

RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving
PWGSC
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5
Bid Fax: (905) 615-2095

Revision to a Request for a Standing Offer

Révision à une demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Offer remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'offre demeurent les mêmes.

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Public Works and Government Services Canada
Ontario Region
33 City Centre Drive
Suite 480
Mississauga
Ontario
L5B 2N5

Title - Sujet VIANDE, VOLAILLE ET POISSON		
Solicitation No. - N° de l'invitation W0113-11J112/A		Date 2012-05-10
Client Reference No. - N° de référence du client W0113-11J112		Amendment No. - N° modif. 001
File No. - N° de dossier TOR-1-34576 (033)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$TOR-033-5921		
Date of Original Request for Standing Offer		2012-05-02
Date de la demande de l'offre à commandes originale		
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2012-05-18		Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Martin, Lesley		Buyer Id - Id de l'acheteur tor033
Telephone No. - N° de téléphone (905) 615-2076 ()	FAX No. - N° de FAX (905) 615-2060	
Delivery Required - Livraison exigée		
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:		
Security - Sécurité This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.		

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Acknowledgement copy required	Yes - Oui	No - Non
Accusé de réception requis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer. Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.		
Signature	Date	
Name and title of person authorized to sign on behalf of offeror. (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du proposant. (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)		
For the Minister - Pour le Ministre		

La modification 001 vise à répondre aux questions d'offrants éventuels et à apporter des changements aux critères obligatoires et aux annexes A et B et D.

Questions et réponses

Q1. Pourriez-vous clarifier ce qu'est un « article prioritaire »?

R1. Les articles prioritaires sont des aliments de base que le MDN doit avoir à sa disposition pour exploiter/faire fonctionner ses cuisines. Ils incluent notamment le lait, les oeufs, les poitrines de poulet, les fruits et légumes frais, etc.

Q2. Pourriez-vous clarifier ce que vous entendez par « faible volume d'expédition »?

R2. Un faible volume d'expédition correspond à une commande, par le MDN, de biens en quantités moins élevées qu'en temps normal.

Modification

À 1.1.1 Critères techniques obligatoires

Supprimer : l'intégralité

Insérer :

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Item #	Critères obligatoires
1	L'offrant doit avoir acquis au moins 7 ans d'expérience dans la chaîne d'approvisionnement en services de restauration collective au cours des 15 dernières années en fournissant des services similaires à ceux décrits dans l'annexe A – Énoncé des travaux. L'offrant doit fournir des documents décrivant son expérience
2	L'offrant doit avoir un registre de ventes annuelles d'une valeur minimale de 6 000 000 \$ au cours des cinq dernières années. L'offrant doit fournir des documents décrivant son registre de ventes annuelles.
3	L'offrant doit fournir des documents décrivant sa rotation de stock et les normes du système HACCP
4	L'offrant doit fournir des documents, sous la forme d'un plan détaillé, qui traitent de chacun des éléments suivants : a. lots de pleine caisse partiels; b. faible volume d'expédition; c. périodes de non-livraison en raison de congés; d. articles prioritaires.

À 1.2.1 Critères financiers obligatoires

Supprimer : l'intégralité

Insérer :

1.2.1 Critères financiers obligatoires

L'offrant doit remplir l'Annexe B - Base de paiement, en dollars canadiens, et la présenter avec son offre. Le prix doit être fourni pour chaque article.

Les soumissions seront évaluées en fonction des prix indiqués à l'annexe B - Base de paiement. Les prix indiqués à l'annexe B - Base de paiement, seront intégrés à l'annexe D - Évaluation financière, aux fins d'évaluation du prix.

Le prix utilisé dans l'évaluation sera le coût total évalué que l'on obtient comme suit :

Le coût total évalué est la somme du prix total évalué - prix unitaire et du prix total évalué - prix au kilogramme.

Le prix total évalué - prix unitaire est la somme du prix calculé ferme. Le prix total évalué - prix au kilogramme se calcule de la même façon.

Le prix calculé ferme est la quantité estimative d'unités, multipliée par le prix unitaire ferme, ou la quantité estimative de kilogrammes, multipliée par le prix au kilogramme ferme.

À 1.2.3 Format de l'emballage ou unité de mesure

Supprimer : l'intégralité

Insérer :

1.2.3 Format de l'emballage ou unité de mesure

Si un format n'est plus disponible, l'offrant est tenu de communiquer avec l'autorité contractante au plus tard sept (7) jours civils avant la date de clôture et de proposer un autre format.

Quand un changement au format de l'emballage ou de l'unité est proposé, il doit respecter le critère (a) ou (b) ou (c) :

- le changement proposé au format de l'emballage doit être nécessaire, car le format demandé à l'origine n'est pas offert par l'industrie;
- le nouveau format proposé doit correspondre au prochain format disponible le plus proche (soit un peu plus grand ou un peu moins grand) offert par l'industrie;
- l'écart doit être de moins de 15 % entre le format demandé à l'origine et l'autre format proposé.

Tout changement à l'emballage ou au format du produit doit être fait par l'autorité contractante au moyen d'une modification à la demande d'offre à commandes. L'offrant ne peut pas substituer un format pour un autre dans son offre s'il n'a pas été approuvé.

À ANNEX B - BASE DE PAIEMENT

Supprimer : l'intégralité

Insérer :

Annexe B Base de Paiement

Prix unitaires fermes en dollars canadiens incluant les droits de douane et la taxe d'accise, destination FAB. Le montant total de la taxe sur les produits et services (TPS) ou de la taxe de vente harmonisée (TVH) doit être indiqué séparément, le cas échéant.

A. Produits de l'inventaire standard

Les prix indiqués à l'annexe B sont fermes pour une période de trois (3) mois à compter de l'attribution de l'offre à commandes.

Après l'expiration de la période de prix fermes, précisée ci-dessus, l'offrant doit mettre à jour ou réviser les prix afin qu'ils correspondent aux conditions actuelles du marché. Une fois mis à jour, les prix demeurent fermes pour une période de trois (3) mois.

Toute demande relative à la mise à jour/révision des prix doit être transmise à l'autorité contractante aux fins d'examen et d'approbation.

Un avis d'au moins deux semaines doit être donné pour une mise à jour afin de permettre l'examen et la mise en oeuvre de tout changement.

B. Commande spéciale

Le ou les produits commandés par le MDN qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessus seront facturés conformément à la liste principale des prix de l'offrant, moins un rabais de ____%. L'offrant doit fournir sa liste de prix principale au moment de l'attribution de l'offre à commandes.

Les frais pour l'ensemble des commandes spéciales ne doivent pas dépasser 800,000\$ (incluse la TPS/TVH).

Table 1: Produits de l'inventaire standard - Prix unitaire ferme

#	Produit/description de l'article	Brand	Description de l'unité	Prix unitaire ferme
BOEUF				
1	BOEUF, HAMBURGER, ROADHOUSE, PATTE D'OURS, 6 oz	Roadhouse	30 X 170 g	\$
2	BOEUF HACHÉ MAIGRE, 92 %, CONGELÉ		2 x 2,5 kg	\$
3	BOEUF, STEAK SALISBURY		26 X 170 g	\$
4	LANIÈRES DE BOEUF DE SURLONGE, CRUES		2 x 2 kg	\$
5	CONTRE-FILET DE BOEUF, COUPE CENTRALE, AAA		50 x 225 g	\$
6	BOEUF TRANCHÉ MINCE POUR SANDWICH PHILLY		40 X 4 oz	\$
CHARCUTERIE				
7	JAMBON CUIT, EN DÉS	Maple Leaf	1 x 5 kg	\$
GIBIER				
8	HAMBURGER DE BISON		40 x 170 g	\$
9	CAILLE, ENTIÈRE, ROYALE		48 x 190 g	\$
POISSON ET FRUITS DE MER				
10	CREVETTES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES, CRUES, 26 À 30 CREVETTES	Highliner	2 x 1,13	\$
11	31 À 40 CREVETTES, CRUES, SANS LA QUEUE, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES	Highliner	5 x 2lb	\$
12	CREVETTES À SALADES, CUITES, 150 À 250 CREVETTES	Highliner	2 x 2,27 kg	\$
13	PÉTONCLES, 20 À 30 PÉTONCLES		2 x 2,27 kg	\$
14	FILET D'AIGLEFIN EN PÂTE	Highliner	35 X 112 g	\$
15	FILETS DE SOLE PANÉS, CUISSON SANTÉ	Highliner	1 x 4,536 kg	\$
16	HAMBURGER DE SAUMON, NON PANÉ	HighLiner		\$

17	CRABE, MORCEAUX, IMITATION		12 x 1,13 kg	\$
18	BROCHETTE DE CREVETTES		6 x 12 chaque	\$
19	MORUE, AUX HERBES, EN CROÛTE	HighLiner	29 x 4,54 kg	\$
20	SAUMON, GLACÉ À L'ORIENTALE, 3 à 4 oz	HighLiner	4.54 kg	\$
21	SAUMON, MÉDITÉRANÉEN	HighLiner	29 x 170 g	\$
22	MORUE, LONGE 5oz	HighLiner	1 x 4,54	\$
23	AIGLEFIN, LONGE, 5oz	HighLiner	1 x 10 lbs	\$
24	SAUMON, LONGE, SANS ARRÊTES, SANS LA PEAU, 6oz	HighLiner	1 X 3 lbs	\$
PORC				
25	BACON ENROBÉ DE POIS	Elite	1 x 5 kg	\$
26	BACON, EN TRANCHE, RÉGULIER		1 x 5 kg	\$
27	PORC, EN DÉS	Olymel	2 x 2,5 kg	\$
28	CÔTELETTES DE PORC, COUPE CENTRALE, DÉOSSÉ	Elite	35 x 141 g/emballé en couches	\$
29	PORC, ESCALOPE, ATTENDRIE	Elite	40 X 113 g/emballé en couches	\$
30	PORC, LANIÈRES	Elite	2 x 2,5 kg	\$
31	SOUVLAKI DE PORC		40 x 100 g	\$
32	JAMBON EN TRANCHE, VÉGÉTARIEN	Yves	12 x 155 g	\$
33	CÔTE D'ÉPAULE, PORC, CUITE	Pierre	60 x 84 g	\$
34	PORC, DÉCHIQUETÉ, DANS UN SAC		4 x 1,13 kg	\$
POULET				
35	CÔTELETTE DE DINDE, SURGÉLATION INDIVIDUELLE, EMBALLÉE EN COUCHE, 180g CHAQUE		25 x 180 g	\$
36	DINDE, RÔTIE, CUITE, VIANDE BRUNE, DÉOSSÉE	Lou's	4 x 1 kg moy.	\$
37	DINDE, ENTIÈRE		2 x 11 kg moy.	\$
38	DINDE, RÔTIE, CUITE, VIANDE BLANCHE, DÉOSSÉE	Lou's	4x 1,4 kg moy.	\$
39	DINDE, POITRINES, SEMI DÉOSSÉES		2 x 7 kg moy.	\$
40	LANIÈRE DE POÎTRINE DE POULET, PANÉE		2 x 2 kg	\$
41	CHICKEN À LA KIEV, MUSCLE ENTIER		24 x 200 g	\$
42	BOULETTES DE POULET		2 X 2 kg	\$
43	SOUVLAKI DE POULET		40 x 90 g	\$
44	POULET PANÉ, 75 À 90 MORCEAUX		1x 4 kg	\$
45	AILES DE POULET SAUPOUDRÉES NON CUITES		1 x 5 kg	\$
46	PILONS DE POULET		1 X 5 kg	\$
47	QUARTS DE POULET, CONGELÉS (Poulet entier en quartiers)	Olymel	48 x 1 chaque	\$
48	POITRINES DE POULET, 6 oz, SANS LA		1 x 4 kg	\$

	PEAU, DÉOSSÉES, MOINS DE 20 % D'EAU			
49	LANIÈRES DE POULET CUITES POUR FAJITAS, CUITES		1 x 4,54 kg	\$
50	POULET CUIT EN DÉS	Flamingo	1 X 4 kg	\$
SAUCISSES				
51	SAUCISSE, RONDELLES, PRÉCUITES	Schnieders	100 x 45 g	\$
52	SAUCISSE, DEBRIZINI, CUITE	European	1 x 4,54 kg	\$
53	SAUCISSE À DÉJEUNER, PORC,	Olymel	1 X 5 kg	\$
54	SAUCISSES FUMÉES, JUMBO, 75 g	Shopsy's, Emballage en vrac	1 x 3 kg	\$
55	SAUCISSES FUMÉES JUMBO, 75 g, VÉGÉTARIENNES	Yves	1 x 4.54 kg	\$
VEAU				
56	VEAU CORDON BLEU AU SUISSE		32 x 170 g	\$
57	ESCALOPES DE VEAU ATTENDRIES		40 x 125 g	\$

Table 2: Produits de l'inventaire standard - Prix au kilogramme ferme

Item	Product / Item Description	Brand	Description de l'unité	Prix au kilogramme ferme
BOEUF				
58	BOEUF, INTÉRIEUR DE RONDE, AAA		3 x 12-16 kg	\$
59	CÔTES DE BOEUF AVEC OS, AAA		1 x 10 kg Avg	\$
CHARCUTERIE				
60	SALAMI GÉNOIS	Parma	2 x 2 kg Avg	\$
61	SAUCISSE KIELBASSA, SPIRALE		3 X 1.75 kg Avg	\$
62	BOLOGNE, BOEUF À 100 %	Maple Leaf	2 x 4 kg Avg	\$
63	ROULÉ, POÎTRINE DE POULET FUMÉE		2 x 3 kg Avg	\$
64	POÎTRINES DE POULET, CUITE		2 x 4 kg Avg	\$
65	BOEUF, SMOKED MEAT DE MONTRÉAL		2 x 2 kg Avg	\$
66	RÔTI DE BOEUF, CUIT		1 x 3 kg Avg	\$
67	TRANCHES DE PASTRAMI		2 x 2 kg Avg	\$
68	JAMBON, FORÊT NOIRE		2 x 4 kg Avg	\$
GIBIER				
69	FILET DE BISON		1 x 4 kg	\$
70	POITRINE DE CANARD FUMÉE (NON SECHÉE)		32 X 180 g	\$
POISSON ET FRUITS DE MER				
71	FILET DE TRUITE	Cold Water	1 x 5 kg	\$
PORC				
72	LONGE DE PORC, DÉOSSÉ		4 x 5 kg Avg	\$
73	FILET DE PORC		1 x 5 kg	\$
74	PORC, PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS, DANOIS, SANS LA QUEUE	Elite	1 X 5 kg Avg	\$

75	JAMBON, FUMÉ, AVEC LA PEAU, AVEC LES OS		2 x 10 kg Avg	\$
76	JAMBON, TOUPIE, FRAIS	Melrose	2 x 6 kg Avg	\$
POULET				
77	DINDE, UTILITÉ, ENTIÈRE		2 x 10 kg Avg	\$

À Annexe D - ÉVALUATION FINANCIÈRE

Supprimer : l'intégralité

Insérer :

Annexe D ÉVALUATION FINANCIÈRE - Revision 1

Aux fins d'évaluation, l'analyse du prix de la soumission sera effectuée en utilisant les prix unitaires fermes de l'annexe B, Base de paiement, et les quantités estimatives. Les quantités sont utilisées comme lignes directrices à des fins d'évaluation seulement et ne constituent aucunement une garantie d'utilisation.

Item	Produit/description de l'article	Description de l'unité	Quantité estimative	Prix unitaire ferme	Prix calculé ferme
1	BOEUF, HAMBURGER, ROADHOUSE, PATTE D'OURS, 6 oz	30 X 170 g	184	\$	\$
2	BOEUF HACHÉ MAIGRE, 92 %, CONGELÉ	2 x 2.5 kg	672	\$	\$
3	BOEUF, STEAK SALISBURY	26 X 170 g	130	\$	\$
4	LANIÈRES DE BOEUF DE SURLONGE, CRUES	2 x 2 kg	100	\$	\$
5	CONTRE-FILET DE BOEUF, COUPE CENTRALE, AAA	50 x 225 g	526	\$	\$
6	BOEUF TRANCHÉ MINCE POUR SANDWICH PHILLY	40 X 4 oz	10	\$	\$
7	JAMBON CUIT, EN DES	1 x 5 kg	10	\$	\$
8	HAMBURGER DE BISON	40 x 170 g	8	\$	\$
9	CAILLE, ENTIÈRE, ROYALE	48 x 190 g	6	\$	\$
10	CREVETTES, DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES, CRUES, 26 À 30 CREVETTES	2 x 1.13	144	\$	\$
11	31 À 40 CREVETTES, CRUES, SANS LA QUEUE,	5 x 2lb	144	\$	\$

	DÉCORTIQUÉES ET DÉVEINÉES				
12	CREVETTES À SALADES, CUITES, 150 À 250 CREVETTES	2 x 2.27 kg	16	\$	\$
13	PÉTONCLES, 20 À 30 PÉTONCLES	2 x 2.27 kg	44	\$	\$
14	FILET D'AIGLEFIN EN PÂTE	35 X 112 g	120	\$	\$
15	FILETS DE SOLE PANÉS, CUISSON SANTÉ	1 x 4.536 kg	74	\$	\$
16	HAMBURGER DE SAUMON, NON PANÉ		42	\$	\$
17	CRABE, MORCEAUX, IMITATION	12 x 1.13 kg	26	\$	\$
18	BROCHETTE DE CREVETTES	6 x 12ea	30	\$	\$
19	MORUE, AUX HERBES, EN CROÛTE	29 x 4.54 Kg	40	\$	\$
20	SAUMON, GLACÉ À L'ORIENTALE, 3 à 4 oz	4.54 kg	17	\$	\$
21	SAUMON, MÉDITÉRANÉEN	29 x170 g	18	\$	\$
22	MORUE, LONGE	1 x 4.54	66	\$	\$
23	AIGLEFIN, LONGE	1 x 10lb	76	\$	\$
24	SAUMON, LONGE, SANS ARRÊTES, SANS LA PEAU	1 X 3 lbs	164	\$	\$
25	BACON ENROBÉ DE POIS	1 x 5 kg	200	\$	\$
26	BACON, EN TRANCHE, RÉGULIER	1 x 5 kg	812	\$	\$
27	PORC, EN DÉS	2 x 2.5 kg	75	\$	\$
28	CÔTELETTES DE PORC, COUPE CENTRALE, DÉOSSÉ	35 x 141g/Layer Pack	140	\$	\$
29	PORC, ESCALOPE, ATTENDRIE	40 X 113g/Layer Pack	30	\$	\$
30	PORC, LANIÈRES	2 x 2.5 kg	66	\$	\$
31	SOUVLAKI DE PORC	40 x 100 g	140	\$	\$
32	JAMBON EN TRANCHE, VÉGÉTARIEN	12 x 155 g	4	\$	\$
33	CÔTE D'ÉPAULE, PORC, CUITE	60 x 84 g	68	\$	\$
34	PORC, DÉCHIQUETÉ, DANS UN SAC	4 x 1.13 kg	100	\$	\$

35	CÔTELETTE DE DINDE, SURGÉLATION INDIVIDUELLE, EMBALLÉE EN COUCHE, 180g CHAQUE	25 x 180 g	80	\$	\$
36	DINDE, RÔTIE, CUITE, VIANDE BRUNE, DÉOSSÉE	4 x 1 kg avg	225	\$	\$
37	DINDE, ENTIÈRE	2 x 11 kg Avg	2	\$	\$
38	DINDE, RÔTIE, CUITE, VIANDE BLANCHE, DÉOSSÉE	4x 1.4kg avg	246	\$	\$
39	DINDE, POITRINES, SEMI DÉOSSÉES	2 x 7 kg Avg	15	\$	\$
40	LANIÈRE DE POÎTRINE DE POULET, PANÉE	2 x 2 kg	396	\$	\$
41	CHICKEN À LA KIEV, MUSCLE ENTIER	24 x 200 g	90	\$	\$
42	BOULETTES DE POULET	2 X 2 kg	30	\$	\$
43	SOUVLAKI DE POULET	40 x 90 g	200	\$	\$
44	POULET PANÉ, 75 À 90 MORCEAUX	1x 10-12 kg	164	\$	\$
45	AILES DE POULET SAUPOUDRÉES NON CUITES	1 x 5 kg	692	\$	\$
46	PILONS DE POULET	1 X 5 kg	46	\$	\$
47	QUARTS DE POULET, CONGELÉS	48 x 1 each	55	\$	\$
48	POITRINES DE POULET, 6 oz, SANS LA PEAU, DÉOSSÉES, MOINS DE 20 % D'EAU	1 x 4 kg	588	\$	\$
49	LANIÈRES DE POULET CUITES POUR FAJITAS, CUITES	1 x 4.54 kg	56	\$	\$
50	POULET CUIT EN DÉS	1 X 4 kg	94	\$	\$
51	SAUCISSE, RONDELLES, PRÉCUITES	100 x 45 g	100	\$	\$
52	SAUCISSE, DEBRIZINI, CUITE	1 x 4.54 kg	44	\$	\$
53	SAUCISSE À DÉJEUNER, PORC,	1 X 5 kg	228	\$	\$
54	SAUCISSES	Pack	30	\$	\$

	FUMÉES, JUMBO, 75 g				
55	SAUCISSES FUMÉES JUMBO, 75 g, VÉGÉTARIENNES	Pack	4	\$	\$
56	VEAU CORDON BLEU AU SUISSE	32 x 170 g	30	\$	\$
57	ESCALOPES DE VEAU ATTENDRIES	40 x 125 g	121	\$	\$

Prix total évalué - prix unitaire _____ \$

Item	Produit/description de l'article	Description de l'unité	Quantité estimative de kilogrammes	Prix au kilogramme ferme	Prix calculé ferme
58	BOEUF, INTÉRIEUR DE RONDE, AAA	3 x 12-16 kg	624	\$	\$
59	CÔTES DE BOEUF AVEC OS, AAA	1 x 10 kg Avg	3,800	\$	\$
60	SALAMI GÉNOIS	2 x 2 kg Avg	284	\$	\$
61	SAUCISSE KIELBASSA, SPIRALE	3 X 1.75 kg Avg	362.25	\$	\$
62	BOLOGNE, BOEUF À 100 %	2 x 4 kg Avg	592	\$	\$
63	ROULÉ, POÎTRINE DE POULET FUMÉE	2 x 3 kg Avg	1,392	\$	\$
64	POÎTRINES DE POULET, CUITE	2 x 4 kg Avg	1,216	\$	\$
65	BOEUF, SMOKED MEAT DE MONTREAL	2 x 2 kg Avg	1,168	\$	\$
66	RÔTI DE BOEUF, CUIT	1 x 3 kg Avg	519	\$	\$
67	TRANCHES DE PASTRAMI	2 x 2 kg Avg	532	\$	\$
68	JAMBON, FORÊT NOIRE	2 x 4 kg Avg	1,608	\$	\$
69	FILET DE BISON	1 x 4 kg	52	\$	\$
70	POITRINE DE CANARD FUMÉE (NON SECHÉE)	32 X 180 g	52	\$	\$
71	FILET DE TRUITE	1 x 5 kg	210	\$	\$
72	LONGE DE PORC, DÉSOSSÉ	4 x 5 kg Avg	6,060	\$	\$
73	FILET DE PORC	1 x 5 kg	700	\$	\$
74	PORC, PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS, DANOIS, SANS LA QUEUE	1 X 5 kg Avg	1,445	\$	\$
75	JAMBON, FUMÉ, AVEC LA PEAU, AVEC LES OS	2 x 10 kg Avg	2,820	\$	\$
76	JAMBON, TOUPIE,	2 x 6 kg Avg	2,376	\$	\$

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0113-11J112/A

Client Ref. No. - N° de réf. du client

W0113-11J112

Amd. No. - N° de la modif.

001

File No. - N° du dossier

TOR-1-34576

Buyer ID - Id de l'acheteur

tor033

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

	FRAIS				
77	DINDE, UTILITÉ, ENTIÈRE	2 x 10 kg Avg	2,600	\$	\$

Prix total évalué - prix au kilogramme_____ \$

Coût total évalué _____ \$