



Request for Proposals

Chef Services at SIAL Canada 2025

La version française suivra

Summary

Food and Beverage Atlantic has secured a 2,000 sq ft booth space at SIAL Canada 2025 in Toronto, ON. It will be used as a shared booth space housing up to 16 Atlantic Canadian companies. Recruitment is now underway for co-exhibitors within the pavilion (deadline to register March 14, 2025). The goals of the mission are to showcase and promote the high-quality seafood, agri-food and beverage products from Atlantic Canada, to increase export opportunities for Atlantic Canadian companies, and to increase the number of Atlantic Canadian companies exporting outside the Atlantic Provinces.

Project Description

Food and Beverage Atlantic, working jointly with the provinces of New Brunswick, Nova Scotia, Newfoundland and Labrador, and Prince Edward Island, is seeking a Chef to represent Atlantic Canada at SIAL Canada in Toronto, ON from April 29 – May 1, 2025.

Project Scope

The selected Chef will be responsible for the following:

- During the show, the chef will prepare samples for seafood, agri-food, and beverage companies exhibiting in the Atlantic Canadian Pavilion.
- Chef must be engaging with guests, passionate about the products, willing to explain the dishes, and display a positive energy at the Chef Station.

- The Chef will be responsible for attending committee conference calls, liaising with companies about their products and menu planning leading up to SIAL Canada.
- Ensuring the required ingredients needed for the sample dishes are on hand for the Show.
- Chef station must be kept clean at all times.
- Chef must arrange their own microphone and speaker set up at the booth.

Compensation

- **Flat rate for Chef**
 - This includes menu planning, participating in planning meetings, travel time, research to find an assistant chef located in Toronto, set-up days, and Show days.
 - Please list any cost for an assistant on site should one be required.
- **Travel expenses** (flight, accommodation, ground transportation)
 - Expenses should be submitted with copies of receipts and will be reimbursed.
- **Daily meal allowance** as per Federal government rates.
- **Reimbursement of any other applicable expenses** related to the show, including ingredients needed.
- **Total budget** for above elements cannot exceed \$15,000 CAD.

Proposal Guidelines

- This request for proposal follows an open and competitive process. Proposals will be accepted until **Friday, March 21st at 4 pm AST**. Proposals received after this date and time will not be considered.
- Proposals must be submitted electronically to admin@atlanticfood.ca.
- Proposal should include examples of chef services performed in the past.
- Proposal should be clearly organized with proposed methodology and timelines.
- The winning proposal will be selected and notified by **March 28th, 2025** at the latest.

Proposal Evaluation

Food and Beverage Atlantic will evaluate all proposals based on the following:

- **Overall proposal suitability:** Proposal must meet the scope and be presented in a clear and organized manner.
- **Experience & Expertise:** Bidders will be evaluated on their experience as it pertains to the scope of this project.
- **Previous work & references:** Bidders will be evaluated on examples of their work.
- **Cost-Effectiveness and Value for cost:** Proposal offers competitive pricing relative to the services provided.

All applications will be reviewed by the Atlantic Provinces organizing committee for selection.

Demande de propositions

Services de chef cuisinier au SIAL Canada 2025

Résumé

Aliments et Boissons Atlantique a obtenu un espace de stand de 2 000 pieds carrés au SIAL Canada 2025 à Toronto, ON. Il s'agira d'un espace de stand partagé qui accueillera jusqu'à 16 entreprises du Canada atlantique. Le recrutement de co-exposants au sein du pavillon est en cours (date limite d'inscription : 14 mars 2025). Les objectifs de la mission sont de présenter et de promouvoir les produits de la mer, les produits agroalimentaires et les boissons de haute qualité du Canada atlantique, d'accroître les possibilités d'exportation pour les entreprises du Canada atlantique et d'augmenter le nombre d'entreprises du Canada atlantique qui exportent à l'extérieur des provinces de l'Atlantique.

Description du projet

Aliments et Boissons Atlantique, en collaboration avec les provinces du Nouveau-Brunswick, de la Nouvelle-Écosse, de Terre-Neuve-et-Labrador et de l'Île-du-Prince-Édouard, est à la recherche d'un chef qui représentera le Canada atlantique au SIAL Canada à Toronto, en Ontario, du 29 avril au 1er mai 2025.

Portée du projet

Le chef sélectionné sera responsable de ce qui suit :

- Pendant le salon, le chef préparera des échantillons pour les entreprises de fruits de mer, d'agroalimentaire et de boissons qui exposent dans le pavillon du Canada atlantique.
- Le chef doit être engageant avec les invités, passionné par les produits, prêt à expliquer les plats et à faire preuve d'une énergie positive au poste de chef.
- Le chef sera chargé d'assister aux conférences téléphoniques du comité, d'assurer la liaison avec les entreprises au sujet de leurs produits et de planifier les menus avant le SIAL Canada.

- Veiller à ce que les ingrédients nécessaires à la préparation des échantillons soient disponibles pour le salon.
- Le poste du chef doit être propre en permanence.
- Le chef doit s'occuper de l'installation de son propre microphone et de son propre haut-parleur sur le stand.

Rémunération

- **Tarif fixe pour le chef**
 - Cela comprend la planification du menu, la participation aux réunions de planification, le temps de déplacement, la recherche d'un assistant cuisinier à Toronto, les jours d'installation et les jours d'exposition.
 - Veuillez indiquer tous les coûts liés à la présence d'un assistant sur place, le cas échéant.
- **Frais de voyage** (vol, hébergement, transport)
- Les dépenses doivent être soumises avec des copies des reçus et seront remboursées.
- **Indemnité journalière de repas** selon les tarifs du gouvernement fédéral.
- Remboursement de toute autre dépense liée au spectacle, y compris les ingrédients nécessaires.
- **Le budget total** pour les éléments ci-dessus ne peut excéder 15 000 dollars canadiens.

Lignes directrices de la proposition

La présente demande de proposition suit un processus ouvert et concurrentiel. Les propositions seront acceptées jusqu'au vendredi 21 mars à 16 heures HNA. Les propositions reçues après cette date et cette heure ne seront pas prises en compte.

- Les propositions doivent être soumises par voie électronique à admin@atlanticfood.ca.
- La proposition doit inclure des exemples de services de chef réalisés dans le passé.
- La proposition doit être clairement organisée avec la méthodologie et les délais proposés.
- La proposition gagnante sera sélectionnée et notifiée au plus tard le 28 mars 2025.

Évaluation des propositions

Aliments et Boissons Atlantique, évaluera toutes les propositions en fonction des critères suivants :

- **Pertinence globale de la proposition** : La proposition doit répondre au champ d'application et être présentée de manière claire et organisée.
- **Expérience et expertise** : Les soumissionnaires seront évalués en fonction de leur expérience dans le cadre de ce projet.
- **Travaux antérieurs et références** : Les soumissionnaires seront évalués sur la base d'exemples de leur travail.
- **Rentabilité et rapport qualité-prix** : La proposition offre un prix compétitif par rapport aux services fournis.

Toutes les demandes seront examinées par le comité organisateur des provinces atlantiques en vue de la sélection.