



Questions et réponses no 1 – CIC-155076

Question 1:	<p>Êtes-vous en mesure de me dire combien de livraisons sont requis par jour? Est-il 1 pour les quatre exigences ou est-il 4 pour les quatre exigences, selon la ci-dessous? 5. <i>Tâches et portée du travail</i></p> <p>5.1 <i>Horaire de livraison des repas</i></p> <p><i>L'entrepreneur doit préparer et livrer des repas aux représentants d'IRCC dans les sites d'hébergement temporaire réservés par IRCC. IRCC passera une commande à l'entrepreneur pour le nombre de repas requis 24 heures avant le moment de la livraison. L'entrepreneur doit livrer chaque type de repas préparé au(x) site(s) d'hébergement selon l'horaire ci-dessous :</i></p> <p>a. <i>Petit-déjeuner : entre 6 h et 7 h du matin;</i></p> <p>b. <i>Déjeuner : entre 11 h et 12 h;</i></p> <p>c. <i>Dîner et boîtes-repas* (selon les besoins) : entre 16 h 30 et 17 h 30.</i></p> <p><i>*L'entrepreneur doit fournir un repas froid en boîte en cas de retard ou d'arrivée après 22 h.</i></p>
Réponse 1:	<p>Conformément à Annexe « D », Énoncé des Travaux, 5.1 Horaire de livraison des repas, « L'entrepreneur doit livrer chaque type de repas préparé au(x) site(s) d'hébergement selon l'horaire ci-dessous :</p> <p>a. Petit-déjeuner : entre 6 h et 7 h du matin;</p> <p>b. Déjeuner : entre 11 h et 12 h;</p> <p>c. Dîner et boîtes-repas* (selon les besoins) : entre 16 h 30 et 17 h 30. »</p> <p>Par conséquent, trois livraisons distinctes sont nécessaires. Les boîtes de repas doit être livré avec le dîner.</p>
Question 2:	<p>De plus, il y aura de multiples sites de livraison dans 1 journée? Si vous avez des adresses ou générale de la proximité des sites?</p>
Réponse 2:	<p>À l'heure actuelle, IRCC prévoit nécessitant une livraison à un site à Dorval, près de l'aéroport. Une autorisation de tâche (at) sera attribué pour autoriser les travaux conformément à l'annexe « C », modalités de paiement – Autorisations de tâche, C1.1. Processus d'autorisation de tâche, le cas échéant. Si la livraison à d'autres sites nécessaire, autorisations de tâches subséquentes seront émises.</p>
Question 3:	<p>Combien de points de prestation de services?</p>
Réponse 3:	<p>Veillez consulter la réponse à la question 2.</p>
Question 4:	<p>Les repas sont préparés, individuellement ou en vrac?</p>
Réponse 4:	<p>Conformément à Annexe « D », Énoncé des Travaux 6. Produits livrables</p> <p>« L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés et livrés comme suit :</p> <p>a. Les repas doivent être livrés dans des contenants individuels entièrement recyclables tels que des sacs en papier ou des boîtes en carton afin de faciliter la distribution par les fournisseurs de services désignés sur place.</p>



	<p>b. Chaque repas doit être préparé et assemblé par le fournisseur – avec des ustensiles compostables au besoin.</p> <p>c. La livraison des sacs/boîtes-repas sur place doit se faire dans des contenants lavables et réutilisables avec couvercle – de préférence en plastique rigide.</p> <p>d. Les contenants réutilisables doivent être nettoyés et entretenus par le fournisseur. »</p> <p>Comme bien, Conformément à Annexe « D », Énoncé des Travaux 5.2 Fourniture de repas, « Dans la mesure du possible, l'entrepreneur doit satisfaire à toute restriction alimentaire spécifique. »</p> <p>Par conséquent, l'entrepreneur doit veiller à ce que les repas sont emballés individuellement et que les options de repas que répondre aux exigences alimentaires sont respectées.</p>
--	--

Question 5:	Sont-ils livrés froid et chauffés dans un four à micro-ondes?
Réponse 5:	Pour des repas chauds, le repas doit être livré chaud.

Question 6:	Pouvons-nous mettre toutes les composantes du repas dans une boîte ou un sac, comme nous le faisons pour notre contrat militaires déjà?
Réponse 6:	<p>Conformément à Annexe « D », Énoncé des Travaux 6. Produits livrables « L'entrepreneur doit s'assurer que les repas sont préparés et livrés comme suit :</p> <p>a. Les repas doivent être livrés dans des contenants individuels entièrement recyclables tels que des sacs en papier ou des boîtes en carton afin de faciliter la distribution par les fournisseurs de services désignés sur place.</p> <p>b. Chaque repas doit être préparé et assemblé par le fournisseur – avec des ustensiles compostables au besoin.</p> <p>c. La livraison des sacs/boîtes-repas sur place doit se faire dans des contenants lavables et réutilisables avec couvercle – de préférence en plastique rigide.</p> <p>d. Les contenants réutilisables doivent être nettoyés et entretenus par le fournisseur. »</p>