

## RETURN BIDS TO:

## RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3  
Bid Fax: (613) 545-8067

## 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 / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3

<b>Title - Sujet</b> FROZEN KOSHER FOODS		
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> 21401-135333/A		<b>Date</b> 2013-09-11
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> 21401-13-5333		<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-3-40076 (620)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$KIN-620-6161		
<b>Date of Original Request for Standing Offer</b> Date de la demande de l'offre à commandes originale		2013-08-19
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2013-09-30</b>		<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Daylight Saving Time EDT
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Porter, Marta M.		<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> kin620
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (613) 547-7587 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (613) 545-8067	
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>		
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> CORRECTIONS CANADA VARIOUS LOCATIONS		
<b>Security - Sécurité</b> 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

<b>Acknowledgement copy required</b> <b>Accusé de réception requis</b>	<b>Yes - Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>No - Non</b> <input type="checkbox"/>
<b>The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer.</b> <b>Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.</b>		
<b>Signature</b>	<b>Date</b>	
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)		
<b>For the Minister - Pour le Ministre</b>		

## Modification n°001 - Aliments cashers

### Questions d'un soumissionnaire et réponses de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada

#### Q1. Double scellé des repas casher des détenus (terminologie casher dans l'offre à commandes)

J'ai lu l'offre à commandes et j'ai constaté que la formulation du terme « casher » n'est pas correcte selon les lois et normes juives. Selon la loi juive, IL DOIT y avoir **deux scellés** difficiles à décacheter. Si l'on touche à l'un des sceaux, l'emballage doit se déchirer et s'ouvrir, ce qui rend le produit non casher.

J'ai consulté Star- K, principale entreprise de certification casher en Amérique du Nord concernant le double scellé et j'ai copié un extrait de l'un des articles de l'entreprise, accompagné d'un lien vers le texte intégral.

<http://www.star-k.org/kashrus/kk-beef-bosor.htm>

Q : Quand considère-t-on que la viande est bien identifiée?

RH : De préférence, le morceau de viande ou de volaille doit être doublement scellée avec une identification casher sur le sceau (deux simanim (symboles casher)), ou être mis dans un emballage inviolable qui pourrait compter pour deux simanim. Tout scellé qui rend difficile l'ouverture de l'emballage fermé sans déchirer ou endommager la fermeture, le ruban ou l'emballage est admissible comme siman. **Comme exemple de siman inviolable, mentionnons les nouveaux produits de poulet surgelés conservés dans un sac d'emballage spécialement imprimé et totalement scellé par thermofusion de type « Chill Pack Bag », qu'on doit déchirer pour sortir les produits.**

R1. Les services alimentaires ont communiqué avec le consultant de l'aumônerie du SCC (rabbi) pour clarifier la formulation et les mesures réelles du double scellé. Voici la formulation de la DOC :

*Les emballages des repas doivent être parfaitement scellés au moyen du ruban adhésif de l'entreprise. Les deux bouts du ruban adhésif doivent se rejoindre en haut de l'emballage et être estampillés du sceau de l'entreprise, afin de satisfaire à l'exigence du double scellé. Ils doivent être placés dans un conteneur apte au transport, qui restera scellé à l'arrivée.*

La formulation EST exacte et ne sera pas modifiée.

Q2. Est-il nécessaire d'avoir la certification HACCP (analyse des risques aux points critiques) pour fournir des repas aux établissements gouvernementaux?

J'aimerais également savoir si l'on peut ajouter à l'accord d'offre à commandes une modification stipulant que l'entreprise qui produit ces repas casher DOIT avoir la certification HACCP.

Puisque nous travaillons avec le gouvernement, tant dans les hôpitaux que dans les établissements provinciaux, il est devenu obligatoire que l'entreprise ait la certification HACCP.

Voici un lien et des renseignements concernant l'importance de la certification HACCP.

[Http://www.nqa.com/en/atozservices/what-is-haccp.asp](http://www.nqa.com/en/atozservices/what-is-haccp.asp) (anglais seulement)

**R2.** Tous les aliments qui arrivent dans nos établissements doivent se conformer aux normes de l'ACIA concernant la production et l'inspection des aliments. Le SCC n'exige pas actuellement la certification HACCP dans le cadre des accréditations requises.

**Q3.** Est-il possible de modifier l'Annexe C à une seule taille de portion, 90 à 110 g de protéine, 200 g de féculents et 200 g de légumes pour le déjeuner et le dîner et faire en sorte que le prix soit le même?

**R3.** Le SCC n'a pas deux spécifications, une pour le déjeuner et une pour le dîner. Les deux repas sont commandés et les spécifications ont été intégrées dans l'énoncé du besoin et ne seront pas modifiées.

**Q4.** Encore au sujet du menu, j'ai constaté que les menus du dîner et du déjeuner et les menus hyposodiques sont exactement les mêmes. Il serait douteux que le bœuf en conserve (appelé aussi bœuf salé) et le poulet frit à la mode du Sud soient faibles en gras et hyposodiques.

**R4.** Tous les fournisseurs doivent respecter les spécifications formulées dans l'énoncé du besoin (EB); voir ci-après les spécifications pour les repas faibles en gras et hyposodiques :

Spécification pour les repas casher surgelés faibles en gras et hyposodiques :

Faible en gras – moins de 30 % de l'apport calorique provenant de gras et moins de 10 % des calories provenant de gras saturés.

Hyposodique – 140 mg de sodium ou moins par portion/100 g ou 50 % de sodium de moins que les produits normaux.

**Q5.** Pouvons-nous composer notre propre menu, que nous fournissons actuellement aux établissements carcéraux provinciaux, et l'offrir dans le cadre de la soumission? Puisque les prix de repas seraient les mêmes de toute façon, cela permettrait à la personne qui prend la décision de pouvoir comparer une entreprise avec une autre. Les articles comme « steak de dindon » n'existent pas et nous voulons offrir nos propres choix.

**R5.** Actuellement, tous les emplacements doivent suivre le menu régional aussi fidèlement que possible pour les régimes casher sur le plan de la variété. Les établissements commandent à partir de la liste des

---

menus offerts par le SCC et les spécifications doivent être respectées conformément à l'EB par tous les soumissionnaires potentiels.

**Q6.** Les articles du menu comme le poulet grillé et le poulet rôti, désignent exactement la même chose, mais en d'autres mots. Peut-on modifier cela pour que ce ne soit qu'un seul plat?

**R6.** Il n'y aura pas de modification.

**Q7.** Voici une liste d'articles non offerts par notre entreprise :

Poulet à l'ananas

Poulet frit à la mode du Sud

Poulet à l'orange

Steak au poivre

Bœuf en conserve (bœuf salé)

Veau pané

Tous les repas de déjeuner

Bœuf en conserve hyposodique – N'existe pas, parce que le bœuf en conserve est fait par injection de nitrite de sodium qui en fait un produit de salaison.

Poulet frit faible en gras – N'existe pas non plus, parce que le poulet est frit dans l'huile, qui ne saurait être faible en gras.

Paquet de salami de 125 g (je peux, par contre, obtenir des paquets de 175 g)

Nos substitutions proposées :

Poulet à la king

Bœuf braisé

Bœuf au cari

Chili végétarien

---

Macaroni au fromage

Pâté chinois

Ragoût de bœuf

Poulet barbecue

Saumon teriyaki

Salami en paquet de 175 g

**R7.** Le SCC n'acceptera aucune substitution dans la liste des articles à la question 7 qui précède, tant pour les articles du déjeuner que du dîner. Les repas du dîner et du déjeuner sont utilisés et nécessaires et demeureront tels qu'énoncés à l'Annexe A, Besoins, et à l'Annexe C, Base de paiement.

Tous les fournisseurs doivent respecter les spécifications conformément à l'énoncé du besoin; voir plus loin les spécifications pour les repas faibles en gras et hyposodiques :

Spécification pour les repas casher surgelés faibles en gras et hyposodiques :

Faible en gras – moins de 30 % de l'apport calorique provenant de gras et moins de 10 % des calories provenant de gras saturés.

Hyposodique – 140 mg de sodium ou moins par portion/100 g ou 50 % de sodium de moins que les produits normaux.

**TOUTES LES AUTRES CONDITIONS DE CETTE DEMANDE DE SOUMISSIONS DEMEURENT INCHANGÉES.**

**Si votre soumission a déjà été envoyée et que vous souhaitez la modifier, le modificatif devrait être envoyé par télécopieur au bureau de réception des soumissions avant la date de clôture. Le numéro de soumission et la date de clôture doivent paraître sur la première page de la télécopie.**