



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. 003
Client Reference No. - N° de référence du client W8486-19SP0A	Date 2018-10-15
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° solicitation	Amd/Amend	Buyer - Id de l'acheteur
W8486-19SP0A/A	03	Pd150
Ration individuelle de combat		

Cet amendement est soulevé afin de;

- 1. Modifier Annexe A Partie 7- Spécifications 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. Modifier Annexe A Partie 7- Spécifications 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- Spécifications 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 :

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

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

Solicitation No. - N° solicitation	Amd/Amend	Buyer - Id de l'acheteur
W8486-19SP0A/A	03	Pd150
Ration individuelle de combat		

Poids net moyen du produit fini: 200g
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:
Rotini : 70g
Saucisses italiennes: 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 de brun 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 du piment 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 bœuf 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:
Bœuf: 100g
Poids net moyen du produit fini: 200g
Contenu en sodium maximal: 1750 mg

TOUS LES AUTRES TERMES ET CONDITIONS DEMEURENT INCHANGÉS.