



RETURN BIDS TO :
RETOURNER LES SOUMISSIONS À :
Bid Receiving - Réception des soumissions:
GEN-NHQ Contracting bid submissions
<bidsubmissions.GEN-NHQContracting@CSC-
SCC.GC.CA>

Correctional Service Canada (CSC) – Service
correctionnel Canada (SCC)

Attention :
(Insert name of procurement officer / insérer le
nom de l'agent d'approvisionnement)
(Insert solicitation number / insérer le numéro de
l'invitation)

**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.

Issuing Office – Bureau de distribution

Correctional Service Canada (CSC)
340 Laurier Avenue West
Ottawa, Ontario
K1A 0P9

Title — Sujet: Food Safety Consultant	
Solicitation No. — No. de l'invitation 21120-24-4513990	
Solicitation Amendment No. — No. de modification de l'invitation 01	Date: December 29, 2023 29 Décembre, 2023
GETS Reference No. — No. de Référence de SEAG	
Solicitation Closes — L'invitation prend fin at /à : 4PM Eastern Time / 16h l'Heure de l'Est on / le : January 19, 2024 / 19 Janvier, 2024	
F.O.B. — F.A.B. Plant – Usine: _____ Destination: _____ Other-Autre: _____	
Address Enquiries to — Soumettre toutes questions à: ashley.drolet@csc-scc.gc.ca	
Telephone No. – No de téléphone: (613) 292 3176	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	



Solicitation Amendment 001 is issued to:

1. Respond to questions 1 through 4 received the during the solicitation period; and
 2. Extend the closing date of the Solicitation.
-

1. Questions and Answers 1 through 4:

Question 1:

Has there been an incumbent within the past twelve months (or greater) either as a Term, Casual, or Agency Contract (THS, TSPS, TBIPS, ProServices, etc.) performing these or similar duties?

- If so, who is the incumbent vendor and have they been invited?
- If so, can you provide the number of days worked on said contract along with the dollar value?

Answer 1:

No incumbent has been performing these or similar duties within the past twelve months. In the past the provision of a Food Safety Consultant services was provided in conjunction with Food Safety Program Auditing services under one contract. The value for that said contract was estimated to be \$124,500.00 for a two-year period.

Question 2:

Can the Crown confirm the stream for this solicitation? The Mandatory Technical Criterion specifies the role as a Food Safety Program Auditor, whereas the remaining sections of the RFP indicate a requirement for a Staffing Consultant.

Answer 2:

The solicitation is for a Food Safety and Quality Consultant as indicated in Annex A - Statement of Work. Where "Staffing Consultant" is indicated as The Resource Category in Annex B and where "Food Safety Program Auditor" is indicated in Annex C, should be changed to indicate "Food Safety and Quality Consultant" in all instances.

Question 3:

Mandatory Technical Criteria M6 states that the Bidder must provide a current CV containing a work history or project history demonstrating their experience providing consulting services related to food safety and quality for commercial or institutional foodservice operations using cook-chill, sous-vide cooking, and reduced oxygen packaging processes. Similar requirements are reiterated in M3, with M3 focusing on the resource level, rendering it more pertinent for evaluation purposes. In addition, it does not add any value to the Crown for vendors to demonstrate corporate capacity in this area as it does not negate the proposed resource's experience and abilities. Our firm possesses a diverse range of skillsets, and while our history may not consistently feature the supply of such resources, we possess the competence to deliver effectively in this specific area - **which will be demonstrated through the candidate we are proposing. To avoid unnecessarily precluding vendor's that don't have a strong background in this specific area, but have the ability to propose highly qualified candidates, we ask that M6 be removed from the solicitation.**

Answer 3:

M3 requires specific experience developing HACCP-based food safety plans, while M6 considers any consulting services related to Food Safety and Quality (ex. research and development, product testing, process optimization, etc.). M3 and M6 represent two different criteria relative to the tasks identified in the Statement of Work. It benefits the Crown to engage a resource with previous experience delivering the services identified in both M3 and M6. It further benefits the Crown to engage a resource with previous



experience relative to M3 and M6 that is specific to foodservice operations using cook-chill, sous-vide, and reduced oxygen packaging systems, as those are the systems employed by CSC that the resource will be consulting on. Both M3 and M6 will remain in the solicitation for these reasons.

Question 4:

Can you confirm if resources have to travel on one visit per site and if so, what that timeline would look like. Additionally, if there is more than one visit required, can the Crown confirm how many visits per site are estimated over the course of the contract. This clarification will help candidates in determining an inclusive hourly rate that accounts for travel costs that will be incurred by the resource.

Answer 4:

The resource will have to visit each of the five Regional Food Production Center sites once during the first year of the contract and prior to the end of the fiscal year of this contract being awarded. The purpose of these visits is to provide the resource with awareness of the unique operational contexts of each site. The timeline for visits to each site will be coordinated based on the availability of both the resource and the sites. No additional site visits are anticipated beyond the five visits during the first year of the contract.

2. The Solicitation Closing date identified on page one (1) of the RFP has been extended:

Delete: **Solicitation Closing** date, January 5, 2024, at 2PM Eastern Time; and

Insert: The following, new **Solicitation Closing** date, **January 19, 2024, at 2PM Eastern Time.**

ALL OTHER TERMS AND CONDITIONS REMAIN UNCHANGED.



La modification 001 à l'invitation est émise pour:

1. Répondre aux questions 1 à 5 reçues au cours de la période d'invitation; et
 2. Proroger la date de clôture de la demande.
-

1. Questions et réponses 1 à 5:

Question 1 :

Y a-t-il eu un titulaire au cours des douze derniers mois (ou plus) soit à titre de contrat à durée déterminée, occasionnel ou d'agence (THS, TSPS, TBIPS, ProServices, etc.) effectuant ces tâches ou des tâches similaires ?

- Dans l'affirmative, qui est le fournisseur titulaire et ont-ils été invités ?
- Dans l'affirmative, pouvez-vous fournir le nombre de jours travaillés sur ledit contrat ainsi que la valeur en dollars ?

Réponse 1 :

Aucun titulaire n'a exercé ces fonctions ou des fonctions similaires au cours des douze derniers mois. Dans le passé, les services d'un consultant en salubrité des aliments étaient fournis conjointement avec les services de vérification du programme de salubrité des aliments dans le cadre d'un seul contrat. La valeur de ce contrat a été estimée à 124 500,00 \$ pour une période de deux ans.

Question 2 :

La Couronne peut-elle confirmer le volet pour cette sollicitation ? Le critère technique obligatoire précise le rôle en tant que vérificateur du programme de salubrité des aliments, tandis que les autres sections de la DP indiquent la nécessité d'un consultant en dotation.

Réponse 2 :

L'invitation porte sur un consultant en salubrité et qualité des aliments, tel qu'indiqué à l'annexe A - Énoncé des travaux. Lorsque « consultant en dotation » est indiqué comme étant la catégorie de ressources à l'annexe B et où « vérificateur du programme de salubrité des aliments » est indiqué à l'annexe C, devrait être remplacé par « consultant en salubrité et en qualité des aliments » dans tous les cas.

Question 3 :

Le critère technique obligatoire M6 stipule que le soumissionnaire doit fournir un CV à jour contenant des antécédents de travail ou des antécédents de projet démontrant son expérience de la prestation de services de consultation liés à la salubrité et à la qualité des aliments pour les opérations de restauration commerciales ou institutionnelles utilisant des procédés de cuisson-refroidissement, de cuisson sous vide et d'emballage à oxygène réduit. Des exigences similaires sont réitérées dans M3, M3 se concentrant sur le niveau des ressources, ce qui le rend plus pertinent aux fins de l'évaluation. De plus, cela n'ajoute aucune valeur à la Couronne pour les fournisseurs de démontrer leur capacité organisationnelle dans ce domaine, car cela n'annule pas l'expérience et les capacités de la ressource proposée. Notre cabinet possède un large éventail de compétences, et bien que notre histoire ne comporte pas systématiquement la fourniture de telles ressources, nous possédons la compétence pour livrer efficacement dans ce domaine spécifique - ce qui sera démontré par le candidat que nous proposons. Pour éviter d'empêcher inutilement les fournisseurs qui n'ont pas une solide expérience dans ce domaine spécifique, mais qui ont la capacité de proposer des candidats hautement qualifiés, nous demandons que M6 soit retiré de la sollicitation.

Réponse 3 :

M3 nécessite une expérience spécifique de l'élaboration de plans de salubrité des aliments fondés sur le programme HACCP, tandis que M6 tient compte de tous les



services de consultation liés à la salubrité et à la qualité des aliments (p. ex. recherche et développement, essais de produits, optimisation des processus, etc.). M3 et M6 représentent deux critères différents par rapport aux tâches identifiées dans l'énoncé des travaux. Il est avantageux pour la Couronne de faire appel à une ressource ayant une expérience antérieure de la prestation des services indiqués dans M3 et M6. Il est également avantageux pour la Couronne d'engager une ressource ayant une expérience antérieure relative aux M3 et M6 qui est propre aux opérations de restauration utilisant des systèmes de cuisson-refroidissement, de sous-vide et d'emballage à oxygène réduit, car ce sont les systèmes utilisés par le SCC sur lequel la ressource consultera. M3 et M6 resteront tous deux dans la sollicitation pour ces raisons.

Question 4 :

Pouvez-vous confirmer si les ressources doivent voyager sur une visite par site et si oui, à quoi ressemblerait ce calendrier. De plus, s'il y a plus d'une visite requise, la Couronne peut-elle confirmer combien de visites par site sont estimées au cours du contrat ? Cette clarification aidera les candidats à déterminer un taux horaire inclusif qui tient compte des frais de déplacement qui seront engagés par la ressource.

Réponse 4 :

La ressource devra visiter chacun des cinq sites du Centre régional de production alimentaire une fois durant la période du contrat et cela avant la fin de l'année financière que ce contrat est attribué. Le but de ces visites est de fournir à la ressource une connaissance des contextes opérationnels uniques de chaque site. Le calendrier des visites à chaque site sera coordonné en fonction de la disponibilité de la ressource et des sites. Aucune autre visite sur place n'est prévue au-delà des cinq visites effectuées au cours de la première année du contrat.

2. La date de clôture de la période d'invitation à soumissionner identifiée sur la page un (1) de la DDP a été prorogée:

Supprimer: la date de clôture : 5 Janvier, 2024, à 14h l'Heure de l'Est et,

Insérer: La nouvelle date de clôture de la période d'invitation: 19 Janvier, 2024 à 14h l'Heure de l'Est.

TOUTES LES AUTRES MODALITÉS RESTENT LES MÊMES.