



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving - PWGSC / Réception des soumissions -
TPSGC

11 Laurier St. / 11 rue Laurier

Place du Portage, Phase III

Core 0B2 / Noyau 0B2

Gatineau

Québec

K1A 0S5

Bid Fax: (819) 997-9776

SOLICITATION AMENDMENT

MODIFICATION DE L'INVITATION

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

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

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Commercial Acquisitions & Fast Track Procurement
Div/Div des Acquisitions commerciales et achats en
régime accéléré

11 Laurier St. / 11 rue Laurier

6A2-16, Place du Portage

Phase III

Gatineau

Québec

K1A 0S5

| | |
|---|---|
| Title - Sujet Contract for Retort Pouches | |
| Solicitation No. - N° de l'invitation W8486-19SP0A/A | Amendment No. - N° modif. 001 |
| Client Reference No. - N° de référence du client W8486-19SP0A | Date 2018-09-12 |
| GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$\$PD-150-75435 | |
| File No. - N° de dossier pd150.W8486-19SP0A | CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME |
| Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-10-23 | |
| Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT | |
| F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/> | |
| Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Fulham, Veronique | Buyer Id - Id de l'acheteur pd150 |
| Telephone No. - N° de téléphone (819) 420-5332 () | FAX No. - N° de FAX () - |
| Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: | |

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

| | |
|--|--|
| Delivery Required - Livraison exigée | Delivery Offered - Livraison proposée |
| Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur | |
| Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur | |
| Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie) | |
| Signature | Date |

| | | |
|--|------------------|---------------------------------|
| Solicitation No. - N° sollicitation | Amd/Amend | Buyer - Id de l'acheteur |
| W8486-19SP0A/A | 01 | Pd150 |
| Ration individuelle de combat | | |

Cet amendement est soulevé afin de;

- 1. Répondre aux questions de l'industrie;**
- 2. Modifier Annexe A Partie 7- Spécification pour les entrées, fruits et desserts en sachets flexibles autoclavables, article 7. Spécifications pour les menus principaux, les fruits et les desserts, sous-article 7.2 Descriptions des repas principaux**

- 1. Répondre aux questions de l'industrie;**

Question #001 :

Sommes-nous autorisés à envoyer 30 échantillons de laboratoires s'ils sont représentatifs de ce que nous pouvons faire en ligne de production? (Ils seraient tous du même code, selon les exigences du contrat)

Réponse #001 :

Les soumissionnaires peuvent envoyer des échantillons de laboratoire dans la mesure où ils rencontrent aux spécifications techniques énoncés dans la demande de proposition.

Question #002 :

Nous nous demandions pourquoi les 3 RIC n'étaient pas simplement ajoutés au contrat existant en tant qu'amendement?

Réponse #002 :

Les RIC des contrats existants ont été évalués et acceptés dans le cadre du processus de demande de proposition. Ces produits alimentaires ont été approuvés et un budget a été établi sur la base de ces RIC. Les nouveaux produits alimentaires inclus dans W8486-19SP0A/A doivent suivre le même processus que tous les autres RIC.

Question #003 :

2 des 3 produits ne répondront pas à l'exigence de teneur en matière grasse « Le contenu en matières grasses ne doit pas excéder 35% des calories totales. » (page 50). Par nature, le smoked meat n'est pas quelque chose de « faible en gras ». Les produits ne peuvent pas respecter cette clause et, malheureusement, le délai imparti pour la soumission est trop serré pour essayer de reformuler ces produits (Pizza pasta et Smoked meat- sauce demi-glace). Quel est le processus à respecter?

Réponse #003 :

Une modification a été apportée à la demande de proposition pour répondre aux exigences du contenu en matière grasse. Veuillez voir la section 2. de cette modification à l'invitation.

- 2. Modifier Annexe A Partie 7- Spécification pour les entrées, fruits et desserts en sachets flexibles autoclavables, article 7. Spécifications pour les menus principaux, les fruits et les desserts, sous-article 7.2 Descriptions des repas principaux;**

Annexe A Partie 7- Spécification pour les entrées, fruits et desserts en sachets flexibles autoclavables, article 7. Spécifications pour les menus principaux, les fruits et les desserts, sous-article 7.2 Descriptions des repas principaux est modifié comme suit :

| | | |
|--|------------------|---------------------------------|
| Solicitation No. - N° sollicitation | Amd/Amend | Buyer - Id de l'acheteur |
| W8486-19SP0A/A | 01 | Pd150 |
| Ration individuelle de combat | | |

Supprimer :

7.2.1 Pizza pasta

Le menu Pizza pasta est préparé à parti de rotini de blé Durum dans une sauce aux tomates et fromage. Il est également constitué de saucisses italiennes tranchées, d'olives noires tranchées et de poivrons rouges et verts.

Poids drainés minimaux:

Olives et poivrons (verts et rouges): 20g

Saucisse italien: 40g

Poids net moyen du produit fini: 240g

Le contenu en matières grasses ne doit pas excéder 35% des calories totales.

Contenu en sodium maximal: 1500mg

7.2.2 Poulet chipotle du sud-ouest

Le poulet chipotle du sud-ouest est un mets composé d'une poitrine de poulet en cubes accompagné d'une sauce légèrement fumée. Les morceaux de poulet doivent respecter les dimensions de 12 mm à 20 mm de longueur. Le mets doit contenir un mélange de légumes composé de morceaux de tomates, de morceaux de poivrons rouges et verts, d'oignons et de piments verts dans une proportion d'environ 3:1:1:1:1 selon le poids respectif des légumes. La sauce doit avoir un léger goût fumé, contenir une purée de piments chili et chipotle et assaisonnée avec des épices traditionnelles du sud-ouest incluant le cumin et la coriandre.

Poids drainés minimaux:

Poulet: 60g

Légumes: 50g

Poids net moyen du produit fini: 240g

Le contenu en matières grasses ne doit pas excéder 35% des calories totales.

Contenu en sodium maximal:1500 mg

7.2.3 Smoked meat – sauce demi-glace

Le boeuf utilisé dans ce menu doit être tranché finement et fumé. Le smoked meat doit être accompagné d'une sauce brune avec assaisonnements et épices caractéristiques.

Poids drainés minimaux:

Boeuf: 100g

Poids net moyen du produit fini: 200g

Le contenu en matières grasses ne doit pas excéder 35% des calories totales.

Contenu en sodium maximal: 1750 mg

Insérer :

7.2.1 Pizza pasta

Le menu Pizza pasta est préparé à parti de rotini de blé Durum dans une sauce aux tomates et fromage. Il est également constitué de saucisses italiennes tranchées, d'olives noires tranchées et de poivrons rouges et verts.

Poids drainés minimaux:

| | | |
|--|------------------|---------------------------------|
| Solicitation No. - N° sollicitation | Amd/Amend | Buyer - Id de l'acheteur |
| W8486-19SP0A/A | 01 | Pd150 |
| Ration individuelle de combat | | |

Olives et poivrons (verts et rouges): 20g
 Saucisse italien: 40g
 Poids net moyen du produit fini: 240g
 Contenu en sodium maximal: 1500mg

7.2.2 Poulet chipotle du sud-ouest

Le poulet chipotle du sud-ouest est un mets composé d'une poitrine de poulet en cubes accompagné d'une sauce légèrement fumée. Les morceaux de poulet doivent respecter les dimensions de 12 mm à 20 mm de longueur. Le mets doit contenir un mélange de légumes composé de morceaux de tomates, de morceaux de poivrons rouges et verts, d'oignons et de piments verts dans une proportion d'environ 3:1:1:1:1 selon le poids respectif des légumes. La sauce doit avoir un léger goût fumé, contenir une purée de piments chili et chipotle et assaisonnée avec des épices traditionnelles du sud-ouest incluant le cumin et la coriandre.

Poids drainés minimaux:
 Poulet: 60g
 Légumes: 50g
 Poids net moyen du produit fini: 240g
 Contenu en sodium maximal: 1500 mg

7.2.3 Smoked meat – sauce demi-glace

Le boeuf utilisé dans ce menu doit être tranché finement et fumé. Le smoked meat doit être accompagné d'une sauce brune avec assaisonnements et épices caractéristiques.

Poids drainés minimaux:
 Boeuf: 100g
 Poids net moyen du produit fini: 200g
 Contenu en sodium maximal: 1750 mg

TOUS LES AUTRES TERMES ET CONDITIONS DEMEURENT INCHANGÉS.