

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
PWGSC/TPSGC Acquisitions
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1
Bid Fax: (506) 851-6759

REQUEST FOR PROPOSAL
DEMANDE DE PROPOSITION

Proposal To: Public Works and Government Services Canada

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

Proposition aux: Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

Comments - Commentaires

Title - Sujet four au propane	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0105-149999/A	Date 2013-08-16
Client Reference No. - N° de référence du client W0105-149999	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MCT-018-4680	
File No. - N° de dossier MCT-3-36031 (018)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-09-30	
Time Zone Fuseau horaire Atlantic Daylight Saving Time ADT	
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: Martin, Lisa M.	Buyer Id - Id de l'acheteur mct018
Telephone No. - N° de téléphone (506) 851-7811 ()	FAX No. - N° de FAX (506) 851-6759
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE DET Aldershot Bldg 221 Kentville Nova Scotia B4N 4H8 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

NB / PEI Division - Moncton Acquisitions Office
1045 Main Street
1st Floor, Lobby C
Unit 108
Moncton, NB E1C 1H1

Delivery Required - Livraison exigée See Herein	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

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des soumissions
3. Demandes de renseignements en période de soumission
4. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations obligatoires préalables à l'attribution du contrat
2. Attestations additionnelles préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée du contrat
5. Responsables
6. Paiement
7. Instructions relatives à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents
11. Clauses du Guide des CCUA
12. Instructions d'expédition - livraison à destination

Liste des annexes

- | | |
|----------|------------------|
| Annexe A | Besoin |
| Annexe B | Base de paiement |

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Exigences relatives à la sécurité

Cette demande de soumissions ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

2. Besoin

Le besoin est décrit en détail à l'article 2 des clauses du contrat éventuel.

(Derived from - Provenant de: B4008T, 16/06/06)

3. Compte rendu

Les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003 (2013/06/01) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

1.1 Clauses du Guide des CCUA

Référence CCUA	Section	Date
C9000T	Prix	2010/08/16

2. Présentation des soumissions

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

2.1 Améliorations apportées aux besoins pendant la demande de soumissions

Les soumissionnaires qui estiment qu'ils peuvent améliorer, techniquement ou technologiquement, le devis descriptif ou l'énoncé des travaux contenus dans la demande de soumissions, sont invités à fournir des suggestions par écrit à l'autorité contractante identifiée dans la demande de soumissions. Les

soumissionnaires doivent indiquer clairement les améliorations suggérées et les motifs qui les justifient. Les suggestions, qui ne restreignent pas la concurrence ou qui ne favorisent pas un soumissionnaire en particulier, seront examinées à la condition qu'elles parviennent à l'autorité contractante au plus tard cinq jours avant la date de clôture de la demande de soumissions. Le Canada aura le droit d'accepter ou de rejeter n'importe quelle ou la totalité des suggestions proposées.

(Derived from - Provenant de: A9076T, 25/05/07)

3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins sept (7) jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère exclusif doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

4. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur **au Nouveau-Brunswick** et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

Section I : Soumission technique (2 copies)

Section II : Soumission financière (1 copie)

Section III : Attestations (1 copie)

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

Le Canada demande que les soumissionnaires suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur soumission.

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les soumissionnaires devraient:

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement: impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

Section I : Soumission technique

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

Section II : Soumission financière

Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

Section III : Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations exigées à la Partie 5.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les soumissions reçues seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

1.1 Évaluation technique

1.1.1 Critères techniques obligatoires

Critères techniques obligatoires tel que précisé dans l'annexe « C »

1.2 Évaluation financière

Clause du Guide des CCUA A0220T (2013/04/25) Évaluation du prix

- 1.2.1** Le coût évalué/prix total de la soumission sera fondé sur l'agrégat de toutes les sommes calculées de tous les articles indiqués à l'annexe B – Base de paiement.

2. Méthode de sélection

Référence CUA	Section	Date
A0031T	Méthode de sélection - critères techniques obligatoires	2010/08/16

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations et la documentation exigées pour qu'un contrat leur soit attribué.

Les attestations que les soumissionnaires remettent au Canada, peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une soumission non recevable, ou à un manquement de la part de l'entrepreneur, s'il est établi qu'une attestation du soumissionnaire est fausse, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat.

L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations du soumissionnaire. À défaut de répondre à cette demande, la soumission sera également déclarée non recevable ou sera considéré comme un manquement au contrat.

1. Attestations obligatoires préalables à l'attribution du contrat

1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Code de conduite et attestations - soumission des instructions uniformisées 2003. La documentation connexe requise à cet égard, assistera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation de soumission

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée »

(http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/liste/inelig.shtml) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web de Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDCC) - Travail.

Le Canada aura le droit de déclarer une soumission non recevable si le soumissionnaire, ou tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée » du PCF au moment de l'attribution du contrat.

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité

Ce contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

2. Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits à l'annexe « A », Besoin.

(Derived from - Provenant de: B4008C, 16/06/06)

3. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre, sont reproduites dans le *Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat* (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisee-s-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

3.1 Conditions générales

2010A (2013/04/25), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

4. Durée du contrat

4.1 Date de livraison

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le _____

5. Responsables

5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Nom : Lisa Martin
Titre : Agente de négociation des contrats
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements

Adresse : 1045 rue Main, Unité 108,
Moncton, (N.-B.) E1C 1H1

Téléphone : (506) 851-7811
Télécopieur : (506) 851-6759
Courriel : lisa.m.martin@pwgsc-tpsgc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée, par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus suite à des demandes ou des instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est : **Sera détaillé dans tout contrat résultant des présentes**

Nom
Téléphone :
Télécopieur :
Courriel :

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés en vertu du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-149999/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MCT-3-36031

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct018

Client Ref. No. - N° de réf. du client

W0105-149999

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le chargé de projet; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. De tels changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification de contrat émise par l'autorité contractante.

5.3 Représentant de l'entrepreneur (soumissionnaire veuillez compléter)

Nom : _____

Titre : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

Télécopieur : _____

Courriel : _____

6. Paiement

6.1 Base de paiement

Base de paiement - prix de lot(s) ferme(s)

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un (des) prix de lot ferme(s) précisé(s) dans l'annexe B, selon un montant total de _____ \$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

Le Canada ne paiera pas l'entrepreneur pour tout changement à la conception, toute modification ou interprétation des travaux, à moins que ces changements à la conception, ces modifications ou ces interprétations n'aient été approuvés par écrit par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

(Derived from - Provenant de: C0207C, 25/04/13)

6.2 Limite de prix

Clause du Guide des CCUA C6000C (2011/05/16), Limite de prix

6.3 Paiement unique

Clause du Guide des CCUA H1000C (2008/05/12), Paiement unique

6.4 Clauses du Guide des CCUA

Référence CCUA

C2000C

Section

Taxes - entrepreneur établie

Date

2007/11/30

7. Instructions relatives à la facturation

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.
2. Les factures doivent être distribuées comme suit:
 - a) L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement.

(Derived from - Provenant de: H5001C, 12/12/08)

8. Attestations

8.1 Conformité

Le respect des attestations et documentation connexe fournies par l'entrepreneur avec sa soumission est une condition du contrat et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur, à fournir la documentation connexe ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

9. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur au Nouvelle-Écosse et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

10. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre les textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur ladite liste.

- a) les articles de la convention;
- b) les conditions générales 2010A (2013/04/25), Conditions générales - biens (complexité moyenne);
- c) Annexe A, Besoin;
- d) Annexe B, Base de paiement
- e) la soumission de l'entrepreneur en date du _____

11. Clauses du Guide des CCUA

Référence CCUA	Section	Date
A9039C	Récupération	2008/05/12
A9062C	Règlements concernant les emplacements des Forces canadiennes	2011/05/16
B1501C	Appareillage électrique	2006/06/06
G1005C	Assurances	2008/05/12

12. Instructions d'expédition - livraison à destination

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-149999/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MCT-3-36031

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct018

Client Ref. No. - N° de réf. du client

W0105-149999

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Les biens doivent être expédiés au point de destination précisé dans le contrat et livrés : rendu droits acquittés (DDP) Aldershot, Kentville (Nouvelle-Écosse), selon les Incoterms 2000 pour les expéditions en provenance d'un entrepreneur commercial.

(Derived from - Provenant de: D4001C, 12/12/08)

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0105-149999/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MCT-3-36031

Buyer ID - Id de l'acheteur

mct018

Client Ref. No. - N° de réf. du client

W0105-149999

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « A »

Besoin

(voir le document)

ANNEXE « B »

Base de paiement

(voir le document)

ANNEXE « C »

Exigences obligatoires

(voir le document)

Annexe A Besoin

Besoins pour la cuisine d'Aldershot.

- 2 x fours industriels au propane (Spéc. techn. au para 1), avec les accessoires énumérés au paragraphe 2
- La livraison doit s'effectuer 4 semaine après contrat et soumis.
- Le coût comprend le fret à destination.

1. Le four doit posséder les spécifications suivantes :

- Dimensions du four: Largeur : largeur maximale de 48 pouces et minimale de 42 pouces, ou pouvant contenir 2 barquettes ou 1 plaque à pâtisserie.
 - Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces
 - Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce
- Hauteur : Hauteur maximale de 40 $\frac{3}{4}$ pouces, ou pour permettre 5 ou 6 rangées de barquettes.
 - Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces
 - Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce
- Profondeur : profondeur maximale de 43 $\frac{1}{4}$ pouces et minimale de 38 $\frac{1}{4}$ ou pour permettre de mettre 1 ou 2 barquettes de profond.
 - Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces
 - Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce
- Matériel à l'intérieur et à l'extérieur : acier inoxydable
- Propane (et non au gaz naturel)
- Mode combi-cuiseur à vapeur. Vapeur entre 85 et 265 °F (30 à 130 °C)
 - Air chaud de 85 à 575 °F (30 à 300 °C)
 - Combinaison de vapeur et d'air chaud de 85 à 575 °F (30 à 300 °C)
- Cuiseur à vapeur à air chaud (mode combi-cuiseur à vapeur) se conformant à DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson utilisées dans les cuisines commerciales et utilisation optionnelle de vapeur et d'air chaud, individuellement, en succession ou en combinaison.
- Programmation individuelle d'au moins 350 programmes de cuisson avec jusqu'à 12 étapes
- Sortie de données HACCP et mise à jour de logiciel par port USB intégré
- Moniteur couleur et écran tactile avec symboles explicites pour une utilisation facile
- Autoconfigurable, affichage du fonctionnement spécifique à l'utilisateur (images, texte, etc.)
- Heure de début automatique présélectionnée avec date et heure réglables
- Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur
- Lors du nettoyage automatique, l'étape de nettoyage et le volume de produits chimiques utilisés en relation au niveau de salissure sont affichés à l'écran
- Humidification variable en stades multiples de 85 à 525 °F (30 à 260 °C) en modes air chaud ou combinaison
- Fonction de refroidissement pour un refroidissement par ventilateur de l'armoire
- Poignée de porte avec fonction gauche/droite et claquement

Annexe A Besoin

- Porte de l'appareil avec panneau à double vitrage arrière ventilé et panneau intérieur à charnière
- Chargement dans le sens de la longueur pour les accessoires 2/1, 1/1 GN
- Étagères en grillage pivotantes et amovibles

Système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'armoire de cuisson et le générateur de vapeur

- Étapes de nettoyage multiples permettant le nettoyage et l'entretien non supervisés
- Vannes électromagnétiques séparées pour l'eau douce et filtrée
- Raccord d'eaux usées fixe conforme aux exigences SVGW
- À l'épreuve des éclaboussures et des jets conformément à IPX 5
- Limiteur de température de sécurité pour la production de vapeur et le chauffage à air chaud
- Génératrice de vapeur fraîche haute performance avec détartrage automatique
- Frein de turbine intégrant
- Système d'extraction de graisse sans maintenance et sans filtre à graisse additionnel
- Sonde de température à cœur utilisant de multiples points de mesure avec correction d'erreur automatique
- Ventilateur d'air réglable à multiples vitesses.
- À l'épreuve des éclaboussures et des jets conformément à IPX 5
- Douchette manuelle avec système de rappel automatique
- Alimentation énergétique à la demande grâce à un système de brûleur soufflant modulant, haute performance et à faible bruit
- Fonctionnement sans adoucisseur d'eau et sans détartrage additionnel
- Gestion du climat – humidité mesurée
- Appareil de cuisson pour faire cuire automatiquement (mode automatique) la viande, la volaille, le poisson, les accompagnements/les légumes, les plats aux œufs/les desserts et les produits de boulangerie. Avec un système intelligent permettant d'optimiser les charges mixtes dans la production et un service à la carte aussi bien qu'un système de nettoyage et d'entretien.
- Étapes multiples de vérification programmables

2. Accessoires COMBI-CUISEUR nécessaires

SUPPORT MOBILE / ARMOIRE POUR COMBI-CUISEUR	2.00 CH
DÉMARRAGE TECHNIQUE	1.00 CH
PASTILLES DE NETTOYAGE (100/CAISSE)	2.00 CAISSES
COMPRIMÉS D'ENTRETIEN POUR RINÇAGE AUTONETTOYANT	2.00 CH
PLAQUE DE 60 MM EN GRANITE, FINI ÉMAILLÉ	4.00 CH

Annexe A Besoin

PANIER À FRITURE COMBI	4.00 CH
GRILLES COMBI	4.00 CH
RÔTISSOIRE ET PLAQUE À GRILLADE	8.00 CH
CUISEUR MULTIPLE	4.00 CH
PLAQUE DE ¾ PO DE PROFOND, EN GRANITE, FINI ÉMAILLÉ	4.00 CH
RÔTISSOIRES À POULET (CAPACITÉ DE 8 UNITÉS)	2.00 CH
PLAQUE À CUISSON DE POMMES DE TERRE	2.00 CH
RÔTISSOIRE ET PLAQUE À GRILLADE	4.00 CH

ANNEX "B"
Base de paiement

N° d'art.	Description	Marque du fabricant et N° de pièce	U. de D.	Qté	Prix Unitaire*	Prix calculé
1.1	Fours industriels au propane		Chaque	2	\$	\$
1.2	Support mobile/ armoire pour combi-cuiseur		Chaque	2	\$	\$
1.3	Démarrage technique		Chaque	1	\$	\$
1.4	Pastilles de nettoyage (100/caisse)		Caisses	2	\$	\$
1.5	Comprimés d'entretien pour rinçage autonettoyant		Chaque	2	\$	\$
1.6	Plaque de 60 mm en granite, fini émaillé		Chaque	4	\$	\$
1.7	Panier à friture combi		Chaque	4	\$	\$
1.8	Grilles combi		Chaque	4	\$	\$
1.9	Rôtissoire et plaque à grillade		Chaque	8	\$	\$
2.0	Cuiseur multiple		Chaque	4	\$	\$
2.1	Plaque de ¾ po de profond, en granite, fini émaillé		Chaque	4	\$	\$
2.2	Rôtissoires à poulet (capacité de 8 unités)		Chaque	2	\$	\$
2.3	Plaque à cuisson de pommes de terre		Chaque	2	\$	\$
2.4	Rôtissoire et plaque à grillade		Chaque	4	\$	\$
					Sous total	\$
					TVH 15%	\$
					Total	\$

* Le prix unitaire doit inclure, la livraison

ANNEXE "C"
Exigences obligatoires

Les soumissions DOIVENT respecter toutes les exigences obligatoires énumérées ci-dessous.

Afin de démontrer que toutes les exigences des spécifications techniques sont respectées les soumissionnaires DOIVENT fournir une description détaillée et/ou de la documentation descriptive de l'équipement offert.

La description détaillée et/ou de la documentation descriptive devraient être fournies avec la soumission mais elles peuvent être fournies plus tard. Si la description détaillée et/ou de la documentation descriptive n'est pas fournies tel que demandé, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui donnera un délai afin de se conformer à cette exigence. Le défaut de donner suite à la demande de l'autorité contractante et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

Les soumissions qui ne respectent pas toutes les exigences obligatoires seront déclarée non-recevable. Chaque exigence devrait être adressée séparément.

Spécifications techniques	Conformité Oui/Non	Commentaires: Conformité ou écarts
2 x fours industriels au propane (Spéc. techn. au para 1), avec les accessoires énumérés au paragraphe 2		
La livraison doit s'effectuer 4 semaine apres contrat et soumis.		
Le coût comprend le fret à destination.		
1 Le four doit posséder les spécifications suivantes		
Dimensions du four: Largeur : largeur maximale de 48 pouces et minimale de 42 pouces, ou pouvant contenir 2 barquettes ou 1 plaque à pâtisserie. -Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces -Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce		
Hauteur : Hauteur maximale de 40 ¾ pouces, ou pour permettre 5 ou 6 rangées de barquettes. -Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces -Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce		
Profondeur : profondeur maximale de 43 ¼ pouces et minimale de 38 ¼ ou pour permettre de mettre 1 ou 2 barquettes de profond. -Les barquettes mesurent 18 par 26 po et ont une hauteur de 4 pouces -Les plaques à pâtisserie mesurent 18 x 26 pouces et ont une hauteur de 1 pouce		
Matériel à l'intérieur et à l'extérieur : acier inoxydable		
Propane (et non au gaz naturel)		

ANNEXE "C"
Exigences obligatoires

Mode combi-cuiseur à vapeur. Vapeur entre 85 et 265 °F (30 à 130 °C) -Air chaud de 85 à 575 °F (30 à 300 °C) -Combinaison de vapeur et d'air chaud de 85 à 575 °F (30 à 300 °C)		
Cuiseur à vapeur à air chaud (mode combi-cuiseur à vapeur) se conformant à DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson utilisées dans les cuisines commerciales et utilisation optionnelle de vapeur et d'air chaud, individuellement, en succession ou en combinaison.		
Programmation individuelle d'au moins 350 programmes de cuisson avec jusqu'à 12 étapes		
Sortie de données HACCP et mise à jour de logiciel par port USB intégré		
Moniteur couleur et écran tactile avec symboles explicites pour une utilisation facile		
Autoconfigurable, affichage du fonctionnement spécifique à l'utilisateur (images, texte, etc.)		
Heure de début automatique présélectionnée avec date et heure réglables		
Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur		
Lors du nettoyage automatique, l'étape de nettoyage et le volume de produits chimiques utilisés en relation au niveau de salissure sont affichés à l'écran		
Humidification variable en stades multiples de 85 à 525 °F (30 à 260 °C) en modes air chaud ou combinaison		
Fonction de refroidissement pour un refroidissement par ventilateur de l'armoire		
Poignée de porte avec fonction gauche/droite et claquement		
Porte de l'appareil avec panneau à double vitrage arrière ventilé et panneau intérieur à charnière		
Chargement dans le sens de la longueur pour les accessoires 2/1, 1/1 GN		
Étagères en grillage pivotantes et amovibles		
Système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'armoire de cuisson et le générateur de vapeur		
Étapes de nettoyage multiples permettant le nettoyage et l'entretien non supervisés		
Vannes électromagnétiques séparées pour l'eau douce et filtrée		
Raccord d'eaux usées fixe conforme aux exigences SVGW		
À l'épreuve des éclaboussures et des jets conformément à IPX 5		

ANNEXE "C"
Exigences obligatoires

Limiteur de température de sécurité pour la production de vapeur et le chauffage à air chaud		
Génératrice de vapeur fraîche haute performance avec détartrage automatique		
Frein de turbine intégrant		
Système d'extraction de graisse sans maintenance et sans filtre à graisse additionnel		
Sonde de température à cœur utilisant de multiples points de mesure avec correction d'erreur automatique		
Ventilateur d'air réglable à multiples vitesses		
À l'épreuve des éclaboussures et des jets conformément à IPX 5		
Douchette manuelle avec système de rappel automatique		
Alimentation énergétique à la demande grâce à un système de brûleur soufflant modulant, haute performance et à faible bruit		
Fonctionnement sans adoucisseur d'eau et sans détartrage additionnel		
Gestion du climat – humidité mesurée		
Appareil de cuisson pour faire cuire automatiquement (mode automatique) la viande, la volaille, le poisson, les accompagnements/les légumes, les plats aux œufs/les desserts et les produits de boulangerie. Avec un système intelligent permettant d'optimiser les charges mixtes dans la production et un service à la carte aussi bien qu'un système de nettoyage et d'entretien.		
Étapes multiples de vérification programmables		
2 Accessoires COMBI-CUISEUR nécessaires		
SUPPORT MOBILE / ARMOIRE POUR COMBI-CUISEUR		
DÉMARRAGE TECHNIQUE		
PASTILLES DE NETTOYAGE (100/CAISSE)		
COMPRIMÉS D'ENTRETIEN POUR RINÇAGE AUTONETTOYANT		
PLAQUE DE 60 MM EN GRANITE, FINI ÉMAILLÉ		
PANIER À FRITURE COMBI		
GRILLES COMBI		
RÔTISSOIRE ET PLAQUE À GRILLADE		
CUISEUR MULTIPLE		
PLAQUE DE ¾ PO DE PROFOND, EN GRANITE, FINI ÉMAILLÉ		

ANNEXE "C"
Exigences obligatoires

RÔTISSOIRES À POULET (CAPACITÉ DE 8 UNITÉS)		
PLAQUE À CUISSON DE POMMES DE TERRE		
RÔTISSOIRE ET PLAQUE À GRILLADE		