



**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
PWGSC/TPSGC Acquisitions Bid Receiving  
Box/Boîte de Réception des Soumissions  
Bid Receiving Box/Boîte de Récepti  
1st Floor/1<sup>ère</sup> étage, Suite 1212  
100-1045 Main Street  
Moncton  
New Brunswick  
E1C 1H1  
Bid Fax: (506) 851-6759

**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**  
Acquisitions NB/PEI (Moncton Office) – Bureau  
d'acquisitions N.-B./Î.-P.-É. (Moncton)  
1045 Main Street / 1045, rue Main  
Moncton  
New Bruns  
E1C 1H1

<b>Title - Sujet</b> Services Alimentaires	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0105-190001/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0105-190001	<b>Date</b> 2019-04-16
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$MCT-032-5561	
<b>File No. - N° de dossier</b> MCT-8-41118 (032)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2019-05-22</b>	
<b>Time Zone</b> Fuseau horaire Atlantic Daylight Saving Time ADT	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Savoie (MCT), Ginette	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> mct032
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (506) 381-2680 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (506) 851-6759
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0105-190001  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0105-190001

Amd. No. - N° de la modif.  
01  
File No. - N° du dossier  
MCT-8-41118

Buyer ID - Id de l'acheteur  
mct032  
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

---

Modification No **01** à l'invitation à soumissionner

Cette modification est émise afin de:

**INSÉRER : Annexe E-2**

Si vous avez déjà envoyé votre soumission et que vous désirez la modifier, veuillez nous faire parvenir cette modification soit dans une enveloppe scellée par la poste à l'adresse ci-dessus en veillant à ce qu'elle parvienne à la personne soussignée avant la date de clôture en vigueur. Le numéro de la demande de soumission et la date de clôture en vigueur doivent figurer à l'extérieur de l'enveloppe scellée.

Toute les autres conditions de l'invitation à soumissionner demeurent inchangées.

Toute question relative à cette modification doivent être adressées à :

Nom: Ginette Savoie  
N° de téléphone: (506) 381-2680  
N° de télécopieur: (506) 851-6759

## ANNEXE E-2

# SERVICES D'ALIMENTATION DU CEC ARGONAUT

## GRILLE D'ÉVALUATION

DATE: \_\_\_\_\_

REPAS: \_\_\_\_\_

NUMÉRO DE TÂCHE	NOM DE LA TÂCHE	VALEUR	REMARQUES Pour une valeur inacceptable ou pour une valeur qui n'est pas conforme aux normes, une explication est nécessaire.
<b>REPAS</b>			
2.1.1	<b>Tous les éléments du menu sont disponibles pendant la période de repas.</b>  0-24 pts inacceptable, 25-36 pts pas atteint, 35-40 pts atteint/dépassé	/40	
2.1.1	<b>Les méthodes de cuisson santé sont pratiquées de façon uniforme.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.1.1	<b>S'assurer que les éléments au menu sont offerts en quantité suffisante du premier et au dernier dîneur.</b>  0-16 pts inacceptable, 17-23 pts pas atteint, 24-30 pts atteint/dépassé	/30	
2.1.1	<b>S'assurer que la préparation et le service des aliments sont conformes au Code de pratique de la sécurité alimentaire.</b>  0-16 pts inacceptable, 17-23 pts pas atteint, 24-30 pts atteint/dépassé	/30	
2.1.1	<b>Recettes disponibles, changements approuvés préalablement, surveiller et répondre aux demandes des clients.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.1.1	<b>Régler les choix de menu impopulaires.</b>  0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.1.1	<b>Identifier et résoudre les problèmes provenant de la non-</b>	/20	

	<b>conformité du menu cyclique approuvé.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé		
2.1.1	<b>Utilisation des techniques de cuisson adéquates 95 % du temps</b> 0-7 pts inacceptable, 8-10 pts pas atteint, 11-15 pts atteint/dépassé	/15	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/185</b>	
	<b>SERVICE DE REPAS</b>		
2.1.2	<b>L'horaire des repas est respecté et les repas sont servis à temps.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.1.2	<b>Retards, majeurs (15 minutes) et mineurs (10 minutes ou moins) : pas plus de 3 fois pour chaque période de 7 jours.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	Ne pas inclure ce qui est hors du contrôle du fournisseur.
2.1.2	<b>Toutes les aires de préparation, d'entreposage, aires adjacentes ainsi que l'équipement sont maintenus selon les normes du Code de pratique de la sécurité alimentaire</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.1.2	<b>Le taux de service doit être respecté pour les périodes de pointe.</b> 0-16 pts inacceptable, 17-23 pts pas atteint, 24-30 pts atteint/dépassé	/30	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/90</b>	
	<b>REPAS TRANSPORTÉS (contenant thermos)</b>		
2.1.4	<b>Des repas succulents et attrayants doivent être préparés selon le menu cyclique approuvé.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.1.4	<b>Matériels suffisants et condiments reliés au ravitaillement et service des repas ainsi qu'une carte</b>	/20	

	<p><b>indiquant la quantité donnée par portion.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>		
2.1.4	<p><b>La température de conservation au moment de la cueillette doit se conformer au Code de pratique de la sécurité alimentaire.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
2.1.4	<p><b>Les repas demandés doivent être prêts pour la cueillette au temps déterminé.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
2.1.4	<p><b>Le fournisseur doit résoudre avec succès et corriger les lacunes regardant la qualité des aliments, la qualité et la sécurité.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/100</b>	
2.1.5	<p><b>Collation du soir sur le terrain, aliments crus, commande et cueillette.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
<b>BOÎTE-REPAS INDIVIDUELLE</b>			
	<p><b>Des repas succulents et attrayants doivent être préparés selon le menu cyclique approuvé.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
	<p><b>Matériels suffisants et condiments reliés au ravitaillement et service des repas ainsi qu'une carte indiquant la quantité donnée par portion.</b></p> <p>0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé</p>	/20	
	<p><b>La température de conservation au moment de la cueillette doit se conformer au Code de pratique de la sécurité alimentaire.</b></p>	/20	

	0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé		
	<b>Les repas demandés doivent être prêts pour la cueillette au temps déterminé.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
	<b>Le fournisseur doit résoudre avec succès et corriger les lacunes regardant la qualité des aliments, la qualité et la sécurité.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	/120	
<b>2.1.6</b>	<b>Besoins diététiques spéciaux.</b>  0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 20 pts atteint/dépassé	/20	
<b>2.1.7</b>	<b>Événements spéciaux, barbecue de la cérémonie du crépuscule, événements du mess, etc.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
	<b>ALIMENTATION D'URGENCE</b>		
<b>2.1.8</b>	<b>Assurer le maintien du soutien alimentaire selon les exigences d'entraînement.</b>  0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
<b>2.1.8</b>	<b>Aucun cas de défaillance pour fournir les repas et que le service de repas est offert en quantité suffisante comme demandé.</b>  0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
<b>2.1.8</b>	<b>Plan d'alimentation en place pour répondre adéquatement aux urgences et aux exigences alimentaires de l'entraînement.</b>  0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
<b>2.1.9</b>	<b>Contrôle de la qualité/Assurance de la qualité.</b>  0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	/90	
	<b>TECHNIQUES SANITAIRES &amp; SÉCURITÉ</b>		

2.2.1	<b>Techniques sanitaires — manipulation des aliments.</b> 0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 30 pts atteint/dépassé	/30	
2.2.1	<b>Propreté des aires de préparation des aliments.</b> 0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 30 pts atteint/dépassé	/30	
2.2.1	<b>Propreté des aires de service et de repas.</b> 0-16 pts inacceptable, 17-23 pts pas atteint, 24-30 pts atteint/dépassé	/30	
2.2.1	<b>Dois résoudre tout problème relié au non-respect du programme de formation sur la sécurité au travail au sein des services alimentaires en moins de quatre (4) heures, incluant la manipulation adéquate des produits de nettoyage et chimiques.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/110</b>	
	<b>FONCTIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT</b>		
2.2.2	<b>Dispositifs de sécurité et équipements de protection utilisés.</b> 0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.2	<b>Tous les membres du personnel ont reçu une formation sur le fonctionnement de l'équipement.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.2.2	<b>Équipement opéré et maintenu selon les directives du fabricant.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.2	<b>Corriger toute lacune identifiée.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.2	<b>Équipement de protection individuelle en bon état et en quantité suffisante.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/60</b>	

	<b>RÉCEPTION &amp; ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>		
2.2.3	<b>Rejeter les aliments de piètre qualité et les produits périmés.</b> 0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.3	<b>Résoudre avec succès les problèmes de livraisons incomplètes et de factures erronées avec les fournisseurs.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.3	<b>Rupture de l'inventaire alimentaire.</b> 0-3 pts unacc, 4-6 pts not met, 7-10 pts meets/exceeds	/10	
2.2.3	<b>Rotation de l'inventaire.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/40</b>	
	<b>DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES</b>		
2.2.4	<b>Livraison des articles alimentaires.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.4	<b>Articles livrés au CEC dans des contenants de produit alimentaire approuvés.</b> 0 pts inacceptable, 0 pts pas atteint, 10 pts atteint/dépassé	/10	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/20</b>	
	<b>UNIFORME ET HYGIÈNE DES EMPLOYÉS</b>		
2.2.5	<b>Uniformes propres et couvre-cheveux.</b> 0-9 pts inacceptable, 10-15 pts pas atteint, 16-20 pts atteint/dépassé	/20	
2.2.5	<b>Produits pour le lavage des mains disponibles.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	
2.2.5	<b>Équipements appropriés pour les tâches de nettoyage.</b> 0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé	/10	

2.2.5	<b>Corriger toute lacune qui a été identifiée en respectant les lois applicables.</b> <small>0-3 pts inacceptable, 4-6 pts pas atteint, 7-10 pts atteint/dépassé</small>	<b>/10</b>	
	<b>SOUS-TOTAL</b>	<b>/50</b>	
	<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>/865</b>	
	<b>POURCENTAGE TOTAL</b>	<b>0,00 %</b>	

---

**O Svc Alim du CEC**

**Notes :**

