



RETURN BIDS TO :
RETOURNER LES SOUMISSIONS À :
Bid Receiving - Réception des soumissions:

Correctional Service Canada (CSC) – Service correctionnel
Canada (SCC)
Administration régionale
Prairies 3427 Faithfull Avenue
SASKATOON, SK S7K 8H6

Attention : Janet Nelson

50100-20-325907

SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION

Proposal to: Correctional Service Canada

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Proposition à: Service Correctionnel du Canada

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

Comments — Commentaires :

Issuing Office – Bureau de distribution

Correctional Service Canada (CSC) – Service correctionnel
Canada (SCC)
Administration régionale
Prairies 3427 Faithfull Avenue
SASKATOON, SK S7K 8H6

Title — Sujet: Services d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation	
Solicitation No. — No. de l'invitation 50100-20-325907	
Solicitation Amendment No. — No. de modification de l'invitation 02	Date: January 3, 2020
GETS Reference No. — No. de Référence de SEAG	
Solicitation Closes — L'invitation prend fin at /à : 14 h HNC on / le : 22 janvier 2020	
F.O.B. — F.A.B. Plant – Usine: ___ Destination: ___ Other-Autre: ___	
Address Enquiries to — Soumettre toutes questions à: 501contracts@csc-scc.gc.ca	
Telephone No. – No de téléphone: 306-659-9252	Fax No. – No de télécopieur: N/A
Destination of Goods, Services and Construction: Destination des biens, services et construction:	
Instructions: See Herein Instructions : Voir aux présentes	



Cette modification à l'invitation à soumissionner 2 est émise pour :

1. Ajouter une phrase à l'énoncé des travaux
2. **Questions et réponses de 1 à 3:**

1. Ajouter la phrase suivante

Insérer l'énoncé des travaux révisé ci-joint

L'énoncé ci-dessous a été ajouté :

Au cas où un site échoue à l'inspection, et n'est pas conforme, une inspection de suivi sera menée à une date ultérieure, ce qui occasionnera des frais supplémentaires pour le site.

2. Questions et réponses de 1 à 3:

Question 1: Les rapports peuvent-ils être numérisés et envoyés par courriel ?

Réponse 1: Oui

Question 2: Peut-on rédiger les rapports sous format numérique sur un iPad ? Peut-on joindre des photos des déficiences sur le PDF numérique en utilisant un iPad ou un autre appareil-photo numérique ou la prise de photos est-elle assujettie à certaines restrictions pendant une inspection ?

Réponse 2: Les inspecteurs entrent dans un établissement correctionnel et tous les dispositifs électroniques sont donc interdits, à moins d'avoir reçu l'autorisation avant la visite du site sous la forme du « Formulaire électronique 1467 - Registre et autorisation des appareils électroniques ». Nous utilisons généralement des formulaires imprimés pendant une inspection et ceux-ci peuvent ensuite être convertis électroniquement en vue de les distribuer.

Question 3: Demande de lien à la DC 880.

Réponse 3: <https://www.csc-scc.gc.ca/politiques-et-lois/880-cd-eng.shtml#rev>

LES AUTRES TERMES ET CONDITIONS RESTENT LES MÊMES.



Annexe A

Énoncé des travaux

1. Contexte :

Le Service correctionnel du Canada (SCC) est l'organisme gouvernemental fédéral chargé de l'administration des peines d'au moins deux ans prononcées par les tribunaux. Le SCC est chargé de la gestion des établissements de différents niveaux de sécurité et de la supervision des détenus remis en liberté sous conditions dans la communauté.

La mission du Service correctionnel du Canada est la suivante : « Le Service correctionnel du Canada (SCC), en tant qu'institution du système de justice pénale et dans le respect de l'état de droit, contribue à la sécurité publique en encourageant et en portant activement assistance aux détenus pour leur permettre de devenir des citoyens respectueux des lois, tout en exerçant sur eux un contrôle raisonnable, sûr, sécuritaire et humain. »

Conformément à la Loi sur le système correctionnel et la mise en liberté sous condition et la directive du commissaire, le Service correctionnel du Canada exige que chaque établissement garantisse que les besoins des détenus en matière de santé soient établis, et que des programmes et services soient élaborés et maintenus pour répondre à ces besoins. Les services d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation sont nécessaires pour garantir la santé et le bien-être des détenus.

La région des Prairies comprend les lieux de travail suivants : établissement de Bowden; établissement de Drumheller; établissement d'Edmonton; établissement pour femmes d'Edmonton; établissement de Grande Cache; centre Grierson et centre de guérison Stan Daniels; pavillon de ressourcement Okimaw Ohci; centre PêSâkâstêw; centre psychiatrique régional; Pénitencier de la Saskatchewan, sécurité minimale; établissement de Stony Mountain, sécurité minimale; pénitencier de la Saskatchewan; établissement de Stony Mountain; pavillon de ressourcement Willow Cree. Les emplacements des sites sont indiqués à l'Annexe I. Les inspections devront être effectuées sur chaque site au moins une fois par année. Il sera nécessaire de se rendre sur chaque site.

2. Objectif :

Ce document a pour objet de demander des propositions de services d'inspection sanitaires pour les services d'alimentation des établissements correctionnels fédéraux de la région des Prairies. Ces services concerneront principalement la sécurité et la salubrité alimentaires : inspection des zones de réception et de stockage, manipulation, préparation et service des aliments, salles de repas, nettoyage des couverts, élimination des déchets et toilettes et vestiaires du personnel des services d'alimentation.

3. Tâches :

L'entrepreneur doit assurer des services d'inspection en fonction de la demande, dans le respect des politiques et des lignes directrices du Service correctionnel du Canada concernant les services d'alimentation :

1. DC 880-1 : Programme des services d'alimentation
2. DC 880-2 : Programme de gestion de la nutrition
3. DC 880-3 : Régimes alimentaires pour motifs religieux
4. DC 880-4 : Régimes alimentaires pour motifs de conscience



Ces services comprendront les responsabilités suivantes :

- A. **Services d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation (zones de réception et de stockage, manipulation, préparation et service des aliments, salles de repas, nettoyage des couverts, élimination des déchets et toilettes et vestiaires du personnel des services d'alimentation) à raison d'au moins une fois par exercice financier, en s'appuyant sur le rapport et le résumé d'inspection du SCC fournis à l'Annexe III (ci-joints). Sur demande de l'établissement ou du chargé régional de projet pour la Région des Prairies, une inspection pourra être réalisée plus d'une fois par année.**

Au cas où un site échoue à l'inspection, et n'est pas conforme, une inspection de suivi sera menée à une date ultérieure, ce qui occasionnera des frais supplémentaires pour le site.

Veillez noter que le Rapport d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation présenté à l'annexe III peut changer en fonction des exigences précises relatives à une cuisine de production donnée. Au besoin, l'inspecteur doit soumettre le rapport modifié au gestionnaire régional des services d'alimentation et au directeur adjoint des services de gestion (DASG).

- B. Collaborer avec le DASG de chaque établissement pour arriver à une entente mutuelle au sujet du calendrier d'inspection annuelle de la cuisine. L'entrepreneur doit organiser le calendrier annuel par grappes de sites proches géographiquement pour permettre des économies de temps et d'argent pendant les déplacements. Vous trouverez ci-dessous un exemple de calendrier d'inspection des cuisines :

14 avril – 8 h : CPR
14 avril – 14 h : PRWC
15 avril – 8 h : Pénitencier de la Saskatchewan
15 avril – 11 h : Pénitencier de la Saskatchewan, sécurité minimale
5 mai – 8 h : Établissement de Grande Cache
6 mai – 8 h : Établissement d'Edmonton
6 mai – 11 h : EEF
6 mai – 14 h : Établissement de Grierson
6 mai – 15 h : Stan Daniels
7 mai – 10 h : Centre PêSâkâstêw
8 mai – 8 h : Établissement de Bowden
8 mai – 10 h : Annexe de Bowden
8 mai – 14 h : Centre de production de Bowden
9 mai – 10 h : Établissement de Drumheller
10 mai – 11 h : PROO
20 juin – 9 h : Établissement de Stony Mountain
20 juin – 12 h : Établissement de Stony Mountain, sécurité minimale

Le calendrier doit être établi dans un délai de 30 jours suivant l'adjudication du contrat, puis dans un délai de 30 jours suivant chaque date anniversaire. Il doit ensuite être transmis au chargé de projet régional. Une fois le calendrier définitif remis, les inspections initiales doivent être réalisées dans un délai de 150 jours. L'entrepreneur doit procéder aux inspections annuelles suivantes à l'anniversaire de la soumission de la version définitive, ou autour de cette date, sauf demande contraire du responsable de projet régional.

- C. Définir les menaces contre la santé publique, et signaler les domaines non conformes aux politiques et lignes directrices du Service correctionnel du Canada en ce qui concerne les services d'alimentation.



- D. Inspecter les locaux des services d'alimentation selon la définition de l'Annexe II : cuisine centrale, cuisine commune (préparation des repas en petits groupes), et zones de réception et de vente.
- E. Réaliser un compte-rendu de l'inspection avec le gestionnaire des services d'alimentation directement une fois l'inspection achevée.
- F. Présenter et livrer le rapport d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation dûment rempli établissant les résultats de l'inspection ainsi que les mesures correctives recommandées à prendre dans un délai de dix (10) jours ouvrables après la réalisation de l'inspection aux personnes suivantes :
 - DASG (directeur adjoint, services de gestion) de l'établissement,
 - Responsable de projet - gestionnaire régional des services d'alimentation.
- G. Assurer des services de consultation et de conseil relatifs à la sécurité alimentaire sur demande, jusqu'à 10 heures par année.

4 Résultats visés :

Présenter le rapport d'inspection sanitaire des locaux des services d'alimentation rempli, qui établit les résultats de l'inspection ainsi que les mesures correctives recommandées à prendre dans un délai de dix (10) jours ouvrables après la réalisation de l'inspection aux personnes suivantes :

DASG (directeur adjoint, services de gestion) de l'établissement,
Responsable de projet - gestionnaire régional des services d'alimentation

5 Lieu de travail

- a) L'entrepreneur doit réaliser les travaux sur tous les sites indiqués ci-dessus dans la partie 3.B : Tâches, et énumérées à l'Annexe B – Base de paiement. Tous les sites se situent dans la région des Prairies.
- b) Tous les frais de déplacement doivent être inclus dans les prix globaux par site.

6 Exigences linguistiques

L'entrepreneur doit utiliser l'anglais pour l'intégralité des travaux.

7 Niveau de sécurité

L'entrepreneur doit toujours être escorté par le personnel du SCC.

ANNEXE I – Renseignements sur les sites

Adresse du site	Niveau de sécurité	Méthode d'alimentation	Numéro de téléphone	Nom de la personne-ressource/Poste ou titre du DASG Modernisation de la salubrité des aliments
Responsable de projet Service correctionnel du Canada, administration régionale, Prairies 3427 Faithfull Avenue Saskatoon, Saskatchewan S7K 8H6			306 659-9410	Andy Boudreau, gestionnaire régional des services d'alimentation
Établissement de Bowden C.P. 6000 Innisfail, Alberta T4G 1V1	Sécurité minimale/moyenne	PRPG (Annexe) et cafétéria et centre de production alimentaire	403 227-7346	Andrea Weiss DASG, établissement de Bowden Rob Hare gestionnaire des services d'alimentation interimaire Centre de production, Gallagher Keough, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement de Drumheller P.O. Box 3000 Drumheller, Alberta T0J 0Y0	Sécurité minimale/moyenne	PRPG (Annexe) et cafétéria	403 820-5101	Maureen Quintal, DASG/I, Selena Chayer, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement d'Edmonton 21611 Meridian Street C.P. 2290 Edmonton, Alberta T5J 3H7	Sécurité maximale	Services d'alimentation à différents endroits	780 472-6052	Barb Sagh, DASG, Kelly Shukin, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement d'Edmonton pour femmes 11151 178 ^e rue Edmonton, Alberta T5S 2H9	Niveaux de sécurité multiples	PRPG et services d'alimentation à différents endroits	780 495-3377	Philip Contini, DASG, Denise Redinger, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement de Grande Cache, Bag 4000 Grande Cache, Alberta T0E 0Y0	Sécurité moyenne	Cafétéria	780 827-4200	Bill McCormick, DASG, Kyle Wendland, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement de Grierson 9530-101 Avenue Basement Edmonton, Alberta T5H 0B3	Sécurité minimale	PRPG	780 495-4803	Justin Rutten, directeur exécutif Kerry Journault, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement Stan Daniels, 9530-101 Avenue Edmonton, Alberta T5H 0B3	Sécurité minimale	Cafétéria	780 495-4969	Sharon Otto, directrice, Chad Bolster, gestionnaire des services d'alimentation
Pavillon de ressourcement Okimaw Ohci, C.P. 1929 Maple Creek, Saskatchewan S0N 1N0	Sécurité minimale/ moyenne	PRPG	306 662-4746	Cheyne Francis DASG/I, Judy Gowen, gestionnaire des services d'alimentation
Centre PêSâkâstêw C.P. 1500, Hobbema, Alberta T0C 1N0	Sécurité minimale	PRPG	780 585-5002	Mathew James, DASG, Rozelyn Swampy, gestionnaire des services d'alimentation



Adresse du site	Niveau de sécurité	Méthode d'alimentation	Numéro de téléphone	Nom de la personne-ressource/Poste ou titre du DASG CSA
Centre psychiatrique régional 2520 av. Central, Saskatoon, Saskatchewan S7K 3X5	Niveaux de sécurité multiples	Services d'alimentation à différents endroits	306 975-5400	Tim Krause, DASG, Derek Daoust, gestionnaire des services d'alimentation
Pén. de la Sask. à séc. min. 15 ^e rue Ouest, C.P. 850 Prince Albert, Saskatchewan S6V 5S4	Sécurité minimale	PRPG	306 765-8230	Tyler Helm, DASG, Carol Mitchel, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement de Rockwood C.P. 72 Stony Mountain, Manitoba R0C 3A0 (note : emplacement du site : Stony Mountain)	Sécurité minimale	PRPG	204 344-5777	JL Meyer, DASG, Jack Anderson, gestionnaire des services d'alimentation
Pénitencier de la Saskatchewan, 15 ^e rue Ouest C.P. 160 Prince Albert, Saskatchewan S6V 5R6	Niveaux de sécurité multiples	Cafétéria Services d'alimentation à différents endroits	306 765-8110	Tyler Helm, DASG, Kayla Kapacila, gestionnaire des services d'alimentation
Établissement de Stony Mountain C.P. 4500 Winnipeg, Manitoba R3C 3W8	Sécurité moyenne	Services d'alimentation à différents endroits	204 344-5111 poste 5221	JL Meyer, DASG, Shayne Needham, gestionnaire des services d'alimentation
Pavillon de ressourcement Willow Cree, C.P. 520 Duck Lake, Saskatchewan S0K 1J0	Sécurité minimale	PRPG	306 467-1203	Yvonne Ananas, DASG, Joanne Cameron, gestionnaire des services d'alimentation

- **DASG** - directeur adjoint, services de gestion
- **Gestionnaire régional des services d'alimentation**
- Gestionnaire des services d'alimentation
- **Cafétéria** – salles à manger des détenus et du personnel
- **Services d'alimentation à différents endroits** - Chariots de restauration et plateaux livrés dans les unités résidentielles
- **PRPG** - préparation des repas en petits groupes
- **Capacité en lits** - Population sujette à changement
- **Niveaux de sécurité multiple** - sécurité minimale, moyenne et maximale dans la même installation