



ADDENDA N° 1

Date : Le 29 novembre 2019

Titre : Service de traiteur au haut-commissariat du Canada au Royaume-Uni, à Londres

Numéro de l'appel d'offres : **20-159640-LDN-SA**

Les paragraphes ci-après complètent ou remplacent le contenu des documents de la demande de propositions publiés le 7 novembre 2019. Le présent addenda fait partie des documents contractuels; il doit être lié aux autres parties, et lu et interprété à la lumière de celles-ci. Tout changement apporté au coût des travaux en raison du présent addenda doit être inclus dans la proposition de prix. Les révisions suivantes remplacent le contenu de la partie correspondante du dossier d'appel d'offres d'origine du projet susmentionné et deviennent partie intégrante de celui-ci.

Questions et réponses

Question n° 1 : Si je comprends bien, le contrat couvrait par le passé les événements et le café. Pourquoi les deux fonctions ont-elles été séparées?

Réponse n° 1 : En tant qu'organisme du gouvernement, nous ne pouvons donner l'impression de subventionner les repas des employés au moyen de l'argent des contribuables. Dans le contrat précédent, il était précisé qu'aucun des deux services ne devait subventionner l'autre, mais il est devenu évident que ce n'était pas réaliste. Le café lui-même s'adresse à un petit public restreint et n'est pas très lucratif. Nous voulons nous assurer que l'argent des contribuables ne sert pas à subventionner les repas des employés du gouvernement.

Question n° 2 : Quels types d'événements organise-t-on dans la salle Laurier?

Réponse n° 2 : Toutes sortes d'événements ont déjà été organisés dans cette salle. Vu sa taille, elle peut servir pour des dîners ou des soupers officiels, on peut y disposer des chaises comme dans un auditorium ou on peut y tenir des cocktails. Par le passé, elle a aussi servi à des événements très médiatisés auxquels ont participé le premier ministre et de grosses entreprises technologiques.

Question n° 3 : Y a-t-il une cuisine au 2^e étage (de la Maison du Canada)?

Réponse n° 3 : Pas une cuisine complète, mais on y trouve une cuisinette à côté de la salle Macdonald (fermée en raison de travaux d'urgence). La majorité des travaux devraient cependant se faire dans la cuisine au rez-de-chaussée, puis les aliments seront transportés vers la cuisinette juste avant le service. Les repas pourront être transportés sur des chariots de service par le monte-plats.

Question n° 4 : Les locaux à bureaux seront-ils réservés au café?

Réponse n° 4 : Non, il s'agit de locaux qui seront alloués à l'entrepreneur retenu pour le contrat de traiteur, à l'intention du gestionnaire de compte ou de son suppléant.



Question n° 5 : Les événements sont-ils tous considérés comme des événements internationaux?

Réponse n° 5 : Non, il y a des événements internes et externes. L'entrepreneur retenu aura l'exclusivité dans le bâtiment, à quelques exceptions près :

- événement mettant en vedette une marque ou un mets canadien donné;
- événements nécessitant la présence du chef du haut-commissaire;
- activités sociales du personnel non liées aux activités officielles du haut-commissariat;
- fête du Canada, le 1^{er} juillet – il peut arriver qu'une grande fête soit organisée et que d'autres choix d'aliments soient offerts;
- quatre petites salles de conférence où les gens sont autorisés à apporter des aliments obtenus ailleurs.

Question n° 6 : Comment voyez-vous la structure de dotation?

Réponse n° 6 : Nous sommes à la recherche d'un traiteur interne, car nous souhaitons disposer de modèles d'établissement des prix uniformes aux fins de planification budgétaire, mais il reviendra à l'entrepreneur de décider de la dotation pour chaque événement. L'entrepreneur est l'expert; c'est à lui de décider du nombre d'employés dont il aura besoin pour offrir les services requis en fonction du lieu. Nous nous attendons à ce qu'il nomme des gens qui travailleront régulièrement à cet endroit afin que nous puissions procéder aux vérifications de sécurité nécessaires. Les employés ne disposant pas de la cote de sécurité requise devront être escortés; c'est pourquoi il serait utile qu'un groupe principal d'employé soit soumis aux vérifications appropriées.

Question n° 7 : Qu'aimeriez-vous obtenir de plus de vos traiteurs?

Réponse n° 7 : Nous nous attendons à ce que l'entrepreneur retenu offre des services convenant au lieu.

Question n° 8 : La gamme d'événements organisés demeure donc très vaste?

Réponse n° 8 : Lorsque nous avons commencé à accorder des contrats pour cet endroit, on fonctionnait davantage comme un centre des congrès; les salles pouvaient être louées par différentes entreprises, qui y tenaient toutes sortes d'événements. Nous avons depuis adopté une approche plus stratégique : les événements organisés vont dans le sens de nos objectifs stratégiques en tant que haut-commissariat.

Question n° 9 : Y a-t-il des restrictions à prendre en compte sur le plan de la chaîne d'approvisionnement?

Réponse n° 9 : Non, mais nous nous attendons à ce que les aliments fournis conviennent à l'endroit. Nous aimerions aussi, autant que faire se peut, que des produits canadiens soient utilisés. Nous préférons, par exemple, le recours à du sirop d'érable canadien véritable plutôt qu'à une solution de rechange achetée en magasin. Si nous mettons en vedette des produits canadiens, nous nous attendons à ce que le traiteur utilise des marques canadiennes de haute qualité.

Toutes les autres modalités demeurent inchangées.