivi la formation et s'assurer que tout le personnel sur place a suivi la formation et l'orientation. Le soutien du MDN en vertu de l'article 5 s'applique pendant la formation et l'orientation.

Si, en raison de circonstances imprévues, la disponibilité des cuisiniers de l'entrepreneur passe sous le seuil en vigueur à l'article 3.6, le MDN fournira la formation et l'orientation requises au besoin.

5. Appui du MDN

5.1 Hébergement

Le MDN fournira au personnel sur place de l'entrepreneur des locaux d'habitation de base au moins équivalents à ceux qu'utilise le personnel du MDN pendant l'EX MR, y compris les activités avant et après l'EX.

1. Les chambres disponibles pour le personnel de l'entrepreneur sont équipées de plusieurs couchettes (personne n'a besoin de prendre une couchette supérieure) et d'un placard pour les vêtements et les effets personnels.
2. Les chambres n'ont pas de télévision, mais il y a un salon à aire ouverte avec une télévision, des canapés et des chaises.
3. Le Wi-Fi n'est pas fourni par le MDN, mais peut être installé dans les chambres occupées aux frais de l'entrepreneur. L'installation doit être commandée auprès du RT MDN, qui transmettra la demande à Telus par l'entremise de la Section des communications du MDN.
4. Les toilettes et les douches sont communes, divisées en salles séparées pour les hommes et les femmes. Il y a aussi des machines à laver le linge dans le secteur des chambres.
5. L'entrepreneur sera responsable de nettoyer tous les locaux du MDN qui lui sont assignés et de les laisser dans l'état dans lequel ils ont été attribués.
6. Des logements commerciaux à Wainwright, en Alberta, et/ou des logements supérieurs au MDN sont disponibles (sous réserve de disponibilité) au besoin, mais aux frais exclusifs de l'entrepreneur.
7. La literie n'est pas fournie.

5.2 Repas

Le MDN fournira au personnel sur place de l'entrepreneur des repas équivalents et non inférieurs à ceux servis au personnel du MDN au cours de l'EX MR.

Le personnel pendant le quart et en dehors du quart de travail peut souper à la cuisine tous grades sur la base et le personnel en poste au CTSE peut souper à son lieu de travail dans la cuisine. Des heures de repas fixes permettront aux cuisiniers de manger sur place.

Aucune rémunération ne sera versée à ceux qui choisissent de manger dans des restaurants situés à l'extérieur de la base ou d'apporter de la nourriture de l'extérieur de la base.

5.3 Locaux à bureaux

Le MDN fournira un espace de bureau (au besoin) à l'entrepreneur. L'espace de bureau comprendra ce qui suit :

1. Une table de travail ou un bureau;
2. Deux chaises.

6. Document de référence

1. Code de pratiques en matière de salubrité des aliments pour l'industrie canadienne des services alimentaires (Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires);
2. Programme de salubrité des aliments et de défense des Forces canadiennes. Ce document sera fourni à l'entrepreneur sur demande.

Le fichier Microsoft Excel Annexe « B » a été modifié.

TOUTES LES AUTRES MODALITÉS ET CONDITIONS DEMEURENT INCHANGÉES