



RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Public Works and Government Services / Travaux
publics et services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3
Bid Fax: (613) 545-8067

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 Indoor & Outdoor walk-in Freezer-Re	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21120-133422/A	Date 2013-10-01
Client Reference No. - N° de référence du client 21120-13-1913422	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$KIN-650-6189	
File No. - N° de dossier KIN-2-38306 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-11-12	Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Rombough, Lori	Buyer Id - Id de l'acheteur kin650
Telephone No. - N° de téléphone (613) 545-8061 ()	FAX No. - N° de FAX (613) 545-8067
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: Specified Herein Précisé dans les présentes	

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

Public Works and Government Services / Travaux publics et
services gouvernementaux
Kingston Procurement
Des Acquisitions Kingston
86 Clarence Street, 2nd floor
Kingston
Ontario
K7L 1X3

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 pour le Code de conduite - Attestations 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 relative à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents
11. Clause du guide des CCUA

Liste des annexes

- Annexe **A** Besoin
Annexe **A-1** Image et plans du site
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 Service correctionnel du Canada a besoin de réfrigérateurs-chambres et de congélateurs-chambres qui doivent être livrés à deux établissements se trouvant dans la région de l'Ontario. Le montage des boîtes et l'installation mécanique seront effectués par des tiers.

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI), l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), l'Accord relatif aux marchés publics de l'Organisation mondiale du commerce (AMP-OMC) /l'Accord de libre-échange entre le Canada et Columbia (ALECC), /l'Accord de libre-échange entre le Canada et le Chili (ALECC) et /l'Accord de libre échange Canada - Pérou (ALECP).

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-uniformisees-d-achat)(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-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.

Le paragraphe 5.4 du document 2003, Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : soixante (60) jours

Insérer : cent vingt (120) jours

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.

3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins **cinq (5)** 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 en Ontario 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

Le Canada demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

Section I : Soumission technique (2 copies papier)

Section II : Soumission financière (1 copy papier)

Section III : Attestations (1 copy papier)

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

Toute soumission qui ne répond pas aux critères techniques obligatoires sera jugée irrecevable.

1.1.1 Critères techniques obligatoires

#	DESCRIPTION	RÉFÉRENCE À LA PROPOSITION
1	Projet Dessins: Le soumissionnaire doit fournir une ébauche des dessins pour chaque chambre froide	

1.2 Évaluation financière

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, FAB destination, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

2. Méthode de sélection - critères techniques obligatoires

Une soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires pour être déclarée recevable. La soumission recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

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.

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.

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://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/acho-fra.jsp>)achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-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.

3.2 Garantie - Entrepreneur responsable de tous les frais

L'article 09 intitulé *Garantie des conditions générales 2010A* est modifié en supprimant le paragraphe 2 en le remplaçant par ce qui suit:

1. L'entrepreneur doit payer les frais de transport des travaux ou de toute partie des travaux aux locaux de l'entrepreneur pour leur remplacement, réparation ou rectification. L'entrepreneur doit payer les frais de transport des travaux ou de toute partie des travaux qui sont remplacés ou rectifiés, au lieu de livraison précisé dans le contrat ou à un autre endroit désigné par le Canada. Cependant, lorsque le Canada est d'avis qu'un tel déplacement n'est pas pratique, l'entrepreneur doit procéder aux réparations ou aux rectifications nécessaires là où les travaux se trouvent. Lorsque l'entrepreneur doit procéder aux réparations ou aux rectifications nécessaires là où les travaux se trouvent, l'entrepreneur est responsable de tous les coûts engagés pour les réparations ou rectifications nécessaires et le Canada ne remboursera pas l'entrepreneur pour ces coûts.

Toutes les autres dispositions de la garantie demeurent en vigueur.

3.3 Période de garantie

L'article 09 des conditions générales 2010A est modifié en remplaçant la période de 12 mois par

A. Panneaux y compris le mur, le plafond, le plancher et les portes: Garantie d'usine de minimum 15 ans
B. Compresseur: minimum 5 ans réparation ou garantie de remplacement d'usine
C. Matériel, accessoires et composants électriques: minimum garantie de services d'usine de 2 ans pour les pièces et main d'œuvre.

Toutes les autres dispositions de la garantie demeureront en vigueur.

L'entrepreneur doit s'assurer que les documents de garantie, y compris la durée de la garantie du fabricant pour du matériel neuf, entrent en vigueur une fois que les essais seront terminés et que le responsable technique aura terminé l'inspection et accepté le produit.

4. Durée du contrat

4.1 Date de livraison

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le (**à indiquer au moment de l'attribution du contrat**).

4.2 Instructions d'expédition - franco à bord Destination

Les biens doivent être expédiés et livrés au point de destination précisé dans le contrat :

FAB destination conformément à l'annexe "B" incluant tous les frais de livraison, les droits de douanes et les taxes applicables.

4.3 Livraison et déchargement - D0018C (2007-11-30)

5. Responsables

5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Nom: Lori Rombough
Titre: Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Direction: région de l'Ontario
Adresse: 86, rue Clarence, 2^e étage, Kingston (Ontario)

Téléphone: 613-545-8061
Télécopieur: 613-545-8067
Adresse de courriel: Lori.Rombough@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: **à indiquer au moment de l'attribution du contrat**

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 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

Nom: _____

Téléphone _____

Télécopieur. _____

Courriel: _____

6. Paiement

6.1 Base de paiement - limitation des dépenses

L'entrepreneur sera remboursé pour les coûts qu'il a raisonnablement et convenablement engagés dans l'exécution des travaux, établis conformément à la base de paiement à l'annexe « B », jusqu'à une limitation des dépenses de _____ \$ (*insérer le montant au moment de l'attribution du contrat*). Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

6.2 Limitation des dépenses

La responsabilité totale du Canada envers l'entrepreneur en vertu du contrat ne doit pas dépasser la somme de (*sera fournie par l'autorité contractuelle à l'attribution du contrat*)\$. Les droits de douane sont inclus et les taxes applicables sont en sus.

1) Aucune augmentation de la responsabilité totale du Canada ou du prix des travaux découlant de tout changement de conception, de toute modification ou interprétation des travaux, ne sera autorisée ou payée à l'entrepreneur, à moins que ces changements de conception, modifications ou interprétations n'aient été approuvés, par écrit, par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux. L'entrepreneur n'est pas tenu d'exécuter des travaux ou de fournir des services qui entraîneraient une augmentation de la responsabilité totale du Canada à moins que l'augmentation n'ait été autorisée par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur doit informer, par écrit, l'autorité contractante concernant la suffisance de cette somme:

- i) lorsque 75 p. 100 de la somme est engagée, ou
- ii) quatre (4) mois avant la date d'expiration du contrat, ou
- iii) dès que l'entrepreneur juge que les fonds du contrat sont insuffisants pour l'achèvement des travaux,
- iv. selon la première de ces conditions à se présenter.

3) Lorsqu'il informe l'autorité contractante que les fonds du contrat sont insuffisants, l'entrepreneur doit lui fournir par écrit une estimation des fonds additionnels requis. La présentation de cette information par l'entrepreneur n'augmente pas la responsabilité du Canada à son égard.

6.3 Paiements multiples

Clause du *Guide des CCUA* H1001C (2008-05-12) Paiements multiples

7. Instructions relatives à la facturation

Contractor must submit an invoice in accordance with the section entitled "Invoice Submission" of the general conditions. Invoice cannot be submitted until all work is completed.

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

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

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 _____ et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

10. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des 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
- c) Annexe A, Besoin;
- d) Annexe B, Base de paiement
- e) la soumission de l'entrepreneur en date du (à indiquer au moment de l'attribution du contrat)

11. Clauses du Guide des CCUA

B1501C Appareillage électrique 2006-06-16

A9068C Règlements concernant les emplacements du gouvernement 2010-01-11

ANNEXE «A» - BESOIN

1. Introduction

Le Service correctionnel du Canada a besoin de réfrigérateurs-chambres et de congélateurs-chambres qui doivent être livrés à deux établissements se trouvant dans la région de l'Ontario. Le montage des boîtes et l'installation mécanique seront effectués par des tiers. Besoins particuliers des trois projets suivants :

1.1 Établissement de Bath, situé à Millhaven (Ontario) (cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement) :

- 1.1.1 un (1) ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur à monter sur un plancher isolé en béton avec bâti frigorifique à distance monté sur le toit;
Dessin : ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n^{os} 5, 5A
- 1.1.2 un (1) réfrigérateur-chambre intérieur pour produits laitiers avec bâti frigorifique à distance monté sur le toit; **Dessin : ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n^o 6**
- 1.1.3 quatre (4) réfrigérateurs-chambres intérieurs sans plancher avec bâtis frigorifiques à distance montés sur le toit; **Dessin : ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n^{os} 13, 14, 15 et 16**
- 1.1.4 une (1) chambre intérieure de conservation des aliments réfrigérés à -1 °C comportant un plancher isolé et un bâti frigorifique à distance monté sur le toit; **Dessin : ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n^o 8**
- 1.1.5 un (1) ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur avec portes de merchandising et plancher isolé dans le congélateur pour le projet de Préparation de repas en petits groupes.
Dessin : ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n^o 63

1.2 Établissement de Millhaven, situé à Millhaven (Ontario) :

- 1.2.1 un (1) réfrigérateur-chambre sans plancher avec bâti frigorifique extérieur à distance monté sur le toit; **Dessin n^o 3 ÉTABLISSEMENT DE MILLHAVEN F211**
- 1.2.2 un (1) ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre à trois (3) compartiments (1 réfrigérateur entre 2 °C et 4 °C, 1 réfrigérateur à -1 °C et un congélateur à -20 °C). Cet ensemble comprend un plancher dans le congélateur et la chambre de conservation des aliments réfrigérés ainsi qu'un bâti frigorifique à distance monté sur le toit. **Dessin n^o 14 ÉTABLISSEMENT DE MILLHAVEN F211**

1.3 Direction de gestion du matériel (approvisionnements) de l'Établissement de Millhaven et de l'Établissement de Bath, situés à Millhaven (Ontario) :

- 1.3.1 un (1) réfrigérateur-chambre et un (1) congélateur-chambre avec bâti frigorifique à distance monté sur le toit.

2. Contexte

Tous les achats doivent appuyer les travaux de reconstruction des cuisines de l'Établissement de Bath et de l'Établissement de Millhaven. Les établissements de Bath et de Millhaven partagent la même direction de gestion du matériel qui gère l'expédition et la réception ainsi que l'entreposage temporaire des biens devant être livrés à chaque cuisine.

3. Documents applicables

3.1 Les éléments touchés par les présentes solutions, représentations et esquisses des appareils-chambres sont mentionnés à l'annexe A-1.

3.2 L'entrepreneur doit soumettre au responsable technique (RT) toutes les spécifications, y compris la documentation technique relative au produit, les instructions de manutention, d'entreposage et d'installation et les fiches techniques.

3.3 L'entrepreneur doit fournir au RT des dessins détaillés des boîtes et des éléments de mécanique. Les dessins seront utilisés par un installateur homologué fourni par le SCC. Le responsable technique, en consultation avec l'entrepreneur, doit fixer une date d'échéance à respecter pour la soumission de tous les dessins. Les dessins comprendront instructions d'installation, des manuels et des normes qui devront être respectées par l'installateur

4. Exigences relatives à la garantie

L'entrepreneur doit fournir tous les services pertinents relatifs à la garantie, selon l'article 3.2 de la partie 6. Durant la période de garantie prescrite, l'entrepreneur devra fournir des services de réparation dans les 24 heures suivant tout appel de service.

5. Contraintes

5.1 Au besoin, le personnel de l'entrepreneur sera accompagné dans certains des secteurs de l'établissement si des membres du personnel du Service correctionnel du Canada (SCC) ou des personnes autorisées par ce dernier à agir en son nom le jugent nécessaire. Le SCC a élaboré des politiques internes très strictes afin que la sécurité des opérations en établissement ne soit pas compromise.

Avant d'être admis dans l'établissement concerné, le personnel de l'entrepreneur et des sous-traitants doit subir une vérification sur place de l'identité ou des renseignements par l'utilisation autorisée du système informatique du Centre d'information de la police canadienne (CIPC) et doit respecter les exigences de l'établissement en ce qui a trait aux fouilles par le Service correctionnel du Canada. Le Service correctionnel du Canada se réserve le droit de refuser n'importe quand l'accès à un établissement quelconque à tout membre du personnel de l'entrepreneur.

5.2 Les téléphones cellulaires sont interdits sur les lieux.

5.2.1 Confinement aux cellules

Le confinement aux cellules peut être imposé en tout temps. On s'attend à ce que l'entrepreneur appelle la salle des surveillants correctionnels (le numéro de téléphone sera fourni) au moins trois (3) heures avant son arrivée, pour s'assurer que l'établissement fonctionne normalement.

5.2.2 L'entrepreneur doit communiquer avec le responsable technique afin de prendre les dispositions requises pour la livraison du matériel et il veillera à ce que l'installateur ait soumis un plan de mise en œuvre avant la livraison des appareils.

5.2.3 Aucun article de contrebande ne sera autorisé sur les lieux. Cela comprend, sans toutefois s'y limiter : cigarettes, alcool, drogues, armes ou tout article pouvant mettre la sécurité des visiteurs, des travailleurs ou des détenus d'une installation du SCC en danger. Tous les visiteurs et le personnel qui pénètrent dans l'établissement et qui en sortent sont soumis à une fouille discrète qui peut aussi comprendre l'utilisation de scanners ioniques et de chiens détecteurs de drogues.

Le SCC se réserve le droit d'interdire l'entrée à toute personne :

- i. qui transporte des articles non autorisés ou de contrebande;
- ii. qui est soupçonnée d'être sous l'effet d'une substance intoxicante;
- iii. qui refuse de suivre les procédures de fouille de l'établissement.

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

6. Performance

6.1 Spécifications des appareils-chambres, exigences minimales

Les réfrigérateurs-chambres et les congélateurs-chambres doivent répondre aux exigences MINIMALES suivantes :

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Cliant Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

6.1.1 Dimensions, tailles et exigences en matière d'électricité

A. Bâtiment du service alimentaire de l'Établissement de Bath – ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur

Cet appareil sera situé à l'extérieur de la cuisine, sur le nouveau quai de chargement.

Toutes les dimensions sont fondées sur les dessins des lieux et tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance. Ces unités seront équipées de système de rayonnage ouvert rigide. Évaporateurs doivent être positionnés de manière appropriée pour permettre rayonnages installation et l'utilisation maximale de stockage de hauteur.

N ^{os} 5 et 5a, Établissement de Bath, dessin F210	Dimensions maximales					
	Description	Longueur	Largeur	Hauteur	Dimensions de porte	Temp. de service
Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre		15 849,6 mm (52 pi)	3 962,4 mm (13 pi)	3 530,6 mm (11 pi, 7 po)		
Compartment de réfrigération à monter sur un plancher ou une dalle en béton isolé (n° 5)		7 924,8 mm (26 pi)	3 962,4 mm (13 pi)	3 530,6 mm (11 pi, 7 po)	Porte coulissante manuelle simple : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po)	de 2 °C à 4 °C
Compartment de congélation à monter sur un plancher ou une dalle en béton isolé (n° 5a)		792,5 cm (26 pi)	3 962,4 mm (13 pi)	3 530,6 mm (11 pi, 7 po)	Porte coulissante manuelle simple : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po)	-20 °C

Exigences en matière d'alimentation électrique					
Compartment de réfrigération	Triphasée	18,8 A	208 V	3 HP	Réfrigérateur à deux (2) appareils, 1,8 A ch., doté d'un système de gestion du dégivrage intégré
Compartment de congélation	Triphasée	32,6 A	208 V	4 HP	Ventilateur de 208 V, monophasée, 1,8 A, doté d'un système de gestion du dégivrage intégré

B. Bâtiment du service alimentaire de l'Établissement de Bath

Toutes les dimensions sont fondées sur les dessins de lieux et tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance.

N°	Appareils-chambres par 1.1.2 et 1.1.3	Dimensions de l'appareil-chambre	Type de porte	Dimensions de porte	Temp. de service
1	Réfrigérateur intérieur sans plancher (pr. latiers n° 6)	3 454 mm x 2 896 mm x 2 506 mm (11 pi, 4 po x 9 pi, 6 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte battante ouvrant vers la gauche	914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C
2	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 13)	5 334 mm x 5 055 mm x 2 506 mm (17 pi, 6 po x 16 pi, 7 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte coulissante manuelle simple 1 porte battante ouvrant vers la gauche 1 porte de service massive	Porte coulissante : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po) Porte battante : 914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po) Trappe d'accès en plafond : 914 mm x 914 mm (36 po x 36 po)	de 2 °C à 4 °C
3	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 14)	5 334 mm x 5 055 mm x 2 506 mm (17 pi, 6 po x 16 pi, 7 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte coulissante manuelle simple 1 porte battante ouvrant vers la gauche	Porte coulissante : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po) Porte battante : 914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C
4	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 15)	5 334 mm x 5 055 mm x 2 506 mm (17 pi, 6 po x 16 pi, 6 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte coulissante manuelle simple 1 porte battante ouvrant vers la gauche	Porte coulissante : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po) Porte battante : 914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Cient Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

N°	Appareils-chambres par. 1.1.2 et 1.1.3	Dimensions de l'appareil-chambre	Type de porte	Dimensions de porte	Temp. de service
5	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 16)	5 334 mm x 5 055 mm x 2 506 mm (17 pi, 6 po x 16 pi, 6 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte coulissante manuelle simple 1 porte battante ouvrant vers la gauche	Porte coulissante : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po) Porte battante : 914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C

N°	Appareils-chambres par. 1.1.4	Dimensions de l'appareil- chambre	Type de porte	Dimensions de porte	Temp. de service
6	Réfrigérateur-chambre intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés, avec plancher isolé (n° 8)	Dimensions hors-tout : 17 374 mm x 5 639 mm x 2 616 mm (57 pi x 18 pi, 6 po x 8 pi, 7 po)	2 portes coulissantes manuelles simples	Porte coulissante : 1 524 mm x 2 134 mm (60 po x 84 po)	-1 °C

N°	Appareils-chambres par. 1.1.5 Secteur du projet de Préparation de repas en petits groupes (PRPG)	Dimensions de l'appareil-chambre	Type de porte	Dimensions de porte	Temp. de service
	Ensemble réfrigérateur/ congélateur-chambre intérieur avec portes de marchandisage (n° 63)	Dimensions hors-tout : 9 449 mm de longueur x 3 658 mm de largeur x 2 616 mm de hauteur (31 pi x 12 pi x 8 pi, 7 po)			
7	Réfrigérateur	4 724 mm de longueur x 3 658 mm de largeur x 2 626 mm de hauteur (15 pi, 6 po x 12 pi x 8 pi, 7 po)	Porte battante ouvrant vers la gauche 1 ensemble de 4 portes de marchandisage avec rayonnage intégré	914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po) 2 940 mm de largeur (9 pi, 7,75 po) avec porte de 730 mm x 1 270 mm(28,75 po x 75 po)	de 2 °C à 4 °C
8	Congélateur avec plancher isolé et rampe	4 724 mm de longueur x 3 658 mm de largeur x 2 626 mm de hauteur (15 pi, 6 po x 12 pi x 8 pi, 7 po)	Porte battante ouvrant vers la gauche 1 ensemble de 4 portes de marchandisage avec rayonnage intégré	914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)2 940 mm de largeur (9 pi, 7,75 po) avec porte de 730 mm x 1 270 mm (28,75 po x 75 po)	-20 °C

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Cliant Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

C. Bâtiment du service alimentaire de l'Établissement de Bath

Tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance.

N°		Exigences en matière d'alimentation électrique				
1	Réfrigérateur intérieur sans plancher (produits laitiers n° 6)	1 ph.	6,8 A	208 V	0,75 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 0,9 A avec système de gestion du dégivrage intégré
2	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 13)	3 ph.	7,5 A	208 V	2 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 2,7 A avec système de gestion du dégivrage intégré
3	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 14)	3 ph.	7,5 A	208 V	2 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 2,7 A avec système de gestion du dégivrage intégré
4	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 15)	3 ph.	7,5 A	208 V	2 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 2,7 A avec système de gestion du dégivrage intégré
5	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 16)	3 ph.	9,1 A	208 V	2,5 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 2,7 A avec système de gestion du dégivrage intégré
6	Réfrigérateur-chambre intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés avec plancher isolé, -1 °C (n° 8)	3 ph.	27 A	208 V	5 HP	Évaporateurs x 2 : 208 V, triphasée, 27 A avec système de gestion du dégivrage intégré
7	Réfrigérateur avec porte de marchandisage (n° 63)	3 ph.	15,9 A	208 V	2 HP	Évaporateur : 115 V, monophasée, 2,7 A avec système de gestion du dégivrage intégré
8	Congélateur avec portes de marchandisage et plancher isolé avec rampe (n° 63)	3 ph.	17,7 A	208 V	5 HP	Évaporateur : 208 V, monophasée, 1,8 A avec système de gestion du dégivrage intégré

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650

Cliant Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

File No. - N° du dossier
KIN-2-38306

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

D. Bâtiment de service alimentaire de l'Établissement de Millhaven (cuisine de finition)

Tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance.

N°	Appareils-chambres	Dimensions de l'appareil-chambre	Type de porte	Dimensions de porte	Temp. de service
1	Réfrigérateur intérieur sans plancher (n° 3)	12 623 mm de long. x 3 708 mm de larg. x 3 724 mm de haut. (41 pi, 5 po x 12 pi, 2 po x 8 pi, 2,625 po)	1 porte battante ouvrant vers la gauche et 1 porte battante ouvrant vers la droite	1 067 mm x 1 981 mm (42 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C
2	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur à 3 compartiments (n° 14)	10 972 mm de long. x 6 096 mm de larg. x 2 921 mm de haut. (36 pi x 20 pi x 9 pi, 7 po)			
2a	Petit compartiment de réfrigération sans plancher	2 438 mm de long. x 6 096 mm de larg. x 2 921 mm de haut. (8 pi x 20 pi x 9 pi, 7 po)	1 porte battante ouvrant vers la gauche	914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	de 2 °C à 4 °C
2b	Grand compartiment de réfrigération avec plancher	6 096 mm de long. x 6 096 mm de larg. x 2 921 mm de haut. (20 pi x 20 pi x 9 pi, 7 po)	1 porte battante ouvrant vers la gauche et 1 porte battante ouvrant vers la droite	914 mm x 1 981 mm (36 po x 78 po)	-1 °C
2c	Compartiment de congélation avec plancher	2 438 mm de long. x 6 096 mm de larg. x 2 921 mm de haut. (8 pi x 20 pi x 9 pi, 7 po)	1 porte coulissante manuelle simple	1 067 mm x 2 133 mm (42 po x 84 po)	-20 °C

Exigences en matière d'alimentation électrique				
1	Réfrigérateur intérieur (n° 3)	1 ph.	208-120 V	3 HP
2	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre à 3 compartiments			
2a	Petit compartiment de réfrigération (n° 14)	3 ph.	208-120 V	1,5 HP
2b	Grand compartiment de réfrigération (n° 14)	3 ph.	208-120 V	3 HP
2c	Compartiment de congélation (n° 14)	3 ph.	208-120 V	2 HP

Ventilateur : 1/3 HP ch., 208-230 V, monophasée
Évaporateur : 120 V, monophasée avec système de gestion du dégivrage intégré
Ventilateur : 1/3 HP ch., 208-230 V, monophasée
Évaporateur : 208-230 V, monophasée avec système de gestion du dégivrage intégré
2 évaporateurs : 115 V, monophasée avec système de gestion du dégivrage intégré
Évaporateur : 115 V, monophasée avec système de gestion du dégivrage intégré

E. Direction de gestion du matériel (approvisionnements) de l'Établissement de Bath et de l'Établissement de Millhaven – réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur

Tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance.

Dimensions				
Description	Long.	Largeur	Hauteur	Dimensions min. de porte
Réfrigérateur extérieur avec plancher	5 639 mm (18 pi, 6 po)	3 048 mm (10,0 pi)	2 921 mm (9 pi, 7 po)	Porte battante : au moins 54 po de largeur pour permettre le passage d'une palette d'entreposage des aliments
Congélateur extérieur avec plancher	5 639 mm (18 pi, 6 po)	3 048 mm (10,0 pi)	2 921 mm (9 pi, 7 po)	Porte battante : au moins 54 po de largeur pour permettre le passage d'une palette d'entreposage des aliments

Temp. de service
de 2 °C à 4 °C
-20 °C

Exigences en matière d'alimentation électrique		
Réfrigérateur	18,8 A	208 V, monophasée
Congélateur	32,6 A	208 V, monophasée

Réfrigérateur à deux (2) appareils, 1,8 A chacun, avec système de gestion du dégivrage intégré
Ventilateur : 208 V, monophasée, 1,8 A, avec système de gestion du dégivrage intégré

6.1.2 Conception générale pour tous les appareils

- Conception et fabrication d'éléments modulaires préfabriqués.
- Panneaux homologués NSF, UL, C-UL, CSA, ULC et conformes aux normes du HACCP.
- Conçu en 2012 ou après.
- S'assurer que l'espace d'entreposage maximal est fourni.
- Fait de panneaux modulaires dotés d'attaches Camloc, pour assurer un ajustement serré entre les joints. Tous les panneaux doivent être interchangeables et doivent être dotés d'une garniture d'étanchéité en caoutchouc sans silicone afin de s'assurer que les joints sont étanches à l'air et à l'eau, et ce, sans l'utilisation de silicone.
- S'assurer que les panneaux ont une âme d'au moins 102 mm (4 po) d'épaisseur, qu'ils sont faits d'un matériau sans CFC ni HCFC et qu'ils sont fixés de façon permanente aux panneaux métalliques intérieurs et extérieurs.
- Les panneaux doivent avoir une valeur de résistance thermique minimale de R-27 pour les réfrigérateurs et de R-32 pour les congélateurs et conserver 75 % de leur valeur de résistance thermique après cinq (5) ans.
- Les panneaux doivent être dotés de finis intérieur et extérieur métalliques en acier résistant à la corrosion, aux enfoncements et aux égratignures, d'un calibre d'au moins 26.
- Les congélateurs doivent être dotés d'une soupape de décompression chauffée pour équilibrer la pression ou la dépression interne.
- Les appareils doivent être dotés d'un éclairage adéquat pour les appareils-chambres et les secteurs à éclairer.
- Les appareils doivent être dotés d'un ensemble interrupteur et thermomètre, qui indique la température intérieure en degrés Celsius.

6.1.3 Planchers et rampes

- Chaque chambre de conservation des aliments réfrigérés à -1 °C et congélateur-chambre ainsi qu'ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre (compartiment de congélation seulement) doit être doté d'un plancher aux caractéristiques suivantes **lorsque aucune dalle en béton isolée n'est fournie** :
 - ils doivent pouvoir résister à une charge minimale de 5 000 lb/pi² uniformément répartie;
 - ils doivent être faits de matériaux résistants aux moisissures et à l'eau, pour assurer une structure résistante qui ne pourrira ni ne rouillera pas;
 - ils doivent être finis avec une tôle métallique à mousse isolante soufflée, qui répartit le poids de façon égale sur le plancher, et dotés d'une surface agressive pour réduire les dérapages, comme de l'aluminium à motifs en losanges de 0,125 po;
 - les congélateurs-chambres doivent être dotés d'une rampe chauffée à l'intérieur du compartiment congélateur. La partie supérieure de la rampe doit être dotée de bandes

antidérapantes de longueurs suffisantes et disposées à un angle adéquat pour faciliter le chargement de transpalettes à main.

6.1.4 Portes, poignées et serrures

A. Portes battantes

- L'ensemble de la porte doit être homologué UL et CSA/ETL et porter les étiquettes à cet effet et toutes les portes doivent être réglables sur place.
Des plaques de bas de porte en aluminium à motifs en losanges de 0,125 po doivent être posées à l'extérieur des portes et des bâtis sur une hauteur d'au moins 36 po pour protéger contre les dommages.
Les portes doivent être dotées de fenêtres d'au moins 14 po x 14 po en panneau de verre trempé triple épaisseur transparent résistant à l'humidité. Pour une vue dégagée et sans condensation, les portes du réfrigérateur-chambre doivent être dotées de bâtis de fenêtre chauffants.
Les portes des congélateurs-chambres doivent être dotées de bâtis de fenêtre chauffants de même que de vitrages chauffants afin d'offrir une vue dégagée, sans humidité.

B. Portes coulissantes

- Les portes coulissantes doivent être horizontales et manuelles avec guides, ensemble de rail et de quincaillerie robuste, avec serrure et dispositif d'ouverture de l'intérieur.
- Des plaques de bas de porte en aluminium à motifs en losanges de 0,125 po doivent être posées à l'extérieur des portes et des bâtis sur une hauteur d'au moins 36 po pour éviter les dommages.
La fabrication et le fini doivent être identiques à ceux des panneaux.
- Joint intégral entre la porte, le seuil et les montants de porte.
- La plaque de seuil doit être faite de matériaux résistants à une grande circulation.
- Les montants de porte doivent être à bâti rigide et conçus pour être nettoyés et entretenus facilement.
- Des fils chauffants à commande thermostatique doivent être intégrés à l'intérieur sur tout le pourtour de la porte, sous la plaque de seuil et dans les montants de porte. Le fil chauffant doit se trouver dans un logement sûr du point de vue électrique afin de pouvoir être facilement remplacé sans avoir à utiliser de pinces ou d'outils spéciaux. Tous les conduits du câblage interne du panneau de porte doivent être entièrement dissimulés dans le panneau.
- La porte doit être dotée d'un ensemble interrupteur et thermomètre, qui indique la température intérieure en degrés Celsius.

C. Porte battante à charnières

- La porte doit être ajustée, à fermeture automatique, encastrée, avec joints magnétiques assurant une étanchéité totale entre la porte, le seuil de porte et les montants de porte.
- La fabrication et le fini doivent être identiques à ceux des panneaux.
- Le bas de la porte doit être muni d'un joint doté de deux lèvres de balayage réglables.
- Le joint d'étanchéité de porte doit être résistant à l'eau, aux matières grasses et à l'huile et être remplaçable.
- La plaque de seuil doit être faite de matériaux résistants à une grande circulation.

- Les montants de porte doivent être à bâti rigide et conçus pour être nettoyés et entretenus facilement.
- Les charnières doivent être rappelées par ressorts à vis non réversibles, pour application correctionnelle, à fini chromé; elles doivent être à fermeture automatique avec goupille en acier inoxydable et roulement en nylon à came.
- Au besoin, des fils chauffants à commande thermostatique doivent être intégrés à l'intérieur sur tout le pourtour de la porte, sous la plaque de seuil et dans les montants de porte. Le fil chauffant doit se trouver dans un logement sûr du point de vue électrique afin de pouvoir être facilement remplacé sans avoir à utiliser de pinces ou d'outils spéciaux. Tous les conduits du câblage interne du panneau de porte doivent être entièrement dissimulés dans le panneau.
- La porte doit être dotée d'un ensemble interrupteur et thermomètre, qui indique la température intérieure en degrés Celsius.

D. Trappe de plafond

Trappe de 914 mm x 914 mm (36 po x 36 po) pour avoir accès aux panneaux dans le plafond et à la tuyauterie de réfrigération (n° 13, Établissement de Bath dessin F210).

E. Poignée et verrou de porte

- Un dispositif comprenant une poignée et un verrou de porte doit être fourni et muni d'éléments qui ne peuvent pas être retirés de l'extérieur de la porte.
- Il doit être possible de choisir, sur place, entre un déverrouillage à distance et une fermeture automatique chaque fois que la porte est fermée.
- La conception des verrous doit permettre le changement du cylindre sur le terrain, avec un **noyau Best Lock**/entrée de clé à sept broches fourni par le SCC.
- Le verrou doit avoir un boîtier intérieur afin de permettre une évacuation sécuritaire en tout temps.

6.1.5 Direction de gestion du matériel de l'Établissement de Bath, appareils extérieurs sur le toit

- Le toit doit être adéquat aux appareils-chambres extérieurs, qui exigent normalement que la structure et le toit puissent résister à des vents forts et à certaines charges dues à la neige et être à l'épreuve des fuites.
- Une couverture à membrane doit être fournie sur les panneaux de plafond pour qu'ils puissent résister à l'eau.
- La membrane doit être fournie en un rouleau uni conçu pour les dimensions de l'appareil-chambre. Son installation ne doit nécessiter aucun soudage des joints.
- Une armature des panneaux de plafond Ultra-Span doit assurer une capacité portante minimale du plafond de 45 lb/pi².
- La structure du toit doit être plate afin d'être renforcée, certifiée et capable de résister à des charges statiques d'au moins 142,2 lb/pi² et à des vents de 90 mi/h. La structure doit être certifiée par le fabricant pour répondre à la surcharge due à la neige pour le lieu de l'installation.
- Un auvent de porte robuste doit être fourni afin de protéger la garniture d'étanchéité de la porte contre la pluie et la neige.

6.2 Article 2 : Systèmes de réfrigération, exigences minimales

Chaque système de réfrigération doit respecter les exigences MINIMALES acceptables et tous les éléments de mécanique doivent être confirmés pour connaître leurs dimensions adéquates afin de répondre aux besoins des dimensions des appareils-chambres et de leurs spécifications de performance.

6.2.1 Conception générale

A. Description générale, Établissement de Bath (cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement)

- Chaque appareil doit être un système de bâti frigorifique à circuits multiples configurés en parallèle, à distance, monté sur le toit, refroidi à l'air, avec branchements électriques et de réfrigération, y compris les composants nécessaires installés en usine sur les évaporateurs et les condenseurs, et être précâblé et prêt pour les branchements sur place.
- L'ensemble du système doit comprendre un réservoir d'accumulation du frigorigène, un robinet d'accumulation, une valve d'aspiration de service, un regard vitré pour déshydrateur-filtre de conduite de liquide, un contacteur de compresseur et d'autre matériel requis pour obtenir la performance visée.
- Tous les compresseurs doivent être montés en parallèle avec un système de commande du protocole pour assurer la redondance et l'adaptation avec des compresseurs multiplex pour les réfrigérateurs/congérateurs-chambres de conservation des aliments réfrigérés.
- Les appareils doivent être homologués UL ou ULC.
- Les appareils doivent être conçus en 2012 ou après.
- Les appareils doivent être conçus pour faciliter leur utilisation. Tous les composants doivent être disposés de manière pratique sur un bâti robuste pour être accessibles aux fins de réglage et de réparation. Il doit être facile de remplacer un élément individuel tout en évitant la perte de l'ensemble frigorifique.

B. Description générale, Établissement de Millhaven (cuisine de finition)

- Le condenseur refroidi à l'air doit comporter un compresseur hermétique pour la réfrigération et un compresseur à volutes pour la congélation.
- L'ensemble du système doit être précâblé à un panneau électrique à raccordement simple et toute la tuyauterie de frigorigène sera préinstallée dans un manchon à goudron interne.
- L'appareil doit comprendre une bouteille accumulatrice chauffée et isolée, un séparateur d'huile, un filtre d'aspiration et un accumulateur.

C. Logement

Le système frigorifique doit être logé dans une enceinte résistante aux intempéries, à atmosphère contrôlée et équipée d'une ventilation adéquate.

Il doit consister en une enceinte complète à température ambiante contrôlée dotée d'une enveloppe en acier galvanisé (ou un équivalent). L'enceinte doit pouvoir résister aux températures extrêmes d'été et d'hiver et permettre un accès facile aux fins d'entretien.

D. Frigorigène : Le système doit se servir de frigorigène écologique et ininflammable (sans CFC) afin de protéger l'environnement et dont la distribution n'est pas réglementée (comme le R-404a ou un autre produit acceptable).

E. Dimensions hors-tout des bâtis

Chaque bâti doit être de dimensions suffisantes pour que sa taille convienne aux condenseurs et à leurs serpentins d'évaporateur respectifs. Une disposition à un ou deux étages est acceptable.

6.2.2 Système frigorifique extérieur à distance (cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement de l'Établissement de Bath)

A. Puissance

Le ou les systèmes de bâti doivent permettre l'exploitation à distance de tous les appareils de réfrigération se trouvant dans le bâtiment.

- 1 ensemble de réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur à deux compartiments (liste du matériel, n^{os} 5 et 5A) :
 - compartiment de réfrigération : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseurs à volutes, au moins 3 HP, au plus 18,8 A;
 - compartiment de congélation : température basse, -20 °C, compresseur hermétique, au moins 4 HP, au plus 32,6 A.
- 1 réfrigérateur-chambre pour produits laitiers (liste du matériel, n° 6) : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseur à volutes, au moins 0,75 HP, au plus 6,8 A.
- 4 réfrigérateurs-chambres :
(liste du matériel, n^{os} 13, 14, 15) : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseurs à volutes, au moins 2 HP, au plus 7,5 A;
(liste du matériel, n° 16) : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseurs à volutes, au moins 2,5 HP, au plus 9,1 A.
- 1 ensemble réfrigérateur-chambre à deux compartiments (liste du matériel, n° 8) :
 - petit compartiment de réfrigération : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseur hermétique, au moins 5 HP, au plus 27 A;
 - grand compartiment de réfrigération : température élevée, -1 °C, compresseur hermétique, au moins 2,25 HP, au plus 13,7 A.

6.2.3 Système frigorifique extérieur à distance (cuisine de finition de l'Établissement de Millhaven)

A. Dessin n°

F211, Liste du matériel, n° 38

B. Puissance

Ce système doit permettre l'exploitation à distance des appareils frigorifiques d'un (1) réfrigérateur-chambre et d'un ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre à trois (3) compartiments :

- 1 réfrigérateur-chambre (liste du matériel, n° 3) : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseur hermétique, au moins 3 HP;
- 1 ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre à 3 compartiments (liste du matériel, n° 14) :
 - petit compartiment de réfrigération : température élevée, de 2 °C à 4 °C, compresseur hermétique, au moins 1,5 HP;

- grand compartiment de réfrigération : température élevée, -1 °C, compresseur hermétique, au moins 3 HP;
- compartiment de congélation : température basse, -20 °C, compresseur à volutes, au moins 2 HP.

7. Serpents de refroidissement d'évaporateur

- Tous les réfrigérateurs-chambres et les congélateurs-chambres doivent être fournis avec un nombre suffisant d'évaporateurs (serpents refroidisseurs) munis d'un système de gestion du dégivrage intégré. Les évaporateurs (serpents refroidisseurs) avec le système de gestion du dégivrage intégré élimineront le besoin des minuteries de dégivrage et des autres composants compris dans un processus de dégivrage traditionnel. Ces serpents doivent avoir une alimentation monophasée d'au moins 115 V et d'au plus 208 V.
- Tous les serpents d'évaporateur doivent être assez nombreux et assez gros pour se conformer aux exigences de performance de chaque appareil.
- Tous les serpents d'évaporateur doivent se trouver à un endroit optimal afin d'offrir la meilleure performance, et ils doivent être indiqués sur les dessins fournis aux installateurs pour le montage et la configuration du système.

8 Services d'experts-conseils en cours d'installation

Les appareils seront montés et installés par (**à remplir par TPSGC au moment de l'attribution du contrat**). Les services d'experts-conseils en cours d'installation seront requis jusqu'à 6 heures par emplacement afin de répondre à des questions techniques spécialisées ou lors de l'examen des dessins techniques à des fins d'interprétation.

9. L'entrepreneur retenu devra compléter une visite obligatoire des lieux pour examiner l'espace physique et le site du projet afin de fournir des projets de dessins pour examen. Lors de l'approbation des projets de plans définitifs ingénierie plans approuvés sera achevée et approuvée par le chargé de projet avant l'équipement est livré aux sites. Cette exigence n'est pas assujettie aux tarifs exigés dans les services de consultation pour l'installation.

10. Le responsable du projet coordonnera toutes les livraisons de matériel pour s'assurer de respecter les livraisons et les échéances d'installation et de mise en service des travaux.

ANNEXE A-1 peut être trouvé à la fin de la DP

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

Amd. No. - N° de la modif.
kin620
File No. - N° du dossier
KIN-3-38306

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin620
CCC No./N° CCC - FWS No/ N° VME

Annexe «B» - Base de paiement

1 Le soumissionnaire doit proposer des prix unitaires tout compris en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, FAB destination, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

N°	l'Établissement	Description	Qté	Prix unitaire ferme
1.1a	Bath	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre (#5 and #5a) - des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.1b	Bath	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre (#5 and #5a) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.2a	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#6) - des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.2b	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#6) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.3a	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#13) - des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.3b	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#13) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$

N°	l'Établissement	Description	Qté	Prix unitaire ferme
1.4a	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#14) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.4b	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#14) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.5a	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#15) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.5b	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#15) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.6a	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#16) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.6b	Bath	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#16) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.7a	Bath	Réfrigérateur-chambre intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés, avec plancher isolé (#8) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré		\$

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

Amd. No. - N° de la modif.
kin620
File No. - N° du dossier
KIN-3-38306

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin620
CCC No./N° CCC - FWS No/ N° VME

N°	l'Établissement	Description	Qté	Prix unitaire ferme
1.7b	Bath Institution	Réfrigérateur-chambre intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés, avec plancher isolé (#8) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.8a	Bath	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur avec portes de merchandisage (#63) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.8b	Bath	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur avec portes de merchandisage (#63) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.9a	Millhaven	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#3) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.9b	Millhaven	Réfrigérateur intérieur sans plancher (#3) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.10a	Millhaven	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur à 3 compartiments (#14) - des boîtes et des serpents de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.10b	Millhaven	Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre intérieur à 3 compartiments (#14) - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-38306

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin620
CCC No./N° CCC - FWS No/ N° VME

**Direction de gestion du matériel (approvisionnements) de l'Établissement de Bath et de l'Établissement de Millhaven –
réfrigérateur/congélateur-chambre extérieure**

N°	Description	Qté	Prix unitaire ferme
1.11a	Réfrigérateur extérieur avec plancher - des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.11b	Réfrigérateur extérieur avec plancher - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$
1.12a	Congélateur extérieur avec plancher - des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes dégivrage intégré	1	\$
1.12b	Congélateur extérieur avec plancher - mécaniques, y compris tous liés rayonnages, compresseurs et du matériel de condenseur	1	\$

Sollicitation No. - N° de l'invitation
21120-133422/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-13-1913422

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-38306

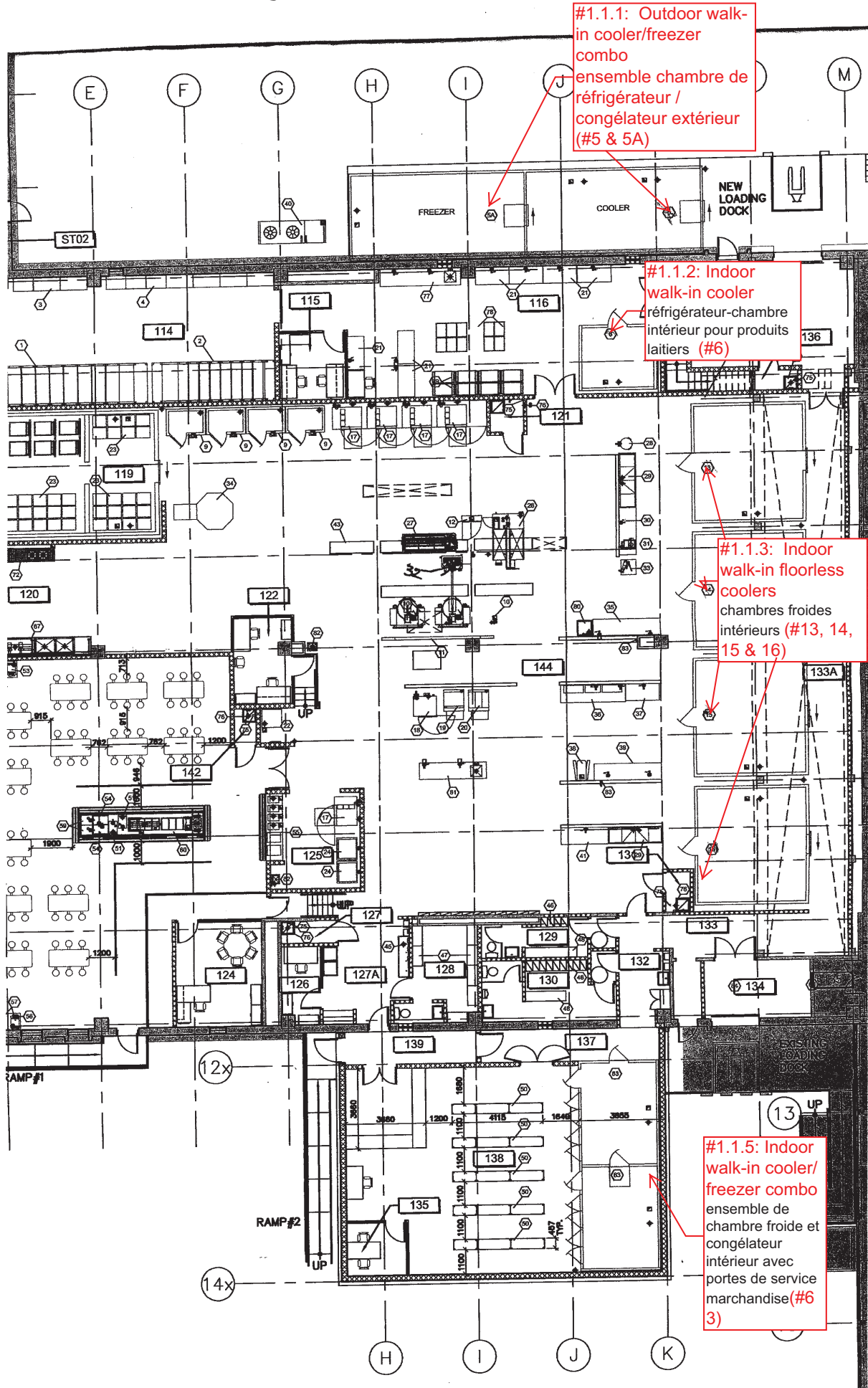
Buyer ID - Id de l'acheteur
kin620
CCC No./N° CCC - FWS No/ N° VME

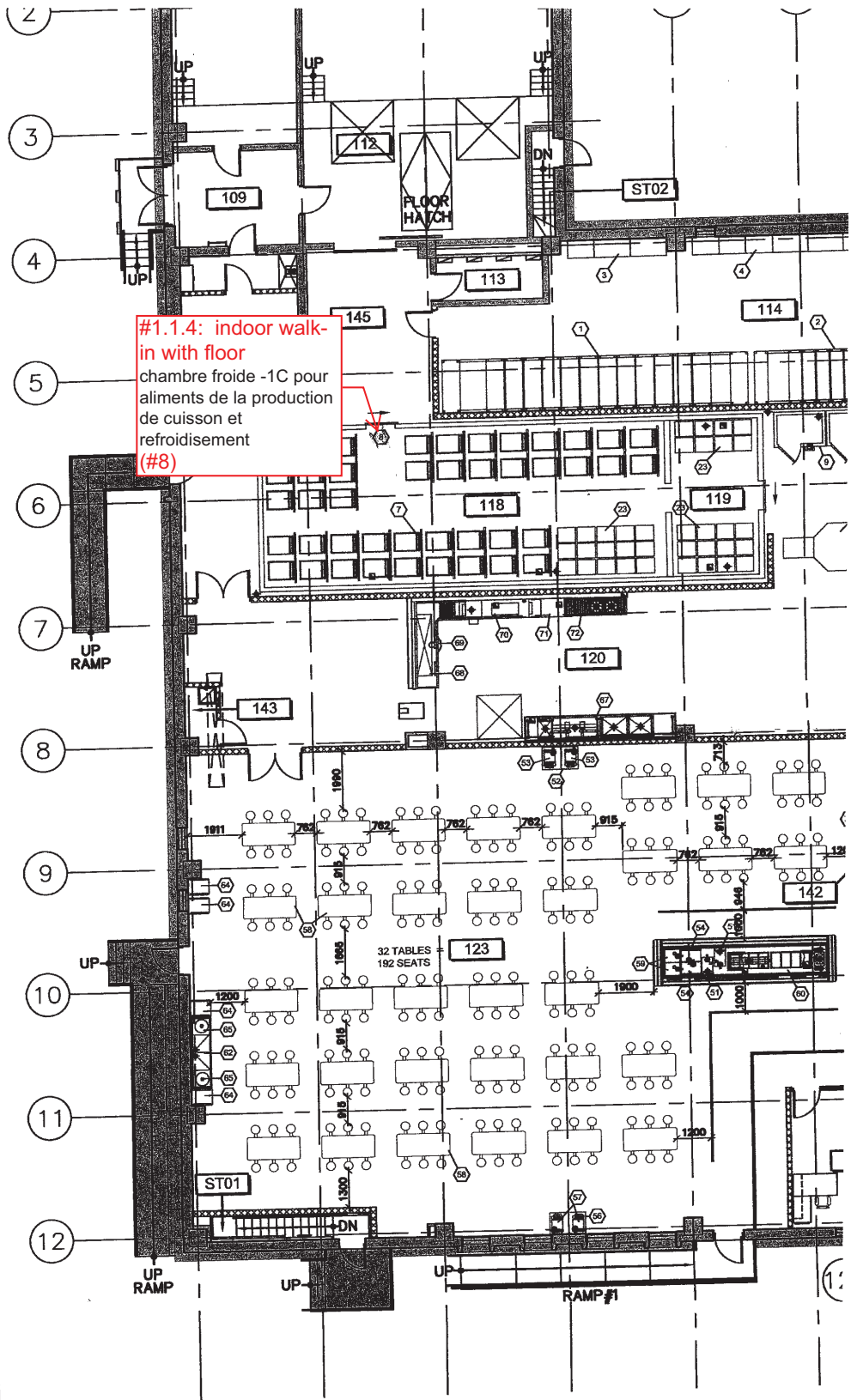
N°	Services	Taux horaire
1.2	<u>Expert-conseil sur place en cours d'installation :</u> Le taux doit comprendre les frais de déplacement parce qu'ils ne seront pas payés.	Bath - 6 h @ _____ \$ = _____ Millhaven - 6 h @ _____ \$ = _____
	Total	\$

1.3 Livraison

La livraison aura lieu : _____ semaines après la demande du responsable projet.

Le soumissionnaire est tenu d'indiquer la meilleure date de livraison possible, en tenant compte des conséquences possibles (résiliation pour manquement) du non-respect de toute obligation contractuelle en résultant.





SYMBOLS

- PLUG
- DIRECT CONNECTION
- ◆ OPEN DRAIN
- ◆ DIRECT DRAIN
- ◆ STEAM
- ◆ GAS



