

Pièce jointe 1 de la partie 4 — Critères d'évaluation obligatoires

REMARQUE : Il incombe à l'offrant de s'assurer qu'il respecte les exigences de la demande d'offre à commandes (DOC) et de démontrer la façon dont il y répond. S'il ne comprend pas certaines exigences, il devrait poser ses questions conformément à l'article 2.3 de la **PARTIE 2, DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS — DEMANDE D'OFFRE À COMMANDES**.

N° de ligne	CRITÈRES OBLIGATOIRES	EXIGENCES DE PRÉSENTATION	RÉPONSE DE L'OFFRANT	N° DE PAGE (référence de l'offre de l'offrant)
1	Attestation de capacité			
1.1	<p>L'offrant doit indiquer, parmi les 60 emplacements possibles, ceux qui ont la capacité d'exécuter la gamme complète des travaux décrits à l'Annexe A — Énoncé des besoins.</p> <p>Pour être conforme, l'offrant doit avoir la capacité d'exécuter les travaux pour au moins dix (10) des treize (13) bases des Forces armées (BFC) essentielles :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. BFC Halifax, Nouvelle-Écosse; 2. BFC Esquimalt, Colombie-Britannique; 3. 8^e Escadre Trenton, Ontario; 4. 17^e Escadre Winnipeg, Manitoba; 5. BFC Gagetown, Nouveau-Brunswick; 6. BFC Petawawa, Ontario; 7. BFC Kingston, Ontario; 8. BFC Valcartier, Québec; 9. BFC Saint-Jean, Québec; 10. BFC Edmonton, Alberta; 11. BFC Borden, Ontario; 12. Collège militaire royal du Canada (CMR) Kingston, Ontario; 13. Polygone de Connaught, Ottawa. <p>Il doit également avoir la capacité de les exécuter pour au moins huit (8) des treize (13) établissements essentiels de Service correctionnel du Canada (SCC) suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pénitencier de Dorchester (sécurité minimale et moyenne), Nouveau-Brunswick; 2. Établissement de Donnacona, Québec; 3. Établissement de Port-Cartier, Québec; 4. Établissement d'Archambault (sécurité minimale), Québec; 	<ol style="list-style-type: none"> a. L'offrant doit aussi indiquer tous les emplacements supplémentaires, en plus des dix (10) bases des FAC et des huit (8) établissements du SCC obligatoires. b. L'offrant doit attester qu'il a la capacité d'exécuter les travaux décrits à Annexe A — Énoncé des besoins pour chacun de ces emplacements en fournissant une déclaration d'attestation. c. Pour chaque emplacement proposé, l'offrant doit attester qu'il est en mesure d'offrir des repas préparés, tel que définis à Annexe A — Énoncé des besoins, dans un délai de cinq (5) jours civils pour tous les bases des FAC et les établissements du SCC proposés et dans un délai de dix (10) jours civils pour les bases des FAC et les établissements du SCC supplémentaires. L'offrant doit fournir une déclaration d'attestation. 		

	<p>5. Établissement de Beaver Creek (sécurité minimale), Québec;</p> <p>6. Établissement de Bath (sécurité moyenne), Ontario;</p> <p>7. Établissement pour femmes Grand Valley (niveaux de sécurité multiples), Ontario;</p> <p>8. Pénitencier de la Saskatchewan (sécurité maximale et moyenne), Saskatchewan;</p> <p>9. Établissement de Stony Mountain (sécurité minimale et moyenne), Winnipeg;</p> <p>10. Établissement de Grande Cache (sécurité minimale et moyenne), Alberta;</p> <p>11. Centre psychiatrique régional (niveaux de sécurité multiples), Saskatchewan;</p> <p>12. Établissement de Matsqui (sécurité moyenne), Colombie-Britannique;</p> <p>13. Établissement de William Head (sécurité minimale), Colombie-Britannique.</p>			
1.2	<p>L'offrant doit soumettre un profil d'entreprise démontrant qu'il a la capacité d'exécuter la gamme complète des travaux décrits à l' Annexe A — Énoncé des besoins pour les emplacements indiqués au point 1.1.</p>	<p>Le profil d'entreprise doit contenir tous les éléments suivants :</p> <p>a. un bref historique de l'entreprise;</p> <p>b. les détails de la capacité de fournir les repas préparés suivants pour les emplacements indiqués par l'offrant :</p> <p>1) les repas standards,</p> <p>2) les repas en vol,</p> <p>3) les boîtes-repas individuelles ou les repas froids;</p> <p>c. les détails de la capacité de fournir les différents types de repas suivants pour les emplacements indiqués par l'offrant :</p> <p>1) standards,</p> <p>2) végétariens,</p> <p>3) végétaliens,</p> <p>4) kascher,</p> <p>5) halal;</p> <p>d. l'emplacement des cuisines;</p> <p>e. le système de gestion et de suivi des commandes.</p>		
2	Expérience de l'entreprise			
2.1	<p>Comme indiqué à l' Annexe A — Énoncé des besoins, l'offrant doit avoir acquis de l'expérience sur des projets de portée et d'importance similaires au cours des deux (2) dernières années suivant la date de clôture de la DOC.</p> <p>Les projets de portée et d'importance similaires comprennent la préparation et la livraison d'un minimum de 1 000 repas,</p>	<p>L'offrant doit soumettre les détails de deux (2) projets qui répondent clairement aux points a) à f) pour chaque projet :</p> <p>a. le nom du client et les coordonnées de la personne-ressource;</p> <p>b. les dates du projet;</p> <p>c. une description de la portée;</p> <p>d. le type de repas préparés et livrés;</p>	<p>Projet n° 1 (*Terminé au cours des deux [2] dernières années suivant la date de clôture de la DOC)</p> <p>Projet n° 2</p>	

	<p>frais ou congelés, dans un délai de deux (2) semaines ou moins pour plusieurs emplacements.</p> <p>Au moins un (1) des deux (2) projets doit inclure la livraison de repas kascher ou halal.</p> <p>Les projets doivent démontrer l'expérience en livraison de repas dans au moins trois (3) différentes provinces canadiennes.</p> <p><i>Remarques :</i></p> <p><i>Les services de traiteurs ou de cafétéria ne seront pas considérés comme des projets acceptables dans le cadre de ce critère.</i></p> <p><i>Il s'agit de l'expérience de l'entreprise et non de l'expérience individuelle.</i></p>	<p>e. le nombre d'emplacements où les repas ont été livrés, incluant le nombre de provinces;</p> <p>f. le nombre de repas préparés et livrés.</p>	<p>(*Terminé au cours des deux [2] dernières années suivant la date de clôture de la DOC)</p>	
3	Menus			
3.1	L'offrant doit soumettre une ébauche de menu avec une rotation sur sept (7) jours pour les repas standards uniquement. Le menu doit être conforme aux exigences indiquées à l'appendice 1 de l'annexe A.	Dans sa soumission, l'offrant doit fournir une ébauche de menu avec une rotation sur sept (7) jours pour les repas standards uniquement. Le menu doit inclure tous les éléments indiqués à l'appendice 1 de l'annexe A.		
4	Installations			
4.1	L'offrant doit être conforme et attester qu'il possède un système vérifiable de gestion pour la salubrité des aliments qui respecte les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et qui intègre les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius et de l'analyse des risques aux points critiques (HACCP).	<p>a) L'offrant doit fournir une preuve de l'attestation de leur système de gestion de la salubrité des aliments ou une licence pour la salubrité des aliments au Canada (licence SAC) de l'ACIA avec leur soumission;</p> <p>b) L'offrant doit également fournir une déclaration d'attestation qui prouve qu'il respecte cette exigence.</p>	Je, _____, atteste que nous possédons un système vérifiable de gestion pour la salubrité des aliments en place qui respecte les exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et qui intègre les principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius et de l'analyse des risques aux points critiques.	
4.2	L'offrant ou ses sous-traitants doivent détenir un permis d'exploitation d'établissement alimentaire valide pour la durée de l'offre à commandes. Le permis doit être au nom de l'entité responsable de la production des repas préparés.	a) L'offrant doit fournir une preuve de son permis avec sa soumission.		
4.3	L'offrant doit garantir qu'il aura des mesures en place qui respectent le guide de l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) pour protéger ceux qui travaillent avec la nourriture contre la COVID-19 et pour prévenir l'exposition au virus ou sa transmission.	a) L'offrant doit fournir par écrit ses procédures opérationnelles de gestion de la COVID-19, démontrant qu'il y aura des mesures en place qui respectent le guide de l'ASPC pour protéger ceux qui travaillent avec la nourriture contre la COVID-19 et prévenir l'exposition au virus ou sa transmission; et	Je, _____, garantis que des mesures qui respectent le guide de l'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) seront en place pour protéger ceux qui travaillent avec la nourriture	

		b) L'offrant doit fournir une déclaration d'attestation qui garantit qu'il y aura des mesures en place qui respectent le guide de l'ASPC pour protéger ceux qui travaillent avec la nourriture contre la COVID-19 et prévenir l'exposition au virus ou sa transmission.	contre la COVID-19 et prévenir l'exposition au virus ou sa transmission.	
5	Hygiène et assainissement			
5.1	L'entrepreneur devra avoir un programme d'hygiène et d'assainissement en place pour atténuer les risques liés à la COVID-19 dans l'établissement. Cela comprend un nettoyage et un assainissement fréquent des surfaces les plus touchées, des endroits les plus fréquentés et des surfaces de contact avec la nourriture pour prévenir la transmission de maladies et la contamination croisée de la nourriture.	a) L'offrant doit fournir une copie du plan d'hygiène et d'assainissement de son établissement qui indique les changements adoptés pour atténuer les risques liés à la COVID-19; b) Le plan doit aussi comprendre un nettoyage et un assainissement fréquent des surfaces les plus touchées, des endroits les plus fréquentés et des surfaces de contact avec la nourriture pour prévenir la transmission de maladies et la contamination croisée de la nourriture.		
6	Restrictions et préférences alimentaires			
6.1	<p>Les Forces armées canadiennes ont l'obligation de fournir des repas qui respectent la directive sur l'accommodement pour motif religieux ou spirituel des FAC. Ce faisant, l'entrepreneur doit fournir, sur demande, des repas halal, kascher et végétaliens. Il peut s'agir de repas standards, de repas individuels, de repas froids ou de repas en vol.</p> <p>L'offrant doit garantir qu'il a la capacité de préparer les types de repas suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. halal, 2. kascher; et 3. végétalien. <p>L'offrant doit garantir que le fournisseur des repas halal et kascher, que ce soit l'offrant ou un sous-traitant, détient une attestation halal ou kascher valide, selon le cas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> a) L'offrant doit garantir qu'il a la capacité de préparer les types de repas suivants : <ol style="list-style-type: none"> 1. halal, 2. kascher; et 3. végétalien. b) L'offrant doit garantir que le fournisseur des repas halal et kascher, que ce soit l'offrant ou un sous-traitant, détient une attestation halal ou kascher valide, selon le cas; c) L'offrant doit également fournir une déclaration d'attestation qui prouve qu'il respecte cette exigence; et d) L'offrant doit garantir que le fournisseur des repas végétaliens, que ce soit l'offrant ou un sous-traitant, veillera à ce qu'aucune viande animale ni aucun produit animal ne sont utilisés dans les repas végétaliens. 	<p>Je, _____, atteste que nous avons la capacité de préparer les types de repas suivants :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. halal, 2. kascher; et 3. végétalien. 	