

ANNEXE B - BESOIN

1. ÉNONCÉ DU BESOIN

Les Services d'alimentation de l'AC du Service correctionnel du Canada (SCC) recherchent des entrepreneurs intéressés qui ont la capacité de concevoir et de fabriquer différents plateaux-repas et de les fournir aux endroits et selon les quantités établis à la section 4 – Valeur du produit sous contrat.

2. RENSEIGNEMENTS DE BASE ET CONTEXTE ACTUEL

Le Service correctionnel du Canada (SCC) offre des repas à 14 860 détenus sous responsabilité fédérale dans 57 établissements à l'échelle du pays, et la majorité de ces repas sont servis dans des cafétérias ou sont distribués dans les cellules ou par rangée. Les Services d'alimentation de l'administration centrale (AC) du SCC travaillent à l'élaboration d'un contrat national pour des plateaux à compartiments en vue de normaliser leur utilisation à l'échelle du pays, ce qui aura une incidence sur les normes en matière de livraison des repas.

Les Services d'alimentation de l'AC du SCC ont mené un sondage national dans les unités opérationnelles et ont rempli une Demande de renseignements (DR) à l'intention de l'industrie concernant des clarifications sur notre processus d'énonciation des normes et des certifications en matière d'assurance de la qualité (AQ). Afin de répondre à une variété de besoins, le SCC compte utiliser deux principaux types de plateaux : un plat thermos pour distribution des repas à plateaux superposés, un plateau en copolymère à cinq compartiments pour les repas en cafétéria et un plateau en copolymère isotherme à quatre compartiments pour la distribution de repas à des endroits éloignés, lorsque les aliments doivent rester chauds ou froids pendant au moins de 45 à 60 minutes avant le service.

3. PORTÉE DES TRAVAUX

La portée des travaux s'étale sur trois différentes phases du projet, à savoir les suivantes :

Phase 1 : Conception de plateaux à cinq compartiments pour la cafétéria et de plateaux isothermes à quatre compartiments pour le SCC

Produits livrables/jalons

À l'aide des plans préliminaires fournis par le SCC, l'entrepreneur mettra au point, en consultation avec le SCC et par l'intermédiaire d'un processus itératif, la documentation préalable à la production requise pour les plateaux-repas sur mesure. Les produits livrables pour cette phase sont énumérés ci-dessous :

- 1) Trouver, pour l'examen et l'approbation du SCC, des plats thermos à deux et à trois compartiments disponibles sur le marché pour le système de distribution des repas à plateaux superposés.
- 2) Faire approuver les dessins pour le plateau de cafétéria à cinq compartiments qui intègrent des dimensions pour la distribution des repas à plateaux superposés. Les matériaux sélectionnés pour la production doivent être définis.
- 3) Faire approuver les dessins pour les plateaux isothermes à quatre compartiments. Les matériaux sélectionnés pour la production doivent être définis.
- 4) Faire approuver les dessins techniques pour les plateaux de cafétéria à cinq compartiments et les plateaux isothermes à quatre compartiments.
- 5) Faire approuver le plan de mise à l'essai des plateaux de cafétéria à cinq compartiments et des plateaux isothermes à quatre compartiments.
- 6) Remplir le formulaire de rapport d'évaluation des prototypes selon l'élaboration, les essais de forme et d'ajustement et la révision.

- 7) Créer des prototypes découlant des essais de forme et d'ajustement des plateaux de cafétéria à cinq compartiments et des plateaux isothermes à quatre compartiments.

a. Étape du lancement et de la consultation

L'entrepreneur désignera un gestionnaire de projet qui assistera aux réunions de projet en personne ou par immersion pour consulter le SCC sur la portée du projet, dont les plans de conception et les spécifications techniques du SCC. Cela comprendra des séances de démarrage entreprises par les Services d'alimentation de l'administration centrale du SCC pour définir des objectifs de programme, introduire des joueurs clés et faciliter la mise en commun de renseignements et la participation des intervenants.

Après cette étape, l'entrepreneur soumettra un plan de projet officiel à l'approbation du SCC. Le plan contiendra, entre autres, une liste des produits livrables, le calendrier de livraison connexe ainsi qu'un échéancier pour les consultations et les rapports. Le plan est sujet à l'examen et à l'approbation du SCC.

b. Plans de conception et spécifications techniques

L'entrepreneur précisera la marque et le numéro de modèle du plat thermos à deux et à trois compartiments en vente sur le marché qui s'emboîtera bien dans le plateau de cafétéria à cinq compartiments du SCC aux fins du système de distribution des repas à plateaux superposés.

L'entrepreneur passera en revue les plans de conception et les spécifications du SCC fournis, apportera les améliorations ou les modifications nécessaires et les intégrera à la conception, au besoin. Les plans tiendront compte de l'intégration des plats thermos à deux et à trois compartiments aux plateaux de cafétéria à cinq compartiments, de sorte qu'ils puissent s'empiler facilement et de façon sécuritaire.

L'entrepreneur soumettra au chargé de projet du SCC, à des fins d'examen et d'approbation, les spécifications et les dessins techniques certifiés, dont les éléments suivants, entre autres : les dimensions, les détails de fabrication, les matériaux, la finition, etc. Le titre et la licence de propriété intellectuelle pour les dessins terminés et approuvés sont assujettis à la disposition sur la propriété intellectuelle, tel que stipulé dans la partie 6 – Clauses du contrat subséquent, 3.2 Conditions générales supplémentaires de la demande de proposition.

c. Plan d'inspection et d'essai (PIE)

L'entrepreneur doit joindre à sa soumission un plan d'inspection et d'essai (PIE) de même que son manuel d'AQ/de CQ pour que le chargé de projet du SCC les examine. Avant de commencer la production ou la création d'échantillons, le PIE devra faire l'objet d'une révision par le SCC en collaboration avec l'entrepreneur pour que l'on puisse s'assurer que les objectifs de projet et de programme sont réalisés de façon entièrement satisfaisante pour le SCC. Le PIE servira à assurer le contrôle et la gestion de la qualité associée à la fabrication des plateaux-repas.

d. Élaboration du prototype, essai de forme et d'ajustement, résultat de l'examen et approbation

Les matériaux à utiliser dans la production du prototype des plateaux devraient avoir un poids, une fonctionnalité et des propriétés esthétiques semblables à ceux indiqués dans le plan de conception. Les prototypes de plateaux seront produits, feront l'objet d'essais de forme et d'ajustement et devront obtenir l'approbation du chargé de projet du SCC. Les prototypes de plateaux refléteront bien les dimensions physiques de la conception et serviront à prouver le concept et la qualité de la conception et à obtenir l'approbation des Services d'alimentation du SCC.

L'entrepreneur soumettra un formulaire de rapport d'évaluation aux fins de la vérification et de l'évaluation du prototype et de la conception à l'intention du chargé de projet du SCC pour qu'il l'examine et l'accepte. Le formulaire accepté sera inclus dans la livraison des prototypes à chaque unité opérationnelle du projet pilote du SCC. L'entrepreneur expédiera six (6) prototypes pour chaque plateau et six plats thermos de chaque type à six unités opérationnelles pilotes (Services d'alimentation de l'AC et cinq (5) unités opérationnelles régionales) aux fins de l'examen, de la mise à l'essai (forme, ajustement et fonction) et de l'approbation. Toute amélioration ou

modification nécessaire à la suite des consultations sera prise en compte par l'équipe du projet et, si le chargé de projet le juge nécessaire, sera intégrée à la conception. Au cas où on apporterait un changement substantiel à la conception, il se peut que de nouveaux prototypes soient nécessaires.

Les documents, les dessins et les plans produits par l'entrepreneur et acceptés par le chargé de projet forment une partie des obligations découlant du contrat pour les phases ultérieures après leur approbation.

Phase 2 : Conception du produit, essais de production, production de préséries et production en série

Produits livrables/jalons

L'entrepreneur effectuera la conception du produit, les essais de production, la production de préséries, la production en série et la livraison conformément aux documents techniques approuvés et aux prototypes définitifs et ajustés découlant de la phase 1.

Voici les produits livrables :

- 1) Moules pour la fabrication du plateau de cafétéria à cinq compartiments et du plateau isotherme à quatre compartiments.
- 2) Échantillons de préproduction pour le plateau de cafétéria à cinq compartiments et le plateau isotherme à quatre compartiments.
- 3) Protocole d'essai d'acceptation en établissement pour le plateau de cafétéria à cinq compartiments et le plateau isotherme à quatre compartiments.
- 4) Fabrication et livraison du plateau de cafétéria à cinq compartiments et le plateau isotherme à quatre compartiments.

a. Conception du produit dont la conception et l'analyse du moule, l'examen final et l'approbation

La conception du moule, les dimensions finales et les méthodes de moulage seront soumises au chargé de projet du SCC à des fins d'examen et d'approbation. La fabrication et la mise à l'essai du moule seront effectuées par l'entrepreneur, certifiées par les membres de l'équipe de l'entrepreneur compétents à des fins de conformité et assujetties à l'approbation du chargé de projet. Les moules finis seront la propriété du gouvernement du Canada.

b. Essais de production, rapports des essais et approbation de la production dont l'outillage de fabrication, les tests sur les outils, la mise à l'essai des outils et la mise à l'essai des premiers échantillons

L'entrepreneur produira des plateaux-repas types de préséries et se chargera de les inspecter en détail, de les mettre à l'essai et d'évaluer leur conformité, notamment par l'approbation du chargé de projet du SCC.

L'entrepreneur doit garantir que les plateaux-repas types de préséries respectent les exigences techniques et liées au rendement du contrat.

c. Essais d'acceptation en établissement (déploiement limité) et approbation de la production

L'entrepreneur expédiera des plateaux-repas types de préséries ainsi que les rapports de leur mise à l'essai aux trois (3) établissements énoncés ci-dessous à des fins d'essai d'acceptation. Les plateaux-repas types seront utilisés dans l'environnement opérationnel du SCC pour déterminer s'ils respectent les exigences liées au rendement du contrat. L'essai d'acceptation se fera sur une période de quatre semaines.

- 300 plateaux de cafétéria à cinq compartiments, une caisse de plats thermos à trois compartiments et une caisse de plats thermos à deux compartiments seront expédiés à l'Établissement de Mission.
- 250 plateaux isothermes à quatre compartiments seront expédiés au Pénitencier de la Saskatchewan.
- 250 plateaux isothermes à quatre compartiments seront expédiés à l'Établissement de Stony Mountain.

L'entrepreneur apportera des améliorations ou des modifications à la formulation des matériaux au besoin durant l'essai d'acceptation en établissement. Si un changement est apporté à la conception ou à la formulation des matériaux du plateau, de nouveaux échantillons seront expédiés aux établissements, et l'essai d'acceptation recommencera. Après la conclusion fructueuse de l'essai d'acceptation, le chargé de projet du SCC avisera l'entrepreneur par écrit de l'approbation du SCC et autorisera le commencement de la production en série.

d. Production en série et livraison

Chaque plateau sera identifié lisiblement de façon permanente à l'aide des données minimales suivantes :

- Numéro de modèle ou de pièce du fabricant
- Numéro de lot ou de série
- Date de fabrication

Tous les plateaux-repas commandés seront fabriqués, inspectés, emballés et fournis conformément aux dispositions sur les quantités de la partie 4 de l'énoncé des besoins — Valeur du produit sous contrat. Les quantités sont susceptibles d'être modifiées par le SCC.

Phase 3 : Fourniture et livraison des plats thermos à deux et à trois compartiments disponibles sur le marché

Produits livrables

Fournir et livrer les plats thermos à deux et à trois compartiments disponibles sur le marché conformément aux dispositions sur les quantités de la partie 4 de l'énoncé des besoins — Valeur du produit sous contrat. Les quantités sont susceptibles d'être modifiées par le SCC.

4. VALEUR DU PRODUIT SOUS CONTRAT

Les plateaux de cafétéria à cinq compartiments et les plateaux isothermes à quatre compartiments du SCC représentent un programme triennal (3 ans) assorti de trois exigences en matière de livraison : a) 60 % des plateaux seront fournis durant la première année; b) 10 % des plateaux seront fournis durant la deuxième année; c) 30 % des plateaux seront fournis durant la troisième année.

Les plats thermos à deux et à trois compartiments disponibles sur le marché représentent un programme triennal (3 ans), et la livraison doit se faire selon les besoins.

L'utilisation prévue des plateaux-repas et l'estimation des quantités requises pour chaque type et chaque taille de plateaux au cours des trois (3) prochaines années sont fonction de la durée de vie attendue de 24 mois des plateaux-repas; 10 % — proportion prévue des pertes causées par l'attrition; 30 % — exigence au chapitre des plateaux-repas durant la troisième année.

1) Ensemble des prévisions relatives aux plateaux-repas

Exigences relatives aux plateaux-repas sur 3 ans	Qté sur 3 ans	Spécifications
Plateau de cafétéria à cinq compartiments	28 349	Annexe 1
Plateau-repas isotherme à quatre compartiments	24 216	Annexe 2
Plat thermos pour distribution des repas à plateaux superposés	1 425	Annexes 3 et 4
Total	53 990	

2) Prévision pour les plateaux de cafétéria à cinq compartiments qui seront livrés dans les établissements qui servent les repas dans un réfectoire

Région	Établissement	Population	Qté initiale	Pertes de 10 %	Utilisation sur 24 mois	Utilisation sur 36 mois
ATL	Pénitencier de Dorchester	414	828	82	910	1 365
ATL	Springhill	445	890	89	979	1 468
ATL	Sous-total	859	1 718	171	1 889	2 833
QUE	Montée Saint-François	163	326	32	358	537

QUE	Centre fédéral de formation	375	750	75	825	1 237
QUE	Archambault	406	812	82	894	1 341
QUE	Centre régional de réception	406	812	82	894	1 341
QUE	Drummond	371	742	74	816	1 224
QUE	Cowansville	481	962	96	1 058	1 587
QUE	La Macaza	288	576	58	634	951
QUE	Sous-total	2 490	4 980	499	5 479	8 218
ONT	Warkworth	616	1 232	124	1 356	2 034
ONT	Joyceville	384	760	76	844	1 266
ONT	Collins Bay	490	980	98	1 078	1 617
ONT	Frontenac	225	450	45	495	742
ONT	Bath	381	762	76	838	1 257
ONT	Sous-total	2 096	4 184	419	4 611	6 916
PRA	Pénitencier de la Saskatchewan	548	1 096	109	1 205	1 807
PRA	Drumheller	581	1 162	116	1 278	1 917
PRA	Bowden	586	1 172	118	1 290	1 935
PRA	Grande Cache	375	750	75	825	1 237
PRA	Sous-total	2,090	4 180	418	4 598	6 896
PAC	Matsqui	350	700	70	770	1 155
PAC	Mountain	440	880	88	968	1 452
PAC	Mission	266	532	54	586	879
PAC	Sous-total	1 056	2 112	212	2 324	3 486
	Total	8 591	17 174	1 719	18 901	28 349

- 3) Prévvision pour les plateaux isothermes à quatre compartiments qui seront commandés par les établissements qui offrent tous leurs repas sur des plateaux isothermes

Région	Établissement	Population	Qté initiale	Pertes de 10 %	Utilisation sur 24 mois	Utilisation sur 36 mois
ATL	Atlantique	282	564	56	620	930
QUE	Joliette	20	40	4	44	66
ONT	Millhaven	700	1 400	140	1 540	2 310
ONT	Bath	112	224	22	246	369
ONT	Fenbrook	120	240	24	264	396
ONT	Grand Valley	12	24	2	26	39
PRA	Pénitencier de la Saskatchewan	358	716	71	787	1 180
PRA	Stony Mountain	724	1 448	144	1 592	2 388
PRA	Edmonton (max.)	436	872	87	959	1 438
PAC	Kent	388	777	77	854	1 281
Autre	Autre (Kingston)	519	1 038	103	1 141	1 711
	TOTAL	3 671	7 343	730	8 073	12 108

En plus des établissements définis ci-dessus, nombre d'établissements à sécurité moyenne interrompent parfois leurs activités et ont des unités d'isolement et auraient donc besoin de plateaux isothermes. Cela pourrait doubler la quantité requise pour atteindre un total de 24 216 plateaux au cours des trois (3) années du contrat.

- 4) Prévvision relative aux plats thermos pour distribution des repas à plateaux superposés qui seront commandés par des établissements qui offrent des repas à des détenus vivant dans des unités où les mets sont remis en température. À l'heure actuelle, ce produit se limite aux établissements qui distribuent nouvellement les repas par rangée à des endroits éloignés (unités d'observation de 96 places). Il en va de même pour la séparation des repas thérapeutiques et selon un régime prescrit pour des motifs religieux au cours de la production pour le service à l'heure du repas. L'unité d'observation de 96 places à l'Établissement de Millhaven est le seul endroit où la livraison de plats thermos dans des plateaux de cafétéria à cinq compartiments est requise.

Région	Établissement	Population	Qté initiale (ensemble)	Pertes de 10 %	Utilisation sur 24 mois	Utilisation sur 36 mois
Ontario	Millhaven	96	864	86	950	1 425

5. CALENDRIER DES PRODUITS LIVRABLES ET MODALITÉS DE PAIEMENT

La présente section porte sur les activités qui composent les produits livrables. Le projet devrait avoir une durée globale de 45 semaines. La période de 45 semaines sert à établir le cycle de vie du projet et est susceptible d'être modifiée, au besoin. Le paiement de chaque produit livrable est conditionnel à l'approbation du produit livrable par le chargé de projet du SCC.

Les soumissionnaires doivent présenter un échéancier détaillé et un prix pour chaque jalon défini ci-dessous. Les soumissionnaires doivent également présenter la liste des prix pour chaque unité, chaque caisse et chaque lot pour tous les plateaux définis dans l'exigence.

Le tableau des prix figure à l'annexe F.

Jalon	Produit livrable
Lancement et consultation	Présentation du plan de projet final
Production des plans de conception et des spécifications techniques/fonctionnelles	Présentation des dessins de disposition générale, des spécifications générales, des dessins de production détaillés et des spécifications relatives aux composantes
Préparation et présentation du plan d'inspection et d'essai (PIE)	Présentation du PIE
Élaboration de prototypes, mise à l'essai, examen et approbation	<ul style="list-style-type: none"> Définir la marque et le numéro de modèle des articles en vente sur le marché et obtenir l'approbation Préparer et présenter le rapport d'évaluation des prototypes Faire approuver les prototypes
Conception du produit, dont la conception et l'analyse du module et du moule, l'examen final de la conception de l'outil et l'approbation	Approbation des moules
Essais de production, rapports des essais et approbation de la production; cela comprend l'outillage, les tests sur les outils, la mise à l'essai des outils, la mise à l'essai des premiers échantillons et l'approbation préalable à la	<ul style="list-style-type: none"> Présentation des rapports des essais de production Approbation des produits de préséries

production	
Essais d'acceptation en établissement et approbation de la production : 12 semaines pour les essais et quatre semaines pour les améliorations et les modifications connexes en fonction de la rétroaction des établissements	Approbation de l'essai d'acceptation en établissement
Début de la production en série et livraison	Effectuer la livraison dans les établissements désignés
Fourniture et livraison des plats thermos à trois compartiments et des plats thermos à deux compartiments qui s'emboîteront dans le plateau de cafétéria à cinq compartiments du SCC	Effectuer la livraison dans les établissements désignés

6. PROPOSITION

Les soumissionnaires doivent fournir une proposition détaillée illustrant leur compréhension du projet, des buts et des objectifs. La proposition comprendra un plan de projet (plan de travail préliminaire) à des fins d'analyse qui sera mis à jour (définition du plan de mise en œuvre) par l'entrepreneur sélectionné après les réunions initiales avec les intervenants.

7. EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES AUX PRODUITS

Cycle de vie : Le cycle de vie attendu de chaque plateau est de 24 à 36 mois.

Normes de qualité : Tous les plateaux-repas doivent être fabriqués et fournis conformément aux exigences de Santé Canada ou à des exigences équivalentes de la Food and Drug Administration (FDA) en leur qualité de produits multiutilisateurs pour un service d'alimentation public. Les produits finis doivent être certifiés par la National Sanitation Foundation (NSF).

Documentation accompagnant la cargaison : Un certificat de conformité original doit être joint à chaque cargaison pour confirmer les matériaux de fabrication et les dimensions du produit. Il doit afficher le numéro de bon de commande, les matériaux de fabrication, le numéro de modèle ou de pièce, l'énoncé de certification, une liste des spécifications, des dessins, la fiche technique, etc., ainsi que le niveau de révision qui correspond au bon de commande et le nom du représentant de l'entrepreneur.

Un certificat de conformité type de l'entrepreneur sera joint au présent document à titre de référence (voir l'annexe 5).

Identification type : Chaque carton/paquet et l'extérieur de chaque boîte ou caisse porteront clairement les données suivantes de façon permanente :

- Adresse de destination finale
- Numéro de bon de commande du SCC
- Type d'article du bon de commande du SCC
- Description de l'article
- Numéro de modèle/pièce du fabricant
- Numéro de lot/série
- Quantité
- Tout renseignement supplémentaire figurant sur le bon de commande

Emballage : Tous les plateaux-repas seront emballés et protégés pour empêcher les dommages causés par l'impact, la vibration, la détérioration matérielle, la vapeur d'eau, le brouillard salin, la condensation et les conditions météorologiques durant l'expédition et la manutention de l'article.

Réserves et livraison : Une fois la livraison initiale terminée, l'entrepreneur doit livrer les achats ultérieurs des établissements dans les cinq jours ouvrables. L'entrepreneur doit conserver une réserve de plateaux suffisante pour assurer ce niveau de service. Lorsque le contrat sera expiré, le SCC achètera jusqu'à un lot de tous les produits en stock chez l'entrepreneur selon les prix établis dans le contrat.

Garantie : Tous les plateaux doivent être nouveaux et sans défaut de conception, de fabrication et de matériaux pour une période de garantie des pièces et de la main-d'œuvre de 12 mois à compter de la date de livraison.

L'entrepreneur rétablira rapidement tout défaut de conception, de fabrication et de matériaux survenu au cours de la période de garantie à ses propres frais. Lorsqu'un plateau est remplacé, il devient garanti pour une période de 12 mois à compter de la date du remplacement.

ANNEXE 1

Spécifications relatives au plateau-repas de cafétéria à cinq compartiments du SCC

Généralités : Le plateau-repas de cafétéria à cinq compartiments du SCC pour les aliments froids ou chauds sera fait de copolymère et destiné aux activités en cafétéria et à la distribution de repas dans des emplacements éloignés à l'aide du plat thermos (distribution à plateaux superposés) dans un environnement correctionnel. Le plateau permettra l'emboîtement facile du plat thermos à trois compartiments et à deux compartiments proposé par l'entrepreneur et approuvé lorsque le mets doit être remis en température ou qu'il faut servir un repas spécial à des fins religieuses ou thérapeutiques. Le processus de consultation peut entraîner des modifications de la profondeur et des dimensions internes. Les dimensions externes seront respectées.

Dimensions

Les dimensions externes du plateau-repas de cafétéria à cinq compartiments ne devraient pas dépasser 14" sur 10" (36 cm sur 25 cm) et une profondeur de 1" (2,5 cm). Les dimensions détaillées proposées figurent dans le dessin n° 2012.08.15 — plateau-repas de cafétéria à cinq compartiments du SCC version 3. Le processus de consultation peut entraîner des changements à ces dimensions.

Capacité

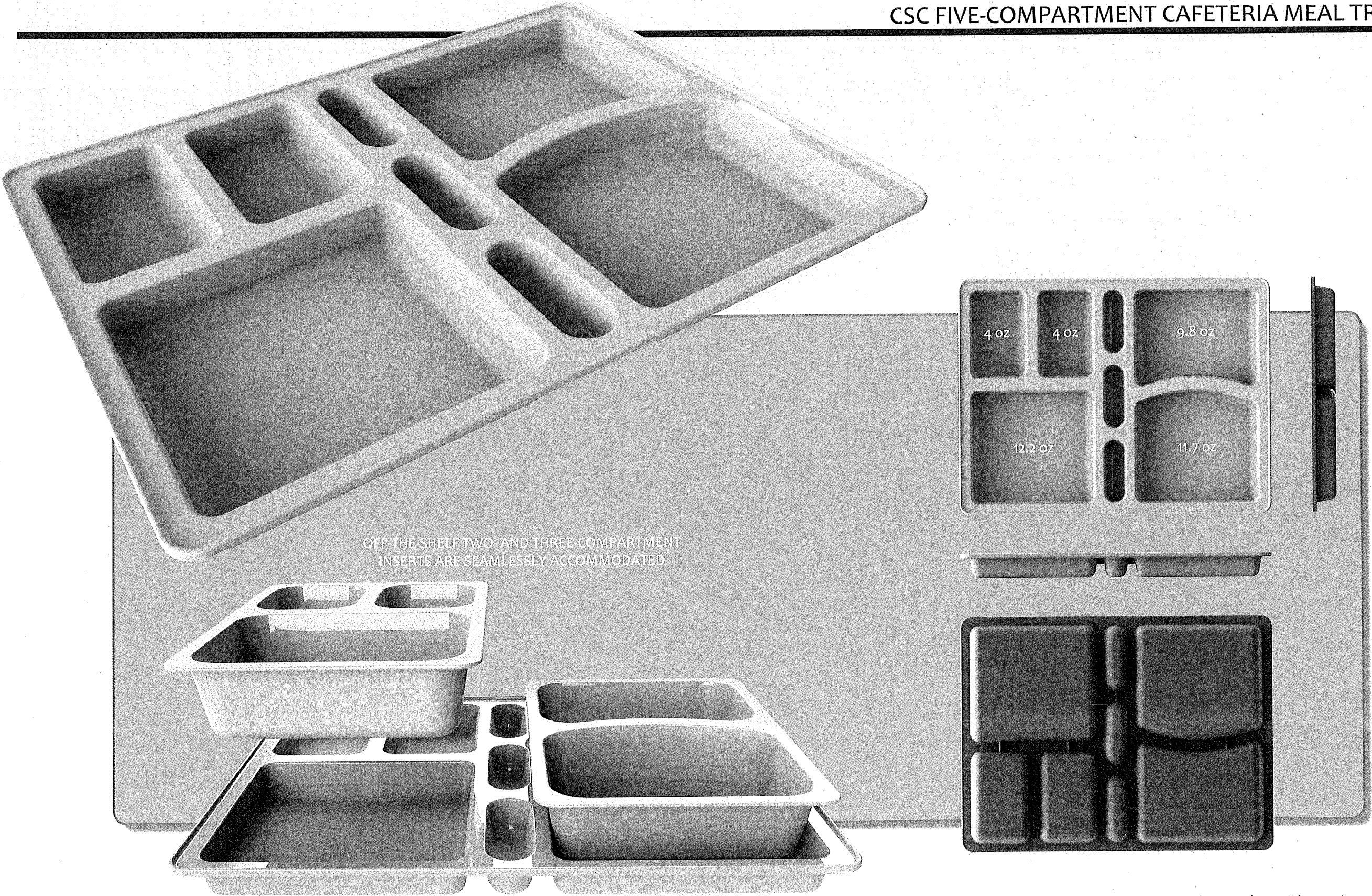
- a) Le plateau sera divisé en deux par un espace vide de 1" (2,5 cm) séparant le côté chaud du côté froid
- b) Une section aura trois compartiments d'une capacité d'au moins 15 oz (de 444 à 473 ml); 8 oz (237 ml) pour les deux autres compartiments
- c) La deuxième section aura deux compartiments d'une capacité de 7 à 8,5 onces liquides (de 207 à 251 ml) chacun
- d) Le plateau permettra aussi d'emboîter facilement le plat thermos à trois compartiments ou à deux compartiments du SCC lorsqu'il faut remettre un repas en température ou servir un repas spécial à des fins religieuses ou thérapeutiques

Caractéristiques standard : Tous les matériaux seront non toxiques et résistants aux égratignures, iront au lave-vaisselle à des températures élevées (lavage : 160 °F et rinçage : 180 °F) et résisteront aux détergents (taux de pH de 10,5 à 11) et à la désinfection manuelle à l'aide de solutions quaternaires de 200 ppm pour une utilisation sans rinçage.

Matériaux : Les matériaux résisteront à des températures allant de -20 °F à 210 °F (-29 °C à 99 °C). Le produit ne devrait pas contenir de bisphénol A (sans BPA) et devrait être non soluble et résister au feu.

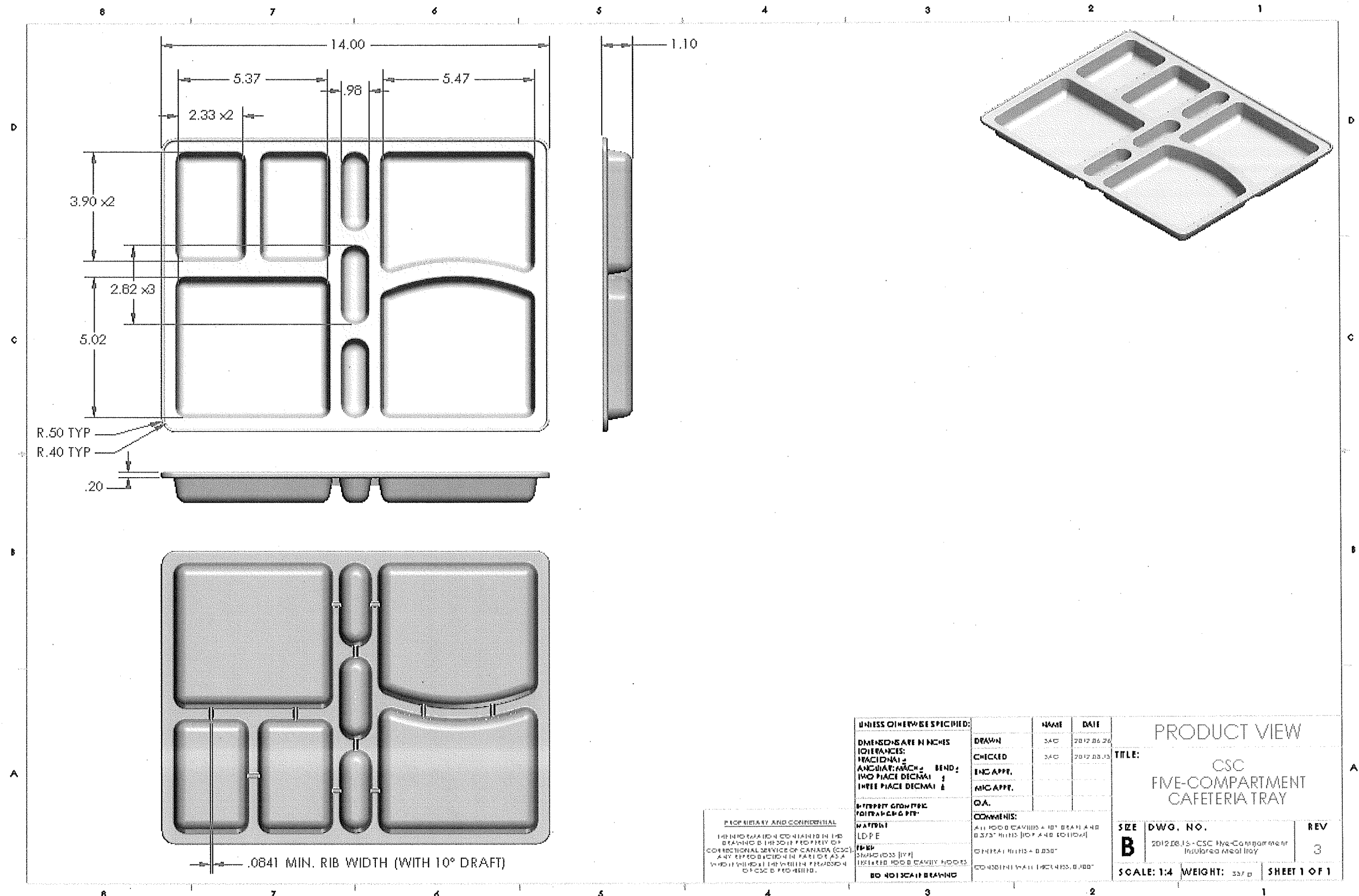
Plan de conception du SCC : Le dessin n° 2012.08.15 — PLATEAU DE CAFÉTÉRIA À CINQ COMPARTIMENTS DU SCC version 3 est conçu pour répondre aux exigences particulières de l'environnement correctionnel et fera office d'orientation ou de spécification aux fins de la fabrication. Toutefois, ce dessin est susceptible d'être modifié selon la rétroaction de l'entrepreneur au cours du processus de consultation.

CSC FIVE-COMPARTMENT CAFETERIA MEAL TRAY v.4



OFF-THE-SHELF TWO- AND THREE-COMPARTMENT
INSERTS ARE SEAMLESSLY ACCOMMODATED

L 14.0 | W 10.5 | H 1.0" | 357 g | 0.79 lbs | LDPE



ANNEXE 2

Spécifications relatives au plateau-repas isotherme à quatre compartiments du SCC

Généralités : Le plateau-repas isotherme à quatre compartiments du SCC sera un plateau-repas en copolymère isotherme à quatre compartiments qui servira à distribuer les aliments chauds et froids sur le même plateau dans un environnement correctionnel. Il sera fabriqué par thermoformage, comme un processus de moulage par injection sans joints ni poinçons. Le plateau ne sera pas susceptible de fendre, de se déformer et de couler, et l'eau ne pourra pas pénétrer entre les pièces moulées. La conception devrait aussi tenir compte de l'utilisation d'une pellicule ou d'une feuille entre les plateaux lorsqu'ils sont empilés pour améliorer l'étanchéité et le transport des liquides. Toutes les mesures sont susceptibles de changer en fonction des résultats du processus de consultation.

Dimensions : Les dimensions externes du plateau ne devraient pas dépasser 16" sur 14" (40,64 cm sur 25,4 cm) et une profondeur de 4" (10 cm). Les dimensions détaillées proposées figurent dans le dessin n° 2012.08.15 —plateau-repas isotherme à quatre compartiments version 4. Le processus de consultation peut entraîner des changements à ces dimensions.

Capacité : La section pour aliments chauds contiendra deux compartiments d'une capacité minimale de :

- a) 15 oz (444 ml) pour le plat principal;
- b) 8 oz (237 ml) pour le compartiment des féculents/liquides chauds (c.-à-d. soupe, gruau, etc.).

La section pour les aliments froids contiendra deux compartiments d'une capacité minimale de 8 oz (237 ml) chacun. Lorsqu'un plateau est empilé sur un autre, chaque compartiment pourra contenir les denrées suivantes :

- a) un fruit comme une grosse pomme et un carton à pignon contenant de 200 à 250 ml de lait pouvant facilement être contenus sur le plateau;
- b) deux tranches de pain pouvant être placées sur le plateau sans que le pain soit comprimé ou endommagé.

Caractéristiques standard

- a) Le plateau doit être d'une seule pièce et pratiquement sans joints lorsqu'il est assemblé.
- b) Le plateau-repas comprendra deux portions (supérieure et inférieure) qui, une fois assemblées, constitueront une coquille dont l'extérieur est pratiquement sans joints et l'intérieur, semi-creux.
- c) Les portions supérieure et inférieure moulées seront de différentes couleurs pour que l'on puisse visuellement distinguer la partie supérieure du plateau de la partie inférieure.
- d) Les portions supérieure et inférieure auront des compartiments géométriquement identiques; ainsi, le plateau peut être utilisé des deux côtés, ce qui multiplie par deux son cycle de vie opérationnelle.
- e) Le plateau isole les côtés froid et chaud par un espace vide. Aucune pièce moulée par injection secondaire ou co-injection ne sera employée pour l'isolation.
- f) En plus de cette isolation, le SCC est ouvert à l'utilisation de matériaux ayant des propriétés isolantes inhérentes, chimiques ou physiques.
- g) Le plateau sera muni d'un espace vide séparant le côté froid et le côté chaud afin de réduire au minimum le transfert et la perte de chaleur.
- h) Les plateaux seront modulaires, et on pourra les empiler un par-dessus l'autre, ce qui scellera tous les compartiments alimentaires et réduira au minimum le transfert et la perte de chaleur.
- i) Aux fins de l'emboîtement, le contour supérieur des compartiments sera saillant, ce qui isolera les arômes et la température de chaque compartiment et contribuera à éviter les déversements.
- j) Aux fins de l'emboîtement, le contour inférieur des compartiments sera muni de gorges, ce qui isolera les arômes et la température de chaque compartiment et contribuera à éviter les déversements.
- k) La modularité des plateaux permettra à chaque plateau de faire office de couvercle pour le plateau sur lequel il est empilé.
- l) La configuration et la texture globales du plateau seront de nature symétrique pour faciliter la préhension et réduire au minimum les tensions dans les mains de l'utilisateur.

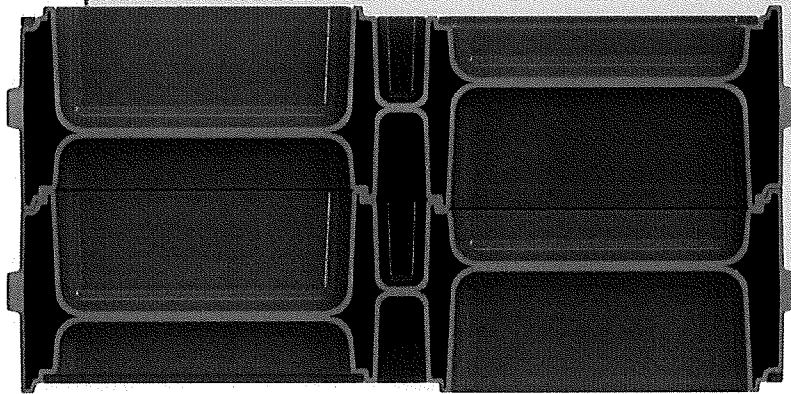
Matériaux : Copolymère qui résiste à des températures variant entre -20 °F à 210 °F (-29 °C à 99 °C). Le plastique ne devrait pas contenir de bisphénol A (sans BPA) et devrait être non soluble et ignifuge. Les matériaux seront aussi non toxiques et résistants aux égratignures et pourront aller au lave-vaisselle à des températures élevées (lavage : 160 °F/71 °C et rinçage : 180 °F/82 °C) et résister aux détergents (taux de pH de 10,5 à 11) ainsi qu'à la désinfection manuelle à l'aide de solutions quaternaires de 200 ppm pour une utilisation sans rinçage.

Plan de conception du SCC : Le dessin n° 2012.08.07 — PLATEAU-REPAS ISOTHERME À QUATRE COMPARTIMENTS version 4 est conçu pour répondre aux exigences particulières de l'environnement correctionnel et sera considéré comme une orientation ou une spécification aux fins de la fabrication. Le dessin peut être modifié selon la rétroaction reçue de l'entrepreneur.

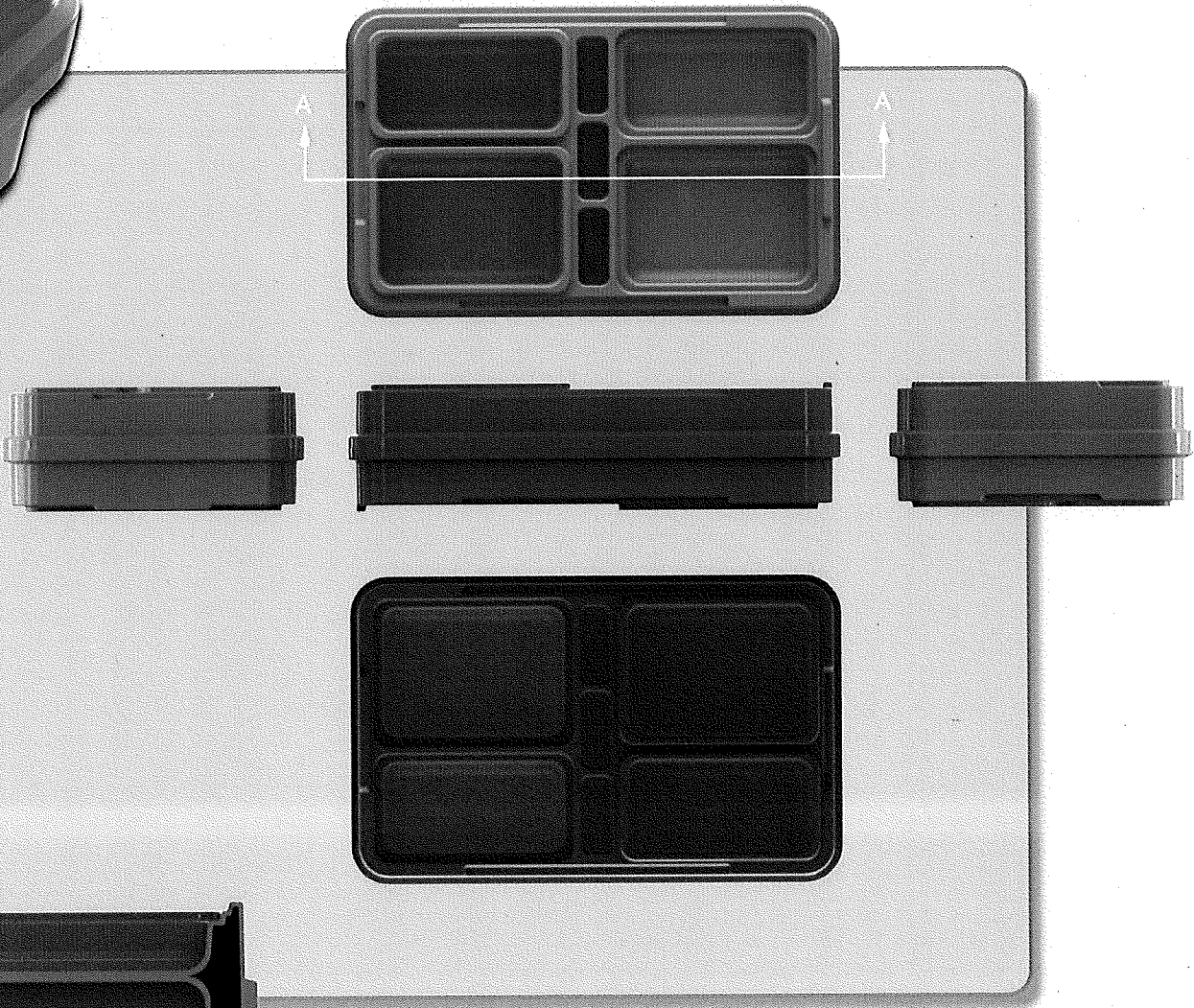
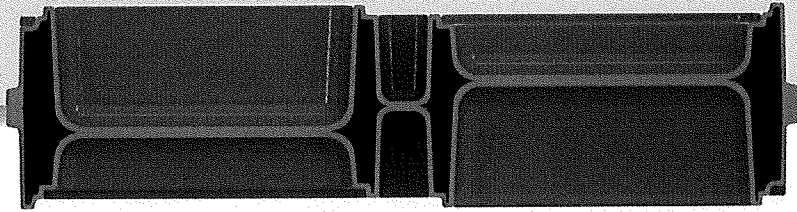
CSC FOUR-COMPARTMENT INSULATED MEAL TRAY v.5



TWO NESTING UNITS SHOWN STACKED
AND CROSS-SECTIONED



SECTION AA



L 16 | W 10 | H 4.1" | 1724 g | 3.8 lbs | NYLON CO-POLYMER

ANNEXE 3

Plat thermos à trois compartiments du SCC pour distribution des repas à plateaux superposés

Généralités : Le plat thermos à trois compartiments du SCC sera un article disponible sur le marché. Le plat thermos sera un plateau à trois compartiments résistant à des températures élevées à utiliser pour remettre un repas en température dans un environnement correctionnel. Le plateau s'emboîtera facilement dans le côté à trois compartiments du plateau-repas de cafétéria du SCC.

Dimensions et capacités : Les dimensions externes du plat thermos ne devraient pas dépasser 8 7/16" (21 cm) par 6 3/8" (16 cm) et une profondeur de 1 7/8" (5 cm). Le plat thermos à trois compartiments s'emboîtera facilement dans le côté à trois compartiments du plateau de cafétéria à cinq compartiments du SCC durant les repas. Le volume du compartiment pour le plat principal aura une capacité maximale de 20,5 onces liquides (606 ml). La capacité maximale de chacun des deux autres compartiments sera de 6 onces liquides (177 ml).

Caractéristiques standard

- a) Le plateau sera de deux couleurs pour faciliter l'identification des plateaux des utilisateurs finaux pour des fins particulières. La première couleur sera destinée aux repas réguliers et aux repas thérapeutiques (85 % des exigences) et la deuxième couleur sera attribuée aux repas religieux (15 % des exigences).
- b) Le plat thermos à trois compartiments à emboîter sera fabriqué d'un matériau résistant à des températures élevées et comportera un couvercle-pression fait du même matériau.
- c) Le plat à emboîter sera adapté à l'utilisation d'une pellicule thermocollante pour la cuisson-refroidissement et la remise en température variant de -20 °F à 400 °F (-29 °C à 204 °C).
- d) Tous les matériaux seront non toxiques et résistants aux égratignures, iront au lave-vaisselle à des températures élevées (lavage : 160 °F et rinçage : 180 °F) et résisteront aux détergents (taux de pH de 10,5 à 11) et à la désinfection manuelle à l'aide de solutions quaternaires de 200 ppm pour une utilisation sans rinçage.

Matériaux : Copolymère et matériau adapté à la remise en température résistant à des températures allant de -20 °F à 400 °F (-29 °C à 204 °C). Le plastique ne devrait pas contenir de BPA et devrait être non soluble et résistant au feu.

ANNEXE 4

Plat thermos à deux compartiments du SCC pour distribution des repas à plateaux superposés

Généralités : Le plat thermos à deux compartiments du SCC sera un article disponible sur le marché. Le plat thermos sera un plateau à deux compartiments résistant à des températures élevées à utiliser pour remettre un repas en température dans un environnement correctionnel. Le plateau s'emboîtera facilement dans le côté à deux compartiments du plateau-repas de cafétéria à cinq compartiments du SCC.

Dimensions et capacités : Les dimensions externes du plat thermos ne devraient pas dépasser 8 7/16" (21 cm) par 6 3/8" (16 cm) et une profondeur de 1 7/8" (5 cm). Le plat thermos à deux compartiments s'emboîtera facilement dans le côté à deux compartiments du plateau de cafétéria à cinq compartiments du SCC (voir l'annexe B) durant les repas. Le volume du compartiment pour le plat principal aura une capacité maximale de 20,5 onces liquides (606 ml). La capacité maximale de chacun des deux autres compartiments sera de 23 onces liquides (680 ml) et la capacité maximale du petit compartiment sera de 10,5 onces liquides (310 ml).

Caractéristiques standard

- a) Le plateau-repas thermos à deux compartiments à emboîter sera de deux couleurs pour faciliter l'identification des plateaux des utilisateurs finaux à des fins particulières. La première couleur sera destinée aux repas réguliers et aux repas thérapeutiques (85 % des exigences) et la deuxième couleur sera réservée aux repas religieux (15 % des exigences).
- b) Le plat thermos à deux compartiments à emboîter sera fabriqué d'un matériau résistant à des températures élevées et comportera un couvercle-pression fait du même matériau.
- c) Le plat à emboîter sera adapté à l'utilisation d'une pellicule thermocollante pour la cuisson-refroidissement et la remise en température variant de -20 °F à 400 °F (-29 °C à 204 °C).
- d) Tous les matériaux seront non toxiques et résistants aux égratignures, iront au lave-vaisselle à des températures élevées (lavage : 160 °F et rinçage : 180 °F) et résisteront aux détergents (taux de pH de 10,5 à 11) et à la désinfection manuelle à l'aide de solutions quaternaires de 200 ppm pour une utilisation sans rinçage.

Matériaux : Copolymère et matériau adapté à la remise en température résistant à des températures allant de -20 °F à 400 °F (-29 °C à 204 °C). Le plastique ne devrait pas contenir de BPA et devrait être non soluble et résistant au feu.

ANNEXE 5

Certificat de conformité

Section A

☐ Commande partielle

☐ Commande complète

Nom du client

Nom de l'entrepreneur

N° de contrat du client

Adresse de l'entrepreneur

Code financier du client

N° de modèle du fabricant

N° du bon de commande du client/type d'article du bon de commande

Nom du fabricant

Section B

Destinataire

Section C

Description/définition du plateau-repas, dont la quantité

Section D

Énoncé de certification

Nous certifions par la présente que le plateau-repas décrit ci-dessus et fourni en fonction du bon de commande mentionné a été fabriqué, traité, inspecté et mis à l'essai (le cas échéant) en conformité avec les conditions du contrat ou du bon de commande mentionné, ce qui comprend tous les dessins et toutes les spécifications applicables ainsi que les exigences qui s'y rattachent.

Lorsque nos entrepreneurs nous ont fourni des matériaux, nous confirmons que nous avons respecté les exigences du contrat ou du bon de commande mentionné. Nous avons obtenu des données probantes convenables au besoin et les avons versées au dossier, et elles sont accessibles à des fins d'examen à tout moment raisonnable.

Représentant de l'AQ du fabricant

Nom

Signature

Date

Section E

Article acceptable ☐ Oui ☐ Non

Nom de l'établissement du SCC

Agent réceptionnaire du SCC

Nom

Signature

Date

Instructions pour remplir le certificat de conformité

L'entrepreneur remplira (à la frappe) le certificat de conformité pour les articles à livrer au SCC.

Section A (à remplir par l'entrepreneur)

Le nom et l'adresse complets de l'entrepreneur doivent être indiqués. Si l'entrepreneur est un mandataire, le nom du fournisseur doit aussi être indiqué.

Section B (à remplir par l'entrepreneur)

Préciser le nom et l'adresse du destinataire.

Section C (à remplir par l'entrepreneur)

Inscrire une description complète et concise des articles en question.

Section D (à remplir par l'entrepreneur)

Le signataire sera le représentant de l'assurance de la qualité de l'entrepreneur ou du fournisseur nommé dans les documents du contrat, selon les exigences de la norme en matière de programme de qualité.

Section E (à remplir par l'agent réceptionnaire du SCC)

1. La section sera remplie par l'agent réceptionnaire du SCC afin d'accuser réception des articles définis à la section C.
2. L'agent réceptionnaire s'assurera que l'entrepreneur a rempli les sections A à D et passera en revue la documentation pour s'assurer que les exigences relatives au contrat ou au bon de commande sont remplies.
3. L'agent réceptionnaire indiquera le nom de l'établissement du SCC et apposera sa signature et la date.

ANNEXE 6

Tableau des prix

Les soumissionnaires doivent indiquer les prix **en dollars canadiens**.

La taxe de vente harmonisée (TVH) ne doit pas être incluse dans le prix; elle figurera plutôt sur la facture à l'endroit réservé à cette fin.

Jalon	Qté	Prix unitaire	Total
Présentation et approbation du dessin final	1		
Réalisation du prototype pour les essais de forme et d'ajustement			
5 compartiments	6		
4 compartiments	6		
Plat thermos à 3 compartiments	6		
Plat thermos à 2 compartiments	6		
Réalisation et approbation du moule			
5 compartiments	1 ensemble		
4 compartiments	1 ensemble		
Approbation des produits mis à l'essai (production de préséries)			
5 compartiments	300		
4 compartiments	500		
Plat thermos à 3 compartiments	36		
Plat thermos à 2 compartiments	36		
Coût unitaire (production en série)			
4 compartiments	unité		
Plat thermos à 3 compartiments	unité		
Plat thermos à 2 compartiments	unité		