

Ce besoin vise : Le Service correctionnel du Canada, pour les établissements : Dorchester, Archambault, Bath, Bowden et Matsqui.

Accord commercial : Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC)

Procédures d'appel d'offres : Tous les fournisseurs intéressés peuvent soumissionner.

Stratégie de marché concurrentiel : soumission recevable ayant le prix le plus bas

Réservé en vertu de la Stratégie d'approvisionnement auprès des entreprises autochtones : Ce marché n'est pas réservé aux fournisseurs autochtones.

Entente sur les revendications territoriales globales : Cet approvisionnement n'est pas assujéti à une entente sur les revendications territoriales globales.

Exigences de sécurité : Ce marché ne comporte pas d'exigences relatives à la sécurité.

Nature des besoins : Le Service correctionnel du Canada a besoin d'embaucher un consultant en salubrité et qualité des aliments, possédant des connaissances spécialisées dans les processus de cuisson-réfrigération et d'emballage à teneur réduite en oxygène, pour fournir des conseils techniques liés à notre programme de salubrité et de qualité des aliments et aux processus de production alimentaire dans chacun de nos cinq (5) Centres Régionaux de Production Alimentaire.

Objectif : L'objectif de ce travail est d'embaucher un consultant en salubrité et qualité des aliments pour aider le SCC à examiner, réviser et valider le programme FSQ ; examiner et formuler des recommandations pour l'amélioration continue des processus de production alimentaire dans les RFPC ; développer des outils et des ressources de formation liés au programme FSQ; et analyser les écarts critiques en matière de sécurité alimentaire pour déterminer la sécurité des produits et fournir des recommandations sur les mesures correctives.

Produits livrables :

L'entrepreneur doit fournir :

- Les produits livrables et les échéanciers spécifiques pour chaque tâche seront convenus par le chargé de projet du SCC et l'entrepreneur, et définis dans une AT avant que la tâche ne soit exécutée.
 - Les rapports, documents, ressources matérielles ou autres documents produits par l'entrepreneur et définis dans les AT doivent être complétés à l'aide des produits Microsoft Office et remis au chargé de projet du SCC par voie électronique
 - Des copies de toutes les preuves utilisées pour soutenir la validation du programme FSQ
 - Après validation de l'efficacité du programme FSQ à contrôler les risques liés à la sécurité et à la qualité des aliments
- opérations RFPC, l'entrepreneur doit fournir des lettres de validation signées numériquement à cet effet au format .pdf

Conditions pour la participation des fournisseurs non indiquées dans les documents d'invitation à soumissionner : aucune

Quantité estimative de marchandises : consulter l'énoncé des travaux et la base de paiement du document d'invitation.

Durée Période du marché: Les travaux doivent être exécutés du 1er Février 2024 au 1er Février 2027, avec la possibilité de renouveler pour deux (2) périodes supplémentaires d'un an.

Numéro de dossier : 21120-24-4513990

Autorité contractante : *Ashley Drolet*
Numéro de téléphone : (613) 292 3176
Courriel : *ashley.drolet@csc-scc.gc.ca*

NOTE AUX SOUMISSIONNAIRES : Les soumissionnaires peuvent obtenir l'énoncé complet des travaux et les critères d'évaluation en téléchargeant le document d'invitation à soumissionner et les documents connexes à partir du site Web : [Achats Canada / occasions de marché](#)