



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

L'Esplanade Laurier,

East Tower 7th Floor

140 O'Connor, Street,

Ottawa

Ontario

K1A 0R5

Title - Sujet Food Items~Produits alimentaires Various Food Items~Produits alimentaires variés	
Solicitation No. - N° de l'invitation W8486-22SP1A/A	Amendment No. - N° modif. 002
Client Reference No. - N° de référence du client W8486-22SP1A	Date 2022-01-14
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$\$\$PD-152-80643	
File No. - N° de dossier pd152.W8486-22SP1A	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM Eastern Standard Time EST on - le 2022-01-20 Heure Normale du l'Est HNE	
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: Jackson, Kristine	Buyer Id - Id de l'acheteur pd152
Telephone No. - N° de téléphone (343) 542-6608 ()	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 W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

This amendment no. 02 is raised to answer questions from the Industry and modify the solicitation document.

1. Answers to questions from the Industry;
2. Modification to Part 4 - Evaluation Procedures and Basis of Selection, Table 1 - Mandatory Criteria, Mandatory Criteria 6a. Certificates of Analysis, 3.Meal Replacement Beverages;
3. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk;
4. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.3 Proteins;
5. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.4 Fat;
6. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, Table for Items 8 & 9 - Technical Specifications for Chocolate Peanut Spread and Peanut Butter;
7. Modification to Part 4 - Evaluation Procedures and Basis of Selection, Table 1 - Mandatory Criteria, 2. Packaging Requirements, Mandatory Criteria 2a; and
8. Modification to PART 6 - Resulting Contract Clauses, article 6.2.1 Optional Goods and/or Services.

1. Answers to questions from the Industry:

QUESTION 1

We have received the new RFP, We will be bidding on the business.

Question 1a: Is there a renewal option?

Answer 1a: Yes, there are provisions for optional period in the solicitation. As per PART 6 - RESULTING CONTRACT CLAUSES, article 6.5.3 Option to Extend the Contract:

6.5.3 Option to Extend the Contract

The Contractor grants to Canada the irrevocable option to extend the term of the Contract by up to five (5) additional one (1) year periods under the same conditions. The Contractor agrees that, during the extended period of the Contract, it will be paid in accordance with the applicable provisions as set out in the Basis of Payment.

Canada may exercise this option at any time by sending a written notice to the Contractor at least 15 calendar days before the expiry date of the Contract. The option may only be exercised by the Contracting Authority, and will be evidenced for administrative purposes only, through a contract amendment.

Question 1b: Will we be required to re-submit?

Answer 1b: Yes: any Bidders interested by the business opportunity described in the solicitation documents must submit a Bid. Failure to meet and comply with all of the solicitation Requirements may result in disqualification. Please refer to the solicitation document as a whole for more information on the Requirements.

Question 1c: If we are require to re-submit can we submit with branded packaging like the previous years contracts?

Answer 1c: Branded/commercial packaging will only be accepted for the hot sauce contract. All other items must be packaged in the DND custom packaging.

Reference: Annex A - Statement of Requirement, Annex A Part 7 – Technical Specifications, under Figure for Item 11:

Figure for Item 11 – Package layout for Hot Sauce. Not to scale. For Hot Sauce, commercial packaging is acceptable.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

QUESTION 2

In accordance with W8486-22SP1A/A W8486-22SP1A/A - Section 2.3 Enquiries - Bid Solicitation, we have the following enquiry:

Referring to the various Tables – Technical Specifications, the Nutritional format shown in the various Figures do not reflect the upcoming CFIA Regulatory Labelling Regulations that will be coming into effect in December 2022.

Please confirm that the Nutritional Labelling required for the food items will be in compliance the upcoming regulatory labelling regulations.

ANSWER 2:

DND will accept either old or updated CFIA Regulatory Labelling for the samples provided during the Solicitation phase, however, upon contract award and throughout the Contract duration, DND will require labelling as per the latest CFIA Regulatory Labelling Regulations.

QUESTION 3:

Some amounts of vitamins and minerals have changed compared to the first samples we submitted to you. I have no problem modifying them except for a few. This is the case with vitamin D, niacin and iron.

Spring 2021 quote (vanilla substitute)

	Target	Obtained value	Overage CAN	Value with Overage	Min	Max	Spécification binder 2022
Vitamin D / Vitamine D	2 µg	2,00 µg	25%	2,50	1,25	2,50	> 2,5 µg
Niacin / Niacine (EN) B ₃	10,91 EN	10,96 EN	10%	12,06	6,00	12,00	< 6 mg EN
Iron /Fer (mg)	4,5 mg	4,67 mg	10%	5,14	2,50	5,00	< 2,5 mg
Magnesium / Magnésium (mg)	112,15 mg	129,81 mg	7%	138,90	60,00	120,00	< 120 mg

In order to meet your new requirements, here is what we can offer you:

	Target	Obtained value	Overage CAN	Value with Overage	Min	Max	Spécification binder 2022
Vitamin D / Vitamine D	2 µg	2,00 µg	25%	2,50	1,25	2,50	> 2,0 µg
Niacin /Niacine (EN) B ₃	6 EN	6,00 EN	10%	6,60	6,00	12,00	< 7 mg EN
Iron /Fer (mg)	2,5 mg	2,50 mg	10%	2,75	2,50	5,00	< 3.0 mg
Magnesium /Magnésium (mg)	60 mg	77,66 Mg*	7%	83,10	60,00	120,00	< 120 mg

Magnesium added and naturally present.

Question 3a : On page 19 of the binder, we are asked that the test results are above or equal to the maximum regulatory limit for vitamin D and below the minimum for niacin and iron. We need to make sure we are within the range required by regulations, including overdoses. Should the specifications on page 19 be as follow?

3.Meal Replacement Beverages

- Protein content \geq 15g
- Vitamin D \geq 2.0 µg
- Vitamin B₃/Niacin \leq 7.0 mg – NE
- Iron \leq 3.0 mg
- Magnesium \leq 120mg

Answer 3a: DND agrees to modify the values in Part 4 - Evaluation procedures and basis of selection, under Table 1 - Mandatory Criteria, 6. Certificates of Analysis, Mandatory Criteria no. 3.Meal Replacement Beverages. The modifications are as follows:

- Protein content \geq 15g
- Vitamin D \geq 2.0 µg
- Vitamin B₃/Niacin \leq 7.0 mg – NE
- Iron \leq 3.0 mg
- Magnesium \leq 120 mg *Acceptable when this value includes the total of naturally occurring and added Magnesium. For amount of added Magnesium from a pharmacological agent, the preferred value is the minimum amount in the range provided by the regulation B.24.200 which is 60 mg + allowable overage to

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

compensate for nutrient degradation over the shelf-life period. This amount is necessary to avoid the possibility of an individual exceeding the Upper Limit value for Magnesium as defined in the Dietary Reference Intakes tables.

Question 3b : 1. Powdered Products

1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The meal replacement beverage formula must contain not less than the following percentages by weight of instant skim milk powder/dry skim milk:

- a. Vanilla flavour – 20 %
- b. Chocolate flavour – 15 %
- c. Strawberry flavour – 21 % . Must be changed for 20%?

Answer 3b: DND accepts a tolerance of +/- 1% for each of the values for the Powdered Products.

Reference: Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7 – Technical Specification, Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, 1. Powdered Products, 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The modifications are as follows:

1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The meal replacement beverage formula must contain not less than the following percentages by weight of instant skim milk powder/dry skim milk:

- a. Vanilla flavour – 20 % (+/- 1%)
- b. Chocolate flavour – 15 % (+/- 1%)
- c. Strawberry flavour – 21 % (+/- 1%)

Question 3c : 4. Analytical Requirements (page 83)

4.3 Protein. The protein content must be not less than 24 percent. Should this be modified to "at least 24 percent of usable energy comes from its protein content"?

Answer 3c: DND agrees to the following modification: Not less than 24 percent of the energy available from the meal replacement is derived from its protein content.

Reference: Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.3 Proteins. The modifications is as follow:

4.3 Protein. Not less than 24 percent of the energy content available from the meal replacement is derived from its protein content.

Question 3d: 4.4 Fat. The fat content shall be not greater than 35 percent. Should be changed to "at most 35 percent of usable energy comes from its fat content"?

Answer 3d: DND agrees to the following modification: Not more than 35 percent of the energy available from the meal replacement is derived from its fat content.

Reference: Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.4 Fat. The modifications is as follow:

4.4 Fat. Not more than 35 percent of the energy available from the meal replacement is derived from its fat content. The trans-fat content must **be less than 0.2 grams** per serving. Hydrogenated fats must not be used.

QUESTION 4:

We have questions relating to the Meal Replacements described in Solicitation W8486-22SP1A. We also rely on Regulation B.24.200 of the Food and Drugs Act:

https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/section-B.24.200.html

Proteins. The protein content **should not be less than 24 percent**.

Fat. The fat content should not be more than 35 percent.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

Question 4a : Do we mean the% in relation to the calorie intake as described in regulation B.24.200?

Answer 4a: Yes, the required percentages of protein and fat relate to the total energy available from the meal replacement beverage. Please refer to the wording in questions 3c) and 3d) above.

Question 4b : Added micronutrient content must take into account micronutrient deterioration over the shelf-life period and must be in accordance with the range provided by the minimum and maximum amounts per serving as per the table in B.24.200 of the Food and Drug Regulations, except:

The micronutrients are coming from a vitamin mix which was developed based on regulation B.24.200. Is it clearly the intent to step out of B.24.200 context?

Answer 4b: Following nutritional analysis of our current menus and comparison with NATO STANAG guidelines and Health Canada Dietary Reference Intakes recommendations, it was determined that certain nutrients are required at either the lowest or highest amounts in the range provided by B.24.200 in order to meet Estimated Average Requirements (EAR) and/or Recommended Dietary Allowances (RDA)/Adequate Intakes (AI) and/or to avoid exceeding the tolerable Upper Intake Level (UL) values of Dietary Reference Intakes.

Question 4c : Is it possible to clarify the request as to the% different depending on the flavors?

- 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The meal replacement beverage formula must contain not less than the following percentages by weight of instant skim milk powder/dry skim milk:
 - a. Vanilla flavour – 20%
 - b. Chocolate flavour – 15%
 - c. Strawberry flavour – 21%

Answer 4c: Based on DND's sensory evaluations, these percentages were determined to provide the desired formulation. Please refer Question 3b) for proposed flexibility in percentage amounts of instant skim milk powder. DND accepts a tolerance of +/- 1% for each of the values listed under 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk.

Reference: Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7 – Technical Specification, Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, 1. Powdered Products, 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk.

QUESTION 5

We are planning to apply on the bid for the product of peanut butter in single portion, Here are three questions related to packaging specifications in reference to Annex A, Part 7 - TECHNICAL SPECIFICATIONS, Table for Items 8 & 9:

Question 5a: The dimensions of the bag we can make with our equipment are 69.85mm wide by 103.5mm high, would this be accepted?

Answer 5a: The following dimensions are acceptable:

- a. 10cm ± 1cm x 7 cm ± 1cm; and
- b. 12cm ± 1cm x 5 cm ± 1cm

Question 5b: Our equipment allows us to fold the package and seal three sides instead of four as requested in the bid, would this be accepted?

Answer 5b: Yes, DND will also accept a folded side and three sealed sides.

Question 5c: With our equipment, the notches to allow the opening of the pouch are at each end and not on the 2 sides as requested in the bid, would this be accepted?

Answer 5c: Yes, DND will also accept the tear notches at both ends of the pouch.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

QUESTION 6:

The packaging manufacturer will not provide a technical sheet signed by its representative as requested in Table 1 point 2a. page 18 of the RFP. However, it contains the name and address of the manufacturer. Our supplier is ready to sign the document. Can this be considered valid for the mandatory criterion of Table 1 No2a?

ANSWER 6:

If the packaging manufacturer will not sign their technical specification sheet as requested in Table 1, point 2a on page 18 of the RFP, DND will allow the supplier to sign the document as long as the name and address of the manufacturer is indicated on the technical specification sheet.

Reference: Part 4 - Evaluation Procedures and Basis of Selection, Table 1 - Mandatory Criteria, 2. Packaging Requirements, Mandatory Criteria 2a.

QUESTION 7:

We have been having some issues with our courier service and the recent covid situation. In light of this we would like to hand deliver our tender samples to ensure they arrive on time.

Are we able to hand deliver to the 60 Moodie Drive address and are there any protocols we need to follow etc.?

ANSWER 7:

In order to alleviate pressure of delivering the samples on time the tender closing date has been extended to January 20, 2022 2:00 PM.

Due to the current Covid-19 pandemic, hand deliveries are not a viable option therefore protocols are not applicable.

QUESTION 8:

Good Afternoon. We are getting a postal code error for the address in the RFP to send the tender samples. We are seeing three different postal codes – K2H 8E9; K1A 0K6 and K1A 0K2.

Moodie Drive is coming up as Nepean and both postal codes K1A 0K6 and K1A 0K2 are for Ottawa only.

We are preparing to send the tender samples and want to ensure they make it to the right address.

RFP Document:

NDHQ (Carling)
c/o Ann Delaney (343-549-7032) and Julie Brooks (343-540-6318)
60 Moodie Drive, Bldg CC-5
53SE-5E.3.Q11.41
Ottawa, ON K1A 0K2

ANSWER 8:

The address indicated in the solicitation under Part 2 - Bidder Instructions, section 2.2 para b is the correct address including the postal code K1A 0K2.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

2. Modification to Part 4 - Evaluation Procedures and Basis of Selection, Table 1 - Mandatory Criteria, Mandatory Criteria 6a. Certificates of Analysis, 6a. 3.Meal Replacement Beverages.

DELETE:

6.	Certificates of Analysis				
6a.	<p>The Bidder must provide a valid certificate from an accredited lab indicating the name of the food item, and the results of the respective criteria listed below. This only applies to the food items listed below.</p> <ol style="list-style-type: none"> Water Activity <ol style="list-style-type: none"> Hamburger Bun ≤ 0.89 Beef Jerky ≤ 0.8 Moisture Content <ol style="list-style-type: none"> Sports Drinks $\leq 3.5\%$ Espresso Roast Coffee $\leq 4\%$ Meal Replacement Beverages <ol style="list-style-type: none"> Protein content $\geq 15g$ Vitamin D $\geq 2.5 \mu g$ Vitamin B₃/Niacin $\leq 6mg - NE$ Iron $\leq 2.5mg$ Magnesium $\leq 120mg$ Sports Drinks <ol style="list-style-type: none"> Vitamin C 60mg to 130mg Sodium Content 115 mg – 150 mg Potassium content 35 mg – 45 mg 	<p>Certificates from labs outside of Canada and the United States will not be accepted.</p> <p>Certificates must show the results for the total product. Certificates from individual ingredients will not be accepted.</p>			

INSERT:

6.	Certificates of Analysis				
6a.	<p>The Bidder must provide a valid certificate from an accredited lab indicating the name of the food item, and the results of the respective criteria listed below. This only applies to the food items listed below.</p> <ol style="list-style-type: none"> Water Activity <ol style="list-style-type: none"> Hamburger Bun ≤ 0.89 Beef Jerky ≤ 0.8 Moisture Content <ol style="list-style-type: none"> Sports Drinks $\leq 3.5\%$ Espresso Roast Coffee $\leq 4\%$ <u>Meal Replacement Beverages</u> <ol style="list-style-type: none"> <u>Protein content $\geq 15g$</u> <u>Vitamin D $\geq 2.0 \mu g$</u> <u>Vitamin B₃/Niacin $\leq 7.0 mg - NE$</u> <u>Iron $\leq 3.0 mg$</u> <u>Magnesium $\leq 120 mg$ (Acceptable when this value includes the total of naturally occurring and added Magnesium. For amount of added Magnesium from a pharmacological agent, the preferred value is the minimum amount in the range provided by the regulation B.24.200 which is 60 mg + allowable overage to compensate for nutrient degradation over the shelf-life period. This amount is necessary to avoid the possibility of an individual exceeding the Upper Limit value for Magnesium as defined in the Dietary Reference Intakes tables.)</u> <u>Sports Drinks</u> <ol style="list-style-type: none"> Vitamin C 60mg to 130mg Sodium Content 115 mg – 150 mg Potassium content 35 mg – 45 mg 	<p>Certificates from labs outside of Canada and the United States will not be accepted.</p> <p>Certificates must show the results for the total product. Certificates from individual ingredients will not be accepted.</p>			

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

3. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk.

DELETE:

1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The meal replacement beverage formula must contain not less than the following percentages by weight of instant skim milk powder/dry skim milk:

- a. Vanilla flavour – 20%
- b. Chocolate flavour – 15%
- c. Strawberry flavour – 21%

Instant skim milk powder/dry skim milk must conform to Canada's Food and Drug Regulations Division 8 Skim Milk Powder or Dry Skim Milk B.08.014 [S]. The instant skim milk powder/dry skim milk must be spray dried not more than six months prior to the time the finished meal replacement beverage powder is filled into the pouch and the pouch sealed. The instant skim milk powder/dry skim milk must be *Salmonella* and *E Coli* free.

INSERT:

1.4 Instant skim milk powder/dry skim milk. The meal replacement beverage formula must contain not less than the following percentages by weight of instant skim milk powder/dry skim milk:

- a. Vanilla flavour – 20% +/- 1%
- b. Chocolate flavour – 15% +/- 1%
- c. Strawberry flavour – 21% +/- 1%

Instant skim milk powder/dry skim milk must conform to Canada's Food and Drug Regulations Division 8 Skim Milk Powder or Dry Skim Milk B.08.014 [S]. The instant skim milk powder/dry skim milk must be spray dried not more than six months prior to the time the finished meal replacement beverage powder is filled into the pouch and the pouch sealed. The instant skim milk powder/dry skim milk must be *Salmonella* and *E Coli* free.

4. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.3 Proteins.

DELETE:

4.3 Protein. The protein content must be not less than 24 percent.

INSERT:

4.3 Protein. Not less than 24 percent of the energy content available from the meal replacement is derived from its protein content.

5. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, under Table for Items 23, 24 & 25 – Technical Specifications for Chocolate, Vanilla and Strawberry Meal Replacement Drinks, article 4.4 Fat.

DELETE:

4.4 Fat. The fat content shall be not greater than 35 percent. The trans-fat content shall be less than 0.2 grams per serving. Hydrogenated fats shall not be used.

INSERT:

4.4 Fat. Not more than 35 percent of the energy available from the meal replacement is derived from its fat content. The trans-fat content must be less than 0.2 grams per serving. Hydrogenated fats must not be used.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

6. Modification to Annex A – Statement of Requirement, Annex A Part 7- Technical Specifications, Table for Items 8 & 9 - Technical Specifications for Chocolate Peanut Spread and Peanut Butter.

DELETE:

Table for Items 8 & 9 - Technical Specifications for Chocolate Peanut Spread and Peanut Butter

GENERAL		
PRODUCT	PEANUT BUTTER and CHOCOLATE PEANUT SPREAD	
APPLICABLE PUBLICATIONS	1. D-85-001-136/SF-001	Specification for Aluminum Foil Laminate
	2. D-LM-008-036/SF-000	Department of National Defence Minimum Requirements for Manufacturer's Standard Pack
	3. Canada's Food and Drugs Act and Regulations	
	4. Safe Food for Canadians Act and Regulations	
REQUIREMENTS		
DESCRIPTION	Must be of good quality and must be characteristic in flavour	
MINIMUM PORTION SIZE	20g	
SHELF-LIFE	3 years	
PACKAGING		
DIMENSIONS	12cm ± 1cm x 5 cm ± 1cm	
SEALS	<ul style="list-style-type: none">- Minimum of 5 mm smooth seal on four sides.- The seals of the pouch must be continuous and there must be no wrinkles, folds or pleats in the finished seal.- Heat seals on back of pouch are not acceptable.	
MATERIAL	<ul style="list-style-type: none">- Must comply with the Food and Drugs Act and Regulations, Division 23.- Made according to publication #1, replace para 3.1 with construction material indicated below.- Construction of material from outside of package to inside of pouch:<ul style="list-style-type: none">• OPET/ White PE /Aluminum Foil/Clear PE /PE Coex Sealant• Nominal thickness (mil) 2.9• O₂TR (cc/100 in²/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) < 0.01• Seal Strength (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) 3500 g/in min- Any packaging material that is equivalent is acceptable- The sealed pouch must not rupture or otherwise suffer a loss of integrity.	
COLOUR OF PACKAGING	Tan (Pantone No. 7501 C)	
FINISH	Matte or shiny	
PRINTING COLOUR	Black (Pantone No. Black U or Black C)	
NOTCHES	<ul style="list-style-type: none">- Must have 'V' or 'U' shaped tear notches which do not affect the integrity of the perimeter seal must appear on both sides of the pouch below the closure seal.- Tear notches are the preferred option but any other opening device is acceptable (serrated closure edge)	
PUNCTURE RESISTANCE	≥10lbs	
TOTAL BULK VOLUME	Thickness must not exceed 1cm	
LABELLING		
LAYOUT	<ul style="list-style-type: none">- All required information and placement is shown in the Figure below, please note that the drawing is not to scale, it is up to the Contractor to determine exact font sizes, etc.- CAF Production code printed or embossed on the seal (details herein).	
INGREDIENT LIST AND NUTRITION INFORMATION	<ul style="list-style-type: none">- Must meet the Food and Drugs Act and Regulations- Must be provided in accordance with applicable publication #4- The Ingredient list is required on individual packages- The Nutrition Information not required on the individual packages	
CAF PRODUCTION CODE	<ul style="list-style-type: none">- If embossed, it must be located on the package's seal only. Must be composed in the following manner:<ul style="list-style-type: none">- the first two digits represent the year of production- the next three digits represent the date of packaging with the Julian date- the last digit represents the batch number- If commercial product is submitted, a code interpretation must also be provided.	

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

INSERT:

Table for Items 8 & 9 - Technical Specifications for Chocolate Peanut Spread and Peanut Butter

GENERAL		
PRODUCT	PEANUT BUTTER and CHOCOLATE PEANUT SPREAD	
APPLICABLE PUBLICATIONS	1. D-85-001-136/SF-001	Specification for Aluminum Foil Laminate
	2. D-LM-008-036/SF-000	Department of National Defence Minimum Requirements for Manufacturer's Standard Pack
	3. Canada's Food and Drugs Act and Regulations	
	4. Safe Food for Canadians Act and Regulations	
REQUIREMENTS		
DESCRIPTION	Must be of good quality and must be characteristic in flavour	
MINIMUM PORTION SIZE	20g	
SHELF-LIFE	3 years	
PACKAGING		
DIMENSIONS	Both of the following dimensions are acceptable:	
	10cm ± 1cm x 7 cm ± 1cm	
	12cm ± 1cm x 5 cm ± 1cm	
SEALS	<ul style="list-style-type: none">- Minimum of 5 mm smooth seal on four sides.- The seals of the pouch must be continuous and there must be no wrinkles, folds or pleats in the finished seal.- Heat seals on back of pouch are not acceptable.- A folded side and three sealed sides are acceptable	
MATERIAL	<ul style="list-style-type: none">- Must comply with the Food and Drugs Act and Regulations, Division 23.- Made according to publication #1, replace para 3.1 with construction material indicated below.- Construction of material from outside of package to inside of pouch:<ul style="list-style-type: none">• OPET/ White PE /Aluminum Foil/Clear PE /PE Coex Sealant• Nominal thickness (mil) 2.9• O₂TR (cc/100 in²/24 hrs@100°F, 90RH, 1 atm) < 0.01• Seal Strength (lbs@ 300°F, 40psi, 1 sec) 3500 g/in min- Any packaging material that is equivalent is acceptable- The sealed pouch must not rupture or otherwise suffer a loss of integrity.	
COLOUR OF PACKAGING	Tan (Pantone No. 7501 C)	
FINISH	Matte or shiny	
PRINTING COLOUR	Black (Pantone No. Black U or Black C)	
NOTCHES	<ul style="list-style-type: none">- Must have 'V' or 'U' shaped tear notches which do not affect the integrity of the perimeter seal must appear on both sides of the pouch below the closure seal.- Tear notches are the preferred option but any other opening device is acceptable (serrated closure edge)- Tear notches located at both ends of the pouch are acceptable	
PUNCTURE RESISTANCE	≥10lbs	
TOTAL BULK VOLUME	Thickness must not exceed 1cm	
LABELLING		
LAYOUT	<ul style="list-style-type: none">- All required information and placement is shown in the Figure below, please note that the drawing is not to scale, it is up to the Contractor to determine exact font sizes, etc.- CAF Production code printed or embossed on the seal (details herein).	
INGREDIENT LIST AND NUTRITION INFORMATION	<ul style="list-style-type: none">- Must meet the Food and Drugs Act and Regulations- Must be provided in accordance with applicable publication #4- The Ingredient list is required on individual packages- The Nutrition Information not required on the individual packages	
CAF PRODUCTION CODE	<ul style="list-style-type: none">- If embossed, it must be located on the package's seal only. Must be composed in the following manner:<ul style="list-style-type: none">- the first two digits represent the year of production- the next three digits represent the date of packaging with the Julian date- the last digit represents the batch number- If commercial product is submitted, a code interpretation must also be provided.	

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

7. Modification to Part 4 - Evaluation Procedures and Basis of Selection, Table 1 - Mandatory Criteria, 2. Packaging Requirements, Mandatory Criteria 2a.

DELETE:

2. Packaging Requirements				
2a.	The Bidder must provide the packaging material specification sheet from packaging supplier for each food item they are bidding on. The specification sheet must include the official logo and address of the manufacturer and must also be signed and dated by the manufacturer representative. Packaging specifications and requirements are found in Annex A - Statement or Requirement, under Annex A Part 7- Technical Specifications.			

INSERT:

2. Packaging Requirements				
2a.	<p>The Bidder must provide the packaging material specification sheet from packaging supplier for each food item they are bidding on. The specification sheet must include the official logo and address of the manufacturer and must also be signed and dated by the manufacturer representative. Packaging specifications and requirements are found in Annex A - Statement or Requirement, under Annex A Part 7- Technical Specifications.</p> <p><u>If the manufacturer representative will not sign the technical specification sheet, the suppliers signature will be accepted as long as all other conditions are met.</u></p>			

8. Modification to PART 6 - Resulting Contract Clauses, article 6.2.1 Optional Goods and/or Services.

INSERT:

The Contractor grants to Canada the irrevocable option to acquire the goods, services or both described at Annex A - Statement of Requirement of the Contract under the same conditions and at the prices and/or rates stated in the Contract. The option may only be exercised by the Contracting Authority and will be evidenced, for administrative purposes only, through a contract amendment.

The Contracting Authority may exercise the option at any time before the expiry of the Contract by sending a written notice to the Contractor.

ALL OTHER TERMS AND CONDITIONS REMAIN THE SAME

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

Cet amendement no. 02 est publié afin de répondre aux questions de l'industrie et de modifier le document de sollicitation.

1. Réponses aux questions de l'industrie;
2. Modification à la Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, Tableau 1 – critères obligatoires, 6. Certificats d'analyse, 6a. 3. Substituts de repas;
3. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec.
4. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.3 Protéines.
5. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.4 Lipides;
6. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 8 et 9 - Spécifications techniques pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides;
7. Modification à la Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, tableau 1 – critères obligatoires, 2. Exigences relatives à l'emballage, critère obligatoire no. 2a; et
8. Modification à la Partie 6 – Clauses du contrat subséquent, article 6.2.1 Biens et(ou) services optionnels.

1. Réponses aux questions de l'industrie

QUESTION 1

Nous avons reçu la nouvelle demande de propositions, nous ferons une offre sur l'opportunité d'affaire.

Question 1a : Existe-t-il une option de renouvellement?

Réponse 1a : Oui. Tel que spécifié dans la PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT, article 6.5.3 Option de prolongation du contrat :

6.5.3 Option de prolongation du contrat

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable de prolonger la durée du contrat pour au plus cinq (5) périodes supplémentaires de une (1) année chacune, selon les mêmes conditions. L'entrepreneur accepte que pendant la période prolongée du contrat, il sera payé conformément aux dispositions applicables prévues à la Base de paiement.

Le Canada peut exercer cette option à n'importe quel moment, en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur au moins 30 jours civils avant la date d'expiration du contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

Question 1b : Serons-nous tenus de soumettre à nouveau?

Réponse 1b : Oui. Les soumissionnaires intéressés par l'opportunité d'affaire décrite dans les documents de sollicitation doivent soumettre une offre conforme à l'ensemble des exigences exprimés dans la sollicitation. Veuillez vous référer au document de sollicitation dans son ensemble pour plus d'informations.

Question 1c : Si nous devons soumettre à nouveau, pouvons-nous soumettre avec un emballage de marque comme les contrats des années précédentes ?

Réponse 1c : Les emballages commerciaux seront uniquement acceptés pour le contrat de sauce piquante. Tous les autres articles doivent être emballés dans l'emballage personnalisé du MDN.

Référence: Annexe A – Énoncé des Besoin, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, sous Figure pour le produit 11.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

QUESTION 2

Conformément à W8486-22SP1A/A W8486-22SP1A/A - Section 2.3 Demandes de renseignements – en période de soumission, nous avons la question suivante :

En référence aux divers tableaux – Spécifications techniques, le format nutritionnel indiqué dans les différentes figures ne reflète pas le prochain Règlement sur l'étiquetage réglementaire de l'ACIA qui entrera en vigueur en décembre 2022.

Veuillez confirmer que l'étiquetage nutritionnel requis pour les aliments sera conforme aux prochaines réglementations en matière d'étiquetage.

RÉPONSE 2 :

Pour les échantillons fournis pendant la phase de sollicitation, le MDN acceptera les versions d'étiquetage conformes aux anciennes ou nouvelles normes d'étiquetage réglementaire de l'ACIA, cependant, lors de l'attribution du contrat et pendant toute la durée du contrat, le MDN exigera un étiquetage conforme aux plus récentes mise à jour du Règlement sur l'étiquetage réglementaire de l'ACIA.

QUESTION 3:

Certaines quantités de vitamines et minéraux ont changées par rapport aux premiers échantillons que nous vous avons soumis. Je n'ai pas de problème à les modifier sauf pour certaines. C'est le cas de la vitamine D, de la niacine et du fer.

Soumission printemps 2021 (substitut vanille)

	Cible	Valeur obtenue	Surdose CAN	Valeur avec surdose	Min	Max	Spécification binder 2022
Vitamin D / Vitamine D	2 µg	2,00 µg	25%	2,50	1,25	2,50	> 2,5 µg
Niacin / Niacine (EN) B ₃	10,91 EN	10,96 EN	10%	12,06	6,00	12,00	< 6 mg EN
Iron /Fer (mg)	4,5 mg	4,67 mg	10%	5,14	2,50	5,00	< 2,5 mg
Magnesium / Magnésium (mg)	112,15 mg	129,81 mg	7%	138,90	60,00	120,00	< 120 mg

Afin de correspondre à vos nouveaux requis, voici que nous pouvons vous proposer :

	Cible	Valeur obtenue	Surdose CAN	Valeur avec surdose	Min	Max	Spécification binder 2022
Vitamin D /Vitaine D	2 µg	2,00 µg	25%	2,50	1,25	2,50	> 2,0 µg
Niacin /Niacine (EN) B ₃	6 EN	6,00 EN	10%	6,60	6,00	12,00	< 7 mg EN
Iron /Fer (mg)	2,5 mg	2,50 mg	10%	2,75	2,50	5,00	< 3.0 mg
Magnesium /Magnésium (mg)	60 mg	77,66 Mg*	7%	83,10	60,00	120,00	< 120 mg

Magnésium ajouté et naturellement présent.

Question 3a : À la page 19 de la sollicitation, on nous demande que les résultats d'analyse soient au-dessus ou égale à la limite maximal réglementaire dans le cas de la vitamine D et en dessous du minimum pour la niacine et le fer. Nous devons nous assurer d'être dans la plage requise par la réglementation et ce en incluant les surdoses. Les spécifications de la page 19 devraient être comme suit? :

3. Substituts de repas
 - i. Teneur en protéines ≥ 15 g
 - ii. Vitamine D ≥ 2,0 µg
 - iii. Vitamine B3/niacine ≤ 7,0 mg – EN
 - iv. Fer ≤ 3,0 mg
 - v. Magnésium ≤ 120 mg

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

Réponse 3a : Le MDN accepte de modifier les valeurs de la Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, Tableau 1 – critères obligatoires, 6. Certificats d'analyse, 6a. 3. Substituts de repas. Le texte est modifié comme suit :

3. Substituts de repas
 - i. Teneur en protéines ≥ 15 g
 - ii. Vitamine D $\geq 2,0$ μ g
 - iii. Vitamine B3/niacine $\leq 7,0$ mg – EN
 - iv. Fer $\leq 3,0$ mg
 - v. Magnésium ≤ 120 mg *Acceptable lorsque cette valeur inclut la quantité totale de magnésium d'origine naturelle et ajouté. Pour la quantité de magnésium ajouté à partir d'un agent pharmacologique, la valeur à privilégier est la quantité minimale de l'intervalle fourni à l'article B.24.200 du Règlement sur les aliments et drogues, soit 60mg + la surdose autorisée afin de compenser pour la dégradation des nutriments lors de la période de conservation.

Question 3b : **1. Produits en poudre**

- 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. La formule du substitut de repas doit contenir au moins les pourcentages suivants en poids de lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé sec :
 - a. Arôme de vanille – 20 %
 - b. Arôme de chocolat – 15 %
 - c. Arôme de fraise – 21 % . Doit être changé pour 20%?

Réponse 3b : Le MDN accepte une tolérance de +/- 1% pour chacune des valeurs indiquées pour le Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec.

Référence : Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. Le texte est modifié comme suit :

- 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. La formule du substitut de repas doit contenir au moins les pourcentages suivants en poids de lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé sec :
 - a. Arôme de vanille – 20 % (+/- 1%)
 - b. Arôme de chocolat – 15 % (+/- 1%)
 - c. Arôme de fraise – 21% (+/- 1%)

Question 3c : **4. Exigences analytiques**

4.3 Protéines. La teneur en protéines ne doit pas être inférieure à 24 pour cent. Doit être changé pour "au moins 24 pour cent pourcent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines"?

Réponse 3c : Le MDN accepte la modification suivante: "au moins 24 pour cent pourcent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines".

Référence : Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.3 Protéines. Le texte est modifié comme suit :

4.3 Protéines. Au moins 24 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines.

Question 3d : 4.4 Lipides. La teneur en lipides ne doit pas être supérieure à 35 pour cent. Doit être changé pour "au plus 35 pourcent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides"?

Réponse 3d : Le MDN accepte la modification suivante: "au plus 35 pourcent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides".

Référence : Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.4 Lipides. Le texte est modifié comme suit :

4.4 Lipides. Au plus 35 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides. Le contenu en gras trans doit être d'au plus 0.2 grammes. Les matières grasses hydrogénées ne doivent pas être utilisées.

Sollicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
--	-----------------	---

QUESTION 4

Nous avons des questions relatives aux **Substituts de Repas** décrits dans la sollicitation W8486-22SP1A. Nous nous fions aussi au règlement B.24.200 de la loi sur les aliments et les drogues : https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.,_c._870/section-B.24.200.html

Protéines. La teneur en protéines ne doit **pas être inférieure à 24 pour cent.**

Lipides. La teneur en lipides ne doit pas être supérieure à **35 pour cent.**

Question 4a : Veut-on dire le % par rapport à l'apport calorique tel que décrit dans le règlement B.24.200?

Réponse 4a: Oui, les pourcentages requis de protéines et de lipides se rapportent à l'énergie totale disponible de la boisson substitut de repas. Veuillez-vous référer au libellé des questions 3c) et 3d) ci-dessus.

Question 4b : **La teneur en micronutriments** ajoutés doit tenir compte de la détérioration des micronutriments au cours de la période de conservation et doit être conforme à la fourchette entre les quantités minimale et maximale par portion du tableau de l'article B.24.200 du Règlement sur les aliments et drogues, sauf :

Les micronutriments proviennent de mix de vitamines lesquels ont été développés basé sur le règlement B.24.200. Est-ce l'intention est clairement de sortir du contexte du B.24.200?

Réponse 4b: En accord avec les résultats des analyses nutritionnelles de nos menus et en les comparant avec les lignes directrices des normes standardisées de l'OTAN ainsi que des recommandations de Santé Canada concernant les apports nutritionnels de référence, il a été déterminé que certains nutriments sont requis soit dans la valeur la plus basse et d'autres dans la valeur la plus élevée de l'intervalle indiqué à l'article B.24.200 du Règlement sur les aliments et drogues afin de répondre aux Besoins moyens estimatifs (BME) et/ou aux Apports nutritionnels recommandés (ANR)/Apports suffisants (AS) et/ou éviter de dépasser les Apports maximaux tolérables (AMT) des Apports nutritionnels de référence.

Question 4c : Est-ce possible de clarifier la demande quant aux % différents en fonction des saveurs ?

1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. La formule du substitut de repas doit contenir au moins les pourcentages suivants en poids de lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé sec :

- a. Arôme de vanille – 20 %
- b. Arôme de chocolat – 15 %
- c. Arôme de fraise – 21 %

Réponse 4c: Selon les résultats obtenus lors de nos évaluations sensorielles, ces pourcentages ont été déterminés afin d'obtenir la formulation désirée. Se référer à la question 3b) concernant les tolérances acceptables exprimées en pourcentage de la quantité de poudre de lait écrémé.

Référence : Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec.

QUESTION 5

Nous planifions de présenter une soumission pour le beurre d'arachides en portion individuelle. Voici trois questions concernant les spécifications relatives à l'emballage indiquées à l'annexe A, partie 7 – Spécifications techniques, tableau pour les items 8 & 9.

Question 5a: Les dimensions du sac que nous pouvons fabriquer avec notre matériel sont de 69,85 mm de large sur 103,5 mm de haut, cela serait-il accepté ?

Réponse 5a: Les dimensions suivantes sont acceptables:

- a. 12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm;
- b. 10cm ± 1 cm x 7cm ± 1 cm

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

Question 5b: Notre équipement nous permet de plier le sachet et sceller trois côtés au lieu de quatre, tel que requis dans la demande de soumission, est-ce acceptable?

Réponse 5b: Oui, le MDN accepte un côté plié et trois côtés scellés.

Question 5c: Avec notre équipement, les encoches d'ouverture permettant l'ouverture du sachet sont situées aux extrémités et non pas sur les côtés tel que requis dans la soumission, est-ce acceptable?

Réponse 5c: Oui, le MDN accepte les encoches de déchirure situées à chacune des extrémités du sachet.

QUESTION 6:

Le fabricant de l'emballage ne fournira pas de fiche technique signée par son représentant tel que demandé au tableau 1 point 2a. page 18 de la DS. Il contient toute fois le nom et l'adresse du fabricant. Notre fournisseur est prêt à signer le document. Est-ce que cela peut être considéré valide pour le critère obligatoire du tableau 1 No2a ?

RÉPONSE 6:

Si le manufacturier du matériel d'emballage ne peut signer la fiche technique tel que requis au tableau 1, point 2a, page 18 de la DS, nous permettons au fournisseur de signer le document en autant que le nom et l'adresse du manufacturier soient inscrits sur la fiche technique.

Référence : Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, Tableau 1 – critères obligatoires, 2. Exigences relatives à l'emballage, critère obligatoire 2a.

QUESTION 7:

Nous avons eu quelques problèmes avec notre service de messagerie et la récente situation de covid. À la lumière de cela, nous aimerions remettre en main propre nos échantillons d'appel d'offres pour nous assurer qu'ils arrivent à temps.

Sommes-nous en mesure de livrer en main propre à l'adresse 60 Moodie Drive et y a-t-il des protocoles que nous devons suivre, etc. ?

RÉPONSE 7:

Afin de réduire la pression de livrer les échantillons en temps, la date de fermeture de la DS à été prolongée jusqu'au 20 janvier 2022.

Étant donné la situation actuelle relativement à la pandémie de la Covid-19, la livraison des échantillons en main propre n'est pas une option envisageable. Les protocoles ne peuvent donc pas être mis en application.

QUESTION 8:

Nous recevons une erreur de code postal pour l'adresse dans la DP pour envoyer les échantillons d'appel d'offres. Nous voyons trois codes postaux différents – K2H 8E9 ; K1A 0K6 et K1A 0K2.

Moodie Drive arrive sous le nom de Nepean et les deux codes postaux K1A 0K6 et K1A 0K2 sont pour Ottawa seulement. Nous nous préparons à envoyer les échantillons d'appel d'offres et voulons nous assurer qu'ils arrivent à la bonne adresse.

Document d'appel d'offres :
QGDN (Carling)
c/o Ann Delaney (343-549-7032) et Julie Brooks (343-540-6318)
60, promenade Moodie, bâtiment CC-5
53SE-5E.3.Q11.41
Ottawa (Ontario) K1A 0K2

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

RÉPONSE 8:

L'adresse indiquée à la partie 2 – Instructions à l'intention des soumissionnaires, section 2.2, paragraphe b est valide, incluant le code postal K1A 0K2.

2. Modification à la Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, tableau 1 – critères obligatoires, 6. certificats d'analyse, 6a. 3. substituts de repas.

SUPPRIMER :

6.	Certificats d'analyse				
6a.	<p>Le soumissionnaire doit fournir un certificat valide d'un laboratoire agréé indiquant le nom du produit alimentaire et les résultats des critères respectifs énumérés ci-dessous. Cette consigne s'applique seulement aux produits alimentaires énumérés ci-dessous.</p> <p>1. Activité de l'eau i. Pain hamburger $\leq 0,89$ ii. Jerky de boeuf $\leq 0,8$</p> <p>2. Teneur en eau i. Boissons sportives $\leq 3,5\%$ ii. Café mélange espresso $\leq 4\%$</p> <p>3. Substituts de repas i. Teneur en protéines $\geq 15\text{ g}$ ii. Vitamine D $\geq 2,5\text{ }\mu\text{g}$ iii. Vitamine B3/niacine $\leq 6\text{ mg} - \text{EN}$ iv. Fer $\leq 2,5\text{ mg}$ v. Magnésium $\leq 120\text{ mg}$</p> <p>4. Boissons sportives i. Vitamine C 60 mg à 130 mg ii. Teneur en sodium 115 mg à 150 mg iii. Teneur en potassium 35 mg à 45 mg</p>	<p>Les certificats provenant de laboratoires situés en dehors du Canada et des États-Unis ne seront pas acceptés.</p> <p>Les certificats doivent indiquer les résultats pour le produit dans sa totalité. Les certificats d'ingrédients individuels ne seront pas acceptés.</p>			

INSÉRER :

6.	Certificats d'analyse				
6a.	<p>Le soumissionnaire doit fournir un certificat valide d'un laboratoire agréé indiquant le nom du produit alimentaire et les résultats des critères respectifs énumérés ci-dessous. Cette consigne s'applique seulement aux produits alimentaires énumérés ci-dessous.</p> <p>1. Activité de l'eau i. Pain hamburger $\leq 0,89$ ii. Jerky de boeuf $\leq 0,8$</p> <p>2. Teneur en eau i. Boissons sportives $\leq 3,5\%$ ii. Café mélange espresso $\leq 4\%$</p> <p>3. Substituts de repas i. Teneur en protéines $\geq 15\text{ g}$ ii. Vitamine D $\geq 2,0\text{ }\mu\text{g}$ iii. Vitamine B3/niacine $\leq 7,0\text{ mg} - \text{EN}$ iv. Fer $\leq 3,0\text{ mg}$ v. Magnésium $\leq 120\text{ mg}$ *Acceptable lorsque cette valeur inclut la quantité totale de magnésium d'origine naturelle et ajouté. Pour la quantité de magnésium ajouté à partir d'un agent pharmacologique, la valeur à privilégier est la quantité minimale de l'intervalle fourni à l'article B.24.200 du Règlement sur les aliments et drogues, soit $60\text{ mg} +$ la surdose autorisée, afin de compenser pour la dégradation des nutriments lors de la période de conservation.</p> <p>3. Boissons sportives i. Vitamine C 60 mg à 130 mg ii. Teneur en sodium 115 mg à 150 mg iii. Teneur en potassium 35 mg à 45 mg</p>	<p>Les certificats provenant de laboratoires situés en dehors du Canada et des États-Unis ne seront pas acceptés.</p> <p>Les certificats doivent indiquer les résultats pour le produit dans sa totalité. Les certificats d'ingrédients individuels ne seront pas acceptés.</p>			

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

3. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, 1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec.

SUPPRIMER :

1.4 Lait écrémé en poudre instantané/lait écrémé sec. La formule du substitut de repas doit contenir au moins les pourcentages suivants en poids de lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé sec :

- a. Arôme de vanille – 20 %
- b. Arôme de chocolat – 15 %
- c. Arôme de fraise – 21 %

Le lait écrémé en poudre instantané/le lait écrémé sec doit être conforme au *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada, division 8, Lait écrémé en poudre ou lait écrémé desséché (B.08.014A). La poudre de lait écrémé instantané/lait écrémé desséché doit être séchée par pulvérisation au plus tard six mois avant le moment où la poudre de substitut de repas est versée dans le sachet et le sachet est scellé. Le lait écrémé instantané en poudre/lait écrémé desséché doit être exempt de bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*.

INSÉRER :

1.4 Poudre de lait écrémé/lait écrémé déshydraté. La formulation du substitut de repas en poudre doit contenir au moins les pourcentages suivants du poids de la poudre de lait écrémé/lait écrémé déshydraté :

- a. Arôme de vanille – 20% +/- 1%
- b. Arôme de chocolat – 15% +/- 1%
- c. Arôme de fraise – 21% +/- 1%

La poudre de lait écrémé/lait écrémé déshydraté doit rencontrer les exigences canadienne de la Loi sur les aliments et drogue, titre 8, lait écrémé en poudre, poudre de lait écrémé ou lait écrémé desséché. B.08.014 [N]. Le lait écrémé en poudre, la poudre de lait écrémé ou le lait écrémé desséché doit avoir été séché par pulvérisation au plus six mois avant que la préparation en poudre du substitut de repas ne soit emballée et que le sachet individuel ne soit scellé. Le lait écrémé en poudre, la poudre de lait écrémé ou le lait écrémé desséché doit être exempt des bactéries *Salmonella* et *E. Coli*.

4. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.3 Protéines.

SUPPRIMER :

4.3 Protéines. La teneur en protéines ne doit pas être inférieure à 24 pour cent.

INSÉRER

4.3 Protéines. Au moins 24 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en protéines.

5. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 23, 24 et 25 – Spécifications techniques des substituts de repas au chocolat, à la vanille et à la fraise, article 4.4 Lipides.

SUPPRIMER :

4.4 Lipides. La teneur en lipides ne doit pas être supérieure à 35 pour cent. La teneur en gras trans doit être inférieure à 0,2 gramme par portion. Les graisses hydrogénées ne doivent pas être utilisées.

INSÉRER

4.4 Lipides. Au plus 35 pour cent de l'énergie utilisable provient de sa teneur en lipides. Le contenu en gras trans doit être d'au plus 0.2 grammes. Les matières grasses hydrogénées ne doivent pas être utilisées.

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

6. Modification à l' Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques, Tableau pour les produits 8 et 9 - Spécifications techniques pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides.

SUPPRIMER :

Tableau pour les produits 8 et 9 – Spécifications techniques pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	TARTINADE CHOCOLAT - ARACHIDES ET BEURRE D'ARACHIDES	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	20 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/PE blanc/feuille d'aluminium/PE transparent/scellant PE coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 2,9• TTO₂ (cc/100 po²/24 h @ 100 °F, 90 % HR, 1 atm) < 0,01• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 3 500 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 C)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">– Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.– Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'épaisseur ne doit pas dépasser 1 cm.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">– Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.– Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">– Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.– Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4.– La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.– Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage. Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">– les deux premiers chiffres représentent l'année de production– les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne– le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A File No. - N° du dossier W8486-22SP1A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152 Client Ref. No. - N° de ref. du client
---	-----------------	---

INSÉRER :

Tableau pour les produits 8 et 9 – Spécifications techniques pour la tartinade chocolat - arachides et le beurre d'arachides

GÉNÉRALITÉS		
PRODUIT	TARTINADE CHOCOLAT - ARACHIDES ET BEURRE D'ARACHIDES	
PUBLICATIONS APPLICABLES	1. D-85-001-136/SF-001	Spécification relative à la pellicule de papier d'aluminium
	2. D-LM-008-036/SF-000	Exigences du MDN en matière d'emballage commercial du fabricant
	3. <i>Loi sur les aliments et drogues</i> du Canada	
	4. <i>Loi sur la salubrité des aliments au Canada</i>	
EXIGENCES		
DESCRIPTION	Doit être de bonne qualité et avoir une saveur caractéristique.	
TAILLE MINIMALE DES PORTIONS	20 g	
DURÉE DE CONSERVATION	3 ans	
EMBALLAGE		
DIMENSIONS	Les dimensions suivantes sont acceptables:	
	12 cm ± 1 cm × 5 cm ± 1 cm	
	10cm ± 1 cm x 7cm ± 1 cm	
SCELLÉS	<ul style="list-style-type: none">- Scellé lisse de 5 mm minimum sur les quatre côtés.- Les scellés du sachet doivent être continus et il ne doit pas y avoir de plis ou de replis dans le scellé fini.- Les thermosoudures au dos du sachet ne sont pas acceptées.- Un côté plié et trois côtés scellés sont acceptables	
MATÉRIAUX	<ul style="list-style-type: none">- Doivent être conformes aux dispositions de la division 23 de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et de son règlement d'application.- Fabriqué conformément à la publication n° 1, remplacer le paragraphe 3.1 par le matériau de construction indiqué ci-dessous.- Couches de matériaux de l'extérieur de l'emballage à l'intérieur du sachet :<ul style="list-style-type: none">• TPEO/PE blanc/feuille d'aluminium/PE transparent/scellant PE coextrudé• Épaisseur nominale (mil) 2,9• TTO₂ (cc/100 po²/24 h @ 100 °F, 90 % HR, 1 atm) < 0,01• Résistance de l'étanchéité (lb @ 300 °F, 40 psi, 1 s) 3 500 g/po min- Tout matériau d'emballage équivalent est acceptable.- Le sachet scellé ne doit pas se rompre ou subir une quelconque autre altération.	
COULEUR DE L'EMBALLAGE	Tan (Pantone n° 7501 C)	
FINI	Mat ou lustré	
COULEUR D'IMPRESSION	Noir (Pantone n° Black U ou Black C)	
ENCOCHES	<ul style="list-style-type: none">- Il doit y avoir des encoches de déchirure en forme de V ou de U qui n'affectent pas l'intégrité du scellé périphérique sur les deux côtés du sachet, sous le scellé de fermeture.- Les encoches de déchirure sont la solution préférable, mais tout autre dispositif d'ouverture est acceptable (bord de fermeture dentelé).- Les encoches de déchirure situées à chacune des extrémités du sachet sont acceptables.	
RÉSISTANCE AUX PERFORATIONS	≥ 10 lb	
VOLUME TOTAL EN VRAC	L'épaisseur ne doit pas dépasser 1 cm.	
ÉTIQUETAGE		
PRÉSENTATION	<ul style="list-style-type: none">- Toutes les informations requises et leur emplacement sont indiqués dans la figure ci-dessous. Veuillez noter que le dessin n'est pas à l'échelle et qu'il appartient à l'entrepreneur de déterminer la taille exacte des caractères, entre autres choses.- Le code de production des FAC est imprimé ou embossé sur le scellé (détails inclus).	
LISTE DES INGRÉDIENTS ET INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	<ul style="list-style-type: none">- Doivent se conformer à la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> et à son règlement d'application.- Doivent être fournies conformément à la publication applicable n° 4.- La liste des ingrédients doit figurer sur les emballages individuels.- Les informations nutritionnelles ne sont pas requises sur les emballages individuels.	
CODE DE PRODUCTION DES FAC	<ul style="list-style-type: none">- S'il est en relief, il doit être situé uniquement sur le scellé de l'emballage. Doit être formé ainsi :<ul style="list-style-type: none">- les deux premiers chiffres représentent l'année de production- les trois chiffres suivants représentent la date d'emballage avec la date julienne- le dernier chiffre représente le numéro de lot- Si un produit commercial est soumis, une interprétation du code doit également être fournie.	

Solicitation No. - N° Sollicitation W8486-22SP1A/A	Amd/Amend 02	Buyer - Id de l'acheteur Pd152
File No. - N° du dossier W8486-22SP1A		Client Ref. No. - N° de ref. du client

7. Modification à la Partie 4 – Procédures d'évaluation et méthode de sélection, tableau 1 – critères obligatoires, 2. Exigences relatives à l'emballage, critère obligatoire no. 2a.

SUPPRIMER:

2. Exigences relatives à l'emballage				
2a. Le soumissionnaire doit fournir la feuille de spécifications des matériaux d'emballage du fournisseur d'emballage pour chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne. La feuille de spécifications doit inclure le logo officiel et l'adresse du fabricant et doit aussi être signée et datée par le représentant du fabricant. Les spécifications et les exigences en matière d'emballage figurent à l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques.				

INSÉRER :

2. Exigences relatives à l'emballage				
2a. Le soumissionnaire doit fournir la feuille de spécifications des matériaux d'emballage du fournisseur d'emballage pour chaque produit alimentaire pour lequel il soumissionne. La feuille de spécifications doit inclure le logo officiel et l'adresse du fabricant et doit aussi être signée et datée par le représentant du fabricant. Les spécifications et les exigences en matière d'emballage figurent à l' Annexe A - Énoncé des besoins, sous Annexe A, Partie 7 – Spécifications techniques. <u>Si le représentant du manufacturier ne signe pas la fiche technique, la signature du fournisseur sera acceptée en autant que toutes les autres conditions soient respectées.</u>				

8. Modification à la Partie 6 – Clauses du contrat subséquent, article 6.2.1 Biens et(ou) services optionnels.

INSÉRER : 6.2.1 Biens et(ou) services optionnels

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable d'acquérir les biens, les services ou les deux, qui sont décrits à l'**annexe A - Énoncé des besoins** du contrat selon les mêmes conditions et aux prix et(ou) aux taux établis dans le contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

L'autorité contractante peut exercer l'option à n'importe quel moment avant la date d'expiration du contrat en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur.

TOUTES LES AUTRES MODALITES ET CONDITIONS RESTENT LES MÊMES.