

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 Commercial Kitchen Equipment	
Solicitation No. - N° de l'invitation W0114-145070/A	Date 2013-12-06
Client Reference No. - N° de référence du client W0114-14-5070	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$KIN-650-6238	
File No. - N° de dossier KIN-3-40131 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2014-01-20	Time Zone Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
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: 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: DEPARTMENT OF NATIONAL DEFENCE CFB Kingston 5 SOMME AVE KINGSTON Ontario K7K7B4 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

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. Visite obligatoire des lieux
4. 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

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

Ministère de la Défense nationale (MDN), la base des Forces canadiennes Kingston (Ontario) et du Collège militaire royal du Canada (CMR) de Kingston en Ontario la Défense nationale requièrent la fourniture et la livraison de divers types d'équipement de cuisine commerciale. Spécifiquement exigés sont:

Base des Forces canadiennes Kingston (Ontario)

- 2.1 Un (1) Cuisinière wok
- 2.2 Deux (2) Four combi
- 2.3 Un (1) Sauteuse braisière basculante à gaz
- 2.4 Trois (3) Réfrigérateur-chambre
- 2.5 Une (1) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (44 po – 117 mm)
- 2.6 Deux (2) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (66 po – 1676 mm)

Collège militaire royal du Canada

- 2.7 Une (1) Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight)
- 2.8 Trois (3) Marmites électriques double enveloppe

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI), l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), 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. Visite obligatoire des lieux

Il est obligatoire que le soumissionnaire ou un représentant de ce dernier visite les lieux d'exécution des travaux. Des dispositions ont été prises pour la visite des lieux d'exécution des travaux, qui aura lieu le mercredi, 8 janvier à 1030 heures, Edifice R32 Yeo Hall Collège Militaire Royal du Canada, Kingston Ontario. Les soumissionnaires doivent communiquer avec l'autorité contractante au plus tard 2 jour(s) avant la visite prévue pour confirmer leur présence et fournir le nom de la ou des personnes qui assisteront à la visite. Les soumissionnaires devront signer une formule de présence. Les soumissionnaires devraient confirmer dans leur soumission qu'ils ont assisté à la visite. Aucun autre rendez-vous ne sera accordé aux soumissionnaires qui ne participeront pas à la visite ou qui n'enverront pas de représentant, et leur soumission sera jugée irrecevable. Toute précision ou tout changement apporté à la demande de soumissions à la suite de la visite des lieux sera inclus dans la demande de soumissions, sous la forme d'une modification.

4. 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>) 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.

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

1.1.1 Critères techniques obligatoires

#	DESCRIPTION	RÉFÉRENCE À LA PROPOSITION
1	Les soumissionnaires doivent fournir les spécifications (feuilles spécification.) de l'équipement proposé. Si aucune de ces spécifications requises (s) est / sont pas fournies avec la soumission, le soumissionnaire aura 3 jours pour présenter, à la demande de TPSGC, ou la soumission sera jugée non conforme.	
2	Projet Dessins: Le soumissionnaire doit fournir des projets de dessins pour chaque chambre froide et lave-vaisselle.	

1.1.2 Critères techniques cotés

Les propositions seront évaluées en tenant compte des « options à valeur ajoutée » de chaque produit, comme il est expliqué à l'annexe A. Les soumissionnaires qui démontrent que leur produit respecte les critères des options à valeur ajoutée recevront une réduction pour chacun des critères respectés, qui sera appliqué au chaque prix unitaire (aux fins d'évaluation seulement).

N° de produit	DESCRIPTION	Pourcentage de réduction
CT1	Annexe A - 5.1.1 Cuisinière wok	
1.1	Supports en acier inoxydable robuste soudés.	3
1.2	Doublure de cuvette interne amovible à filtrage sec.	1
1.3	Technologie permettant d'économiser l'eau.	1
CT2	Annexe A - 5.1.2a. Four combi gaz	
2.1	éclairage LED Intérieur	4
CT3	Annexe A - 5.1.2b. - Four combi électrique	
3.1	éclairage LED Intérieur	4
CT4	Annexe A - 5.1.5 Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (44 po – 1 117 mm)	
4.1	Récupération de chaleur	2
CT5	Annexe A - 5.1.6 Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (66 po – 1 676 mm)	
5.1	Récupération de chaleur	2
CT6	Annexe A - 5.1.7 Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight)	
6.1	Un réservoir à rinçage double (ou un réservoir à rinçage pré final) pour réutiliser l'eau de rinçage final et l'additif de rinçage, permettre l'ajout d'unités de chauffage supplémentaires et minimiser la consommation d'eau chaude.	2
6.2	La caractéristique de trois modes de vitesse permettant d'accélérer ou de ralentir l'appareil, selon la capacité désirée.	2
6.3	Barres transversales sur le convoyeur à chaque 4 rangée.	2
6.4	Garantie prolongée. De 1 à 2 ans – 2% 2+ à 3 ans – 3% 5+ ans – 6%	6

N° de produit	DESCRIPTION	Pourcentage de réduction
6.5	Hottes isolées et panneaux inférieurs à enveloppe en acier inoxydable double et à isolant R3 (minimum).	10
6.6	L'alimentation du surchauffeur se fera par l'entremise de deux brûleurs infrarouges avec un minimum de 190 K BTU chacun et équipé d'un allumeur à surface chaude. Le surchauffeur devra être en mesure de produire non seulement l'eau de rinçage final mais également un volume d'eau suffisant afin de circuler à travers les serpentins à eau chaude situés dans les cuves de lavage et de rinçage renforcé, et d'y maintenir les températures appropriées.	4
CT7	Annexe A - 5.1.8 Marmites électriques double enveloppe	
7.1	Stainless steel type 316 for all food contact parts	10

1.3 Évaluation financière

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, Selon les Incoterms 2000 rendu droits acquittés (DDP).

2. Méthode de sélection - - Articles multiples

La soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation technique obligatoires pour être déclarée recevable. La recommandation pour l'attribution d'un contrat se fera en fonction de la soumission recevable la plus basse par article.

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'annexes «A».

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)(<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.

4. **Durée du contrat**

4.1 **Date de livraison**

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard à indiquer au moment de l'attribution du contrat

4.2 **Instructions d'expédition - rendu droits acquittés** Les biens doivent être expédiés et livrés au point de destination précisé dans le contrat :

Selon les Incoterms 2000 rendu droits acquittés (DDP)

Ministère de la Défense nationale (MDN), la base des Forces canadiennes Kingston (Ontario) et du Collège militaire royal du Canada (CMR)

- .1 Un (1) Cuisinière wok: Salle Routledge, 9, chemin Parade
- .2 Deux (2) Four combi:
 - Salle Routledge, 9, chemin Parade (1 gaz)
 - mess des officier Vimy, 1, avenue Princess Royal (1 électrique)
- .3 Un (1) Sautreuse braisière basculante à gaz: Salle Routledge, 9, chemin Parade
- .4 Trois (3) Réfrigérateur-chambre :
 - Mess des officiers de Fort Frontenac, 317 rue Ontario (1)
 - mess des officier Vimy, 1, avenue Princess Royal (2)
- .5 Une (1) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (44 po – 117 mm)
 - Mess des officiers de Fort Frontenac, 317 rue Ontario.
- .6 Deux (2) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (66 po – 1676 mm)
 - mess des officier Vimy, 1, avenue Princess Royal
 - Mess des adjudants et des sergents, 18, chemin Craftsman
- .7 Une (1) Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight) - Collège militaire royal
- .8 Trois (3) Marmites électriques double enveloppe - Collège militaire royal

5. **Responsables**

5.1 **Autorité contractante**

L'autorité contractante pour le contrat est:

Nom: Lori Rombough
Titre: Spécialiste en approvisionnement

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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 Responsable technique

Le responsable technique pour le contrat est: **à indiquer au moment de l'attribution du contrat**

Le responsable technique représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre 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 responsable technique; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. Ces changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification au contrat émise par l'autorité contractante.

5.3 Représentant de l'entrepreneur

Nom: _____

Téléphone _____

Télécopieur. _____

Courriel: _____

6. Paiement

6.1 Base de paiement - prix unitaire(s) ferme(s)

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé des prix de unitaires fermes, selon un montant total de _____ \$ (**à indiquer au moment de l'attribution du contrat**). 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.

6.2 Limitation de prix

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.

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 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 2010A (2013-04-25)
- 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)

ANNEXE A – Besoin

1. Ministère de la Défense nationale (MDN), la base des Forces canadiennes Kingston (Ontario) et du Collège militaire royal du Canada (CMR) de Kingston en Ontario la Défense nationale requièrent la fourniture et la livraison de divers types d'équipement de cuisine commerciale. Spécifiquement exigés sont:

Base des Forces canadiennes Kingston (Ontario)

- 2.1 Un (1) Cuisinière wok
- 2.2 Deux (2) Four combi
- 2.3 Un (1) Sauteuse braisière basculante à gaz
- 2.4 Trois (3) Réfrigérateur-chambre
- 2.5 Une (1) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (44 po – 117 mm)
- 2.6 Deux (2) Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (66 po – 1676 mm)

Collège militaire royal du Canada

- 2.7 Une (1) Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight)
- 2.8 Trois (3) Marmites électriques double enveloppe

2. Documents applicables

2.1 L'entrepreneur doit fournir au responsable technique toutes les spécifications relatives aux appareils, y compris les bulletins techniques, les manuels techniques, les directives de manutention, d'entreposage et d'installation, de même que les fiches techniques. Ces documents peuvent être envoyés électroniquement.

2.2 L'entrepreneur doit fournir les plans détaillés de tous les lave-vaisselle, réfrigérateurs et mécanique, à la TA. Les dessins seront utilisés par un installateur homologué fourni par le MDN. 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.

2.3 Les produits livrés doivent être accompagnés d'un certificat de conformité indiquant qu'ils respectent toutes les spécifications et exigences de rendement, qu'ils sont conformes aux dessins et qu'ils respectent les exigences relatives à l'espace nécessaire convenu.

4. Appels de service de garantie

Au cours de la période de garantie, l'entrepreneur doit:

- (1) Fournir un service d'urgence 24 heures sur les informations de contact à la TA.
- (2) Fournir intervention sur site pour des appels d'urgence dans les 4 heures suivant l'appel.
- (3) Fournir intervention sur site pour les appels non urgents dans les 24 heures suivant l'appel.

5. Rendement

5.1 Exigences minimales

Tous les appareils doivent respecter les exigences acceptables MINIMALES.

****Remarque****

- 1. Les photos qui figurent dans le coin supérieur droit des pages sont fournies à titre de référence seulement et ne constituent en aucun cas une représentation du produit souhaité.

5.1.1 Cuisinière wok - Salle Routledge

Généralités

Appareil conçu pour la cuisson de mets chinois comme des sautés. La cuisinière wok doit nécessiter peu d'entretien. Le dessus est en acier inoxydable avec grilles en fonte haute résistance et brûleurs de grande qualité dotés de commandes individuelles. Les côtés sont recouverts d'acier inoxydable de même que le dosseret, d'une hauteur d'au moins 610 mm (24 po), et le drain.



Configuration

- Cuisinière offerte en trois configurations, soit trois (3) brûleurs.
- Cuisinière avec drain à l'avant.
- Disponible avec le panier de vidange avant amovible.
- Dessus refroidi à l'eau
- Supports pour woks de 356 mm (14 po) de diamètre.
- Brûleurs de type jet.

Matériaux et construction

- Le bâti de la cuisinière, y compris le dessus, l'avant et le dosseret sont en acier inoxydable robuste soudé.
- Robinet pivotant de qualité entre les supports pour woks, installé en usine.
- Sous chaque brûleur à commande variable, plateau d'égouttage (graisse et débris) indépendant résistant à la corrosion.
- Supports pour woks en fonte.
- Robinet : thermocouple.
- Diamètre de cuvette standard : 559 mm (22 po).

Commandes

- Boutons de commande robustes.
- Panneau de commande avant avec robinets mélangeurs et robinets d'arrêt.
- Robinet de gaz (marche-arrêt) au niveau des genoux permettant le réglage du gaz sans les mains.

Fonctions

- Rinçage du dessus de la cuisinière.
- Au moins un (1) robinet pour deux (2) brûleurs.

Exigences pour l'appareil au gaz

- Chaque brûleur doit être doté d'un robinet de sécurité pour le gaz installé en usine.
- Equipé d'un système de sécurité du pilote installé en usine.
- Un arrêt de sécurité de perte de flamme.
- minimum de 100 000 BTU par brûleur

Options à valeur ajoutée

- Supports en acier inoxydable robuste soudés.
- Doublure de cuvette interne amovible à filtrage sec.
- Technologie permettant d'économiser l'eau.

5.1.2 Fours Combi

5.1.2a. Four combi gaz - Salle Routledge

Généralités

Le four combi doit permettre de combiner certaines de ces fonctions ou toutes ces fonctions : cuisson à vapeur à faible pression, cuisson à air chaud par convection, cuisson classique. Le four combi servira à cuire des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller et à remettre en température des produits alimentaires, en plus de les garder au chaud. L'appareil doit respecter les exigences et caractéristiques minimales énoncées ci-après :



Configuration

- Le four doit pouvoir recevoir des plats de cuisson de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) et de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po).
- Le four doit pouvoir recevoir 6, 10 et 20 plats de cuisson.
- Les fours plein format (20 plats de cuisson) doivent être roulants.
- Offert avec bouilloire.

Matériau et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin.
- Compartiment de cuisson poli avec coins concaves.
- Panneau de commande électrique avec interface USB.
- Intérieur sonde de base avec un minimum de quatre (4) points de contrôle
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé.
- Butoir de porte intégré et plateau récepteur de condensat à écoulement autonome.
- Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés.
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs.
- Ventilateur multidirectionnel à au moins deux (2) vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement.
- Pattes en acier inoxydable pourvues de pieds réglables permettant d'assujettir l'appareil au sol.
- Tablettes en treillis à tous les quatre (4) pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson.
- Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude.

Fonctions

- Si l'appareil est doté d'une bouilloire, il doit, au minimum, comporter un voyant lumineux de détartrage et une fonction de détartrage semi-automatique.
- Joint d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer.
- Capacité d'enregistrer un minimum de 200 recettes informatisées comportant au moins trois (3) étapes de cuisson chacune.
- Enregistreur de données HACCP pour documenter la production; les données comprennent : temps de production, durée de production, température de préparation, température interne pour cuisson au thermomètre (sondes multipoints). Les données doivent pouvoir être téléchargées sur une clé USB.
- Il doit être possible de nettoyer l'intérieur du four au jet d'eau.

Panneau de commande électronique, plage de température et éléments de chauffage

- Les commandes programmables doivent également comporter un port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes.
- Commandes numériques du temps, du réglage de la sonde centrale et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F).

Exigences pour le four au gaz

- Doté d'une veilleuse installée en usine.
- Toutes les sondes de température doivent avoir un temps de réponse rapide.
- Dispositif pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur.
- Au minimum : 75 000 BTU.

Exigences pour le four électrique

208 V (60 Hz 15 A)

Options à valeur ajoutée

- éclairage LED Intérieur

5.1.2b. Four combi électrique - mess des officier Vimy

Généralités

Le four combi doit permettre de combiner certaines de ces fonctions ou toutes ces fonctions : cuisson à vapeur à faible pression, cuisson à air chaud par convection, cuisson classique. Le four combi servira à cuire des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller et à remettre en température des produits alimentaires, en plus de les garder au chaud. L'appareil doit respecter les exigences et caractéristiques minimales énoncées ci-après :

Configuration

- Le four doit pouvoir recevoir des plats de cuisson de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po).
- Le four doit pouvoir recevoir dans la moitié des unités de taille (10 plats)
- Offert avec bouilloire.
- L'unité doit entrer dans une zone avec les dimensions estimées de 42 "W x 38 1/4" D x 41 "H (avec support)

Matériau et construction

- L'intérieur et l'extérieur doivent être en acier inoxydable nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin.
- Compartiment de cuisson poli avec coins concaves.
- Panneau de commande électrique avec interface USB.
- intérieur sonde de base avec un minimum de quatre (4) points de contrôle
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé.
- Butoir de porte intégré et plateau récepteur de condensat à écoulement autonome.
- Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés.
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs.
- Ventilateur multidirectionnel à au moins deux (2) vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement.
- Pattes en acier inoxydable pourvues de pieds réglables permettant d'assujettir l'appareil au sol.
- Tablettes en treillis à tous les quatre (4) pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson.
- Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude.

Fonctions

- Si l'appareil est doté d'une bouilloire, il doit, au minimum, comporter un voyant lumineux de détartrage et une fonction de détartrage semi-automatique.
- Joint d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer.

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- Capacité d'enregistrer un minimum de 200 recettes informatisées comportant au moins trois (3) étapes de cuisson chacune.
- Enregistreur de données HACCP pour documenter la production; les données comprennent : temps de production, durée de production, température de préparation, température interne pour cuisson au thermomètre (sondes multipoints). Les données doivent pouvoir être téléchargées sur une clé USB.
- Il doit être possible de nettoyer l'intérieur du four au jet d'eau.

Panneau de commande électronique, plage de température et éléments de chauffage

- Les commandes programmables doivent également comporter un port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes.
- Commandes numériques du temps, du réglage de la sonde centrale et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F).

Exigences pour le four électrique

208 V / 60 Hz

Options à valeur ajoutée

- éclairage LED Intérieur

5.1.3 Sautreuse braisière basculante à gaz - Salle Routledge

Généralités

L'unité doit être une sauteuse braisière basculante à gaz utilisée pour braiser, griller, frire, faire mijoter et cuire à la vapeur une grande quantité de nourriture, y compris des œufs brouillés, de la viande braisée, de la soupe, du ragoût et des pâtes.



Configuration

L'unité doit être disponible dans les formats 40 gallons (151 L).

Matériel et construction

Construction monopièce en acier inoxydable de calibre 10 minimum à coins arrondis, avec fini intérieur et extérieur de calibre 4 ou plus fin.

Sauteuse braisière

- Partie avant en angle pour permettre un versage facile et un faible encombrement
- La surface de cuisson doit être une plaque d'au moins $\frac{5}{8}$ po (16 mm) d'épaisseur revêtue d'acier inoxydable
- Couvercle en acier inoxydable à charnière à ressort avec poignée
- Guide de condensat antigouttes avec robinet de vidange et crépine de versement amovible
- une braisière en forme de boîte

Mécanisme de basculement

- Partie avant en angle pour permettre un versage facile et un faible encombrement
- La surface de cuisson doit être une plaque d'au moins $\frac{5}{8}$ po (16 mm) d'épaisseur revêtue d'acier inoxydable
- Couvercle en acier inoxydable à charnière à ressort avec poignée
- Guide de condensat antigouttes
- Crépine de versement amovible
- Mécanisme de basculement manuel
- Commande de température à semi-conducteurs
- Allumage électrique et voyant indicateur d'allumage

Panneau de commande électrique

- Interrupteur d'alimentation
- Thermostat avec position OFF et voyant indicateur du thermostat
- Interrupteur de basculement qui coupe les éléments/les brûleurs si la sauteuse braisière est basculée de plus de 5 degrés
- Arrêt en cas de température élevée

Pattes et pieds

L'unité doit avoir des pattes tubulaires en acier inoxydable avec des pieds télescopiques ou à embase réglables.

Plage de température de fonctionnement

70 à 230 °C (160 à 445 °F)

Exigences concernant l'unité à gaz

- Exigences d'alimentation minimales : 120 V/60 Hz/1 Ph, lorsqu'équipée de commandes ou d'un affichage de type numérique.
- Munie d'un système de sécurité pour veilleuse posé en usine.
- Un système d'arrêt de sécurité en cas d'extinction de la flamme.

5.1.4 Réfrigérateur-chambre - Mess des officiers de Fort Frontenac (1) & mess des officier Vimy (2)



Généralités

L'appareil doit être construit en panneaux de polyuréthane modulaires interchangeables 100 % moussés in situ et usinés avec précision. Les parois, le plafond et le plancher sont faits de mousse à haute densité conforme aux normes énergétiques. L'appareil doit être disponible avec un module condensateur à distance ou fixe.

Configuration

- mess Fort Frontenac général: taille estimée de la "L" unité en forme est: 139 po L (de porte à la paroi arrière) X 125 ½ po LX 78 po W X 76po H
- mess des officier Vimy: la taille estimée de chacune des deux unités sont: 87 po WX 121 po LX 83 ¼ po H
- L'unité doit avoir une porte ouverte style de traction avec cadre robuste

Matériel et construction

Parois, plafond et plancher

- a) Les parois extérieures et intérieures doivent être en acier inoxydable de type 304 et de calibre 20/22 minimum ou être en aluminium à texture de stucco 32/acier galvalume à texture de stucco résistant à la corrosion et de calibre 26/fini 3.
- b) Les parois doivent avoir une épaisseur d'au moins 76 mm (3 po) et être munies de dispositifs de fixation à verrouillage par came intégrés espacés d'au plus 1 372 mm (54 po).
- c) Le plafond et le plancher extérieurs doivent être en acier inoxydable ou en acier galvalume de calibre 26 ou en revêtement ABS.
- d) Lorsque des panneaux de plancher intérieurs sont requis, ils doivent être semblables à ceux du plafond avec une face intérieure en acier inoxydable, en aluminium lisse ou en acier galvanisé, et être conçus pour supporter plus de 600 lb par pied carré.

Panneau de porte et porte d'entrée

- a) Porte qui s'ouvre en tirant dessus munie d'un châssis robuste et au fini intérieur et extérieur identique à celui de la paroi dans laquelle elle se trouve. De plus, elle doit être munie d'une plaque de bas de porte intérieure et extérieure faite d'acier inoxydable de calibre 304 minimum et d'une hauteur d'au moins 914 mm (36 po).
- b) L'unité doit être munie de portes à fermeture automatique à joint de type gravité posées sur un rail à roulements à billes sans maintenance et être munie d'un dispositif qui permet à la porte de demeurer ouverte lorsque nécessaire. De plus, la porte doit être munie d'un dispositif d'ouverture en cas d'urgence à l'intérieur.
- c) La quincaillerie doit être faite d'un matériau empêchant la corrosion comme l'aluminium ou le nylon.
- d) Le joint d'étanchéité de la porte doit être facile à remplacer.
- e) Porte d'entrée avec lumière à l'épreuve de la vapeur, interrupteur de veilleuse et conduit entre la boîte à interrupteurs et la boîte de sortie. Le conduit doit être dissimulé entre la boîte de sortie et la boîte à interrupteurs.
- f) Chaque porte a un seuil à bande antidérapante, ainsi qu'un thermomètre à cadran pour indiquer la température intérieure.

Système de réfrigération

- Système autonome fixé sur le dessus/le côté; le frigorigène doit être au moins du R-22 ou du R-404A.
- Les groupes compresseur-condenseur doivent être entièrement hermétiques ou semi-hermétiques, être assemblés en usine et répondre aux normes UL ou ETL.
- Le condensateur doit être refroidi par air ou par eau.
- Les évaporateurs doivent être à air forcé, et la sortie d'air doit être parallèle au plafond du réfrigérateur-chambre.
- Les moteurs de ventilateur, les protecteurs et le serpentín tubulaire à ailettes multiples doivent être dotés d'un carter en aluminium épais.

Isolation

Chaque panneau doit être moussé in situ à l'aide d'un matériau sans CFC et sans HCFC. L'isolation doit être de type à cellules fermées et doit avoir une épaisseur globale d'au moins 19 mm (³/₄ po).

Électricité

Exigences d'alimentation minimales : 115 V/60 Hz/1 Ph pour un évaporateur à condensat électrique.

Température d'exploitation

Le système de réfrigération maintient la température entre 34 °F/1,1 °C et 38 °F/3,3 °C.

Certifications

Tous les réfrigérateurs-chambres doivent être fabriqués de façon à se conformer à la NSF 7. L'étiquette NSF doit être fixée au panneau intérieur.

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Actuel Réfrigérateur-chambre - Mess des officiers de Fort Frontenac



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Actuel Réfrigérateur-chambre - mess des officier Vimy



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



5.1.5 Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de pré lavage à réservoir unique (44 po – 1 117 mm) Mess des officiers de Fort Frontenac



Généralités

Chauffe-eau à surchauffeur fonctionnant par serpentin à eau chaude, par vapeur ou électriquement; construction en acier inoxydable robuste; entièrement automatique; capable de laver un minimum de 198 paniers à vaisselle à l'heure.

Configuration

Convoyeur à réservoir unique de 44 po (1 117 mm) électrique avec un surchauffeur à vide. L'appareil doit être offert en deux directions de fonctionnement de droite à gauche

Matériel et construction

- Fait en acier inoxydable 304.
- Carter de la pompe de lavage et turbine en acier inoxydable avec un moteur d'au moins 2 HP.
- Interrupteur de commande de ventilateur (tension de signal seulement – max. 1 A)
- La section du réservoir de lavage sera suivie d'un surchauffeur intégré pour faire passer la température de l'eau d'entrée de 110 °F/43 °C à 180 °F/82 °C; cela est nécessaire pour la stérilisation à haute température.
- L'eau du surchauffeur qui sert au rinçage final doit être chauffée par un élément électrique à immersion.
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable.
- à deux points (de fin sale et propre fin) - pantalon type de jambe ventilation.
- Un réservoir à rinçage double (ou un réservoir à rinçage pré-final) pour réutiliser l'eau de rinçage final et l'additif de rinçage, permettre l'ajout d'unités de chauffage supplémentaires et minimiser la consommation d'eau chaude
- Hottes isolées et panneaux inférieurs à enveloppe en acier inoxydable double et à isolant R3 (minimum)
- Dégagement vertical interne suffisant pour accommoder des plaques à pâtisseries de 18 po sur 26 po
- Portes à charnières isolées anti-fuites pivotant vers l'extérieur
- Ensemble de refroidissement de l'eau de drainage (pré-fixé)

Convoyeur

Le système d'entraînement du convoyeur doit être muni d'un moteur d'au moins 1/6 HP et d'un mécanisme anti-blocage.

Chauffage du réservoir

Le réservoir de lavage doit être chauffé à l'aide d'un élément chauffant électrique à commande thermostatique et à immersion.

Surchauffeur

Le surchauffeur doit avoir une taille permettant d'augmenter la température de l'eau d'entrée de 110 °F/43 °C à 180 °F/82 °C; cela est nécessaire pour la stérilisation à haute température.

Séchoir

Disponible sous à chaleur électrique. La longueur de l'appareil doit varier en fonction du fabricant, mais doit idéalement convenir à l'espace disponible.

Caractéristiques

- Protection contre la chaleur pour le réservoir à bas niveau d'eau

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0114-145070/A

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

W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- Panneau de commande électronique avec jauges de température de rinçage et de lavage numériques
- Boucliers anti-éclaboussures

Options à valeur ajoutée

- Récupération de chaleur

Électricité

Les appareils doit être muni d'un seul fil d'alimentation électrique (machine et surchauffeur) disponible pour les tensions suivantes :

- 208 V – 240 V/60 Hz/3 Ph
- 575 V/60 Hz/3 Ph

Exigences électriques de l'unité actuelle: 208V 60Hz 3 Ph

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Actuel Lave-vaisselle - Mess des officiers de Fort Frontenac



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



5.1.6 Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de pré lavage à réservoir unique (66 po – 1 676 mm) - mess des officier Vimy & Mess des adjudants et des sergents



Généralités

Chauffe-eau à surchauffeur fonctionnant par électriquement;
construction en acier inoxydable robuste; entièrement automatique;
capable de laver un minimum de 198 paniers à vaisselle à l'heure.

Configuration

Convoyeur à réservoir unique de 66 po (1 676 mm) en électrique avec un surchauffeur à vide.

Mess des adjudants et des sergents: L'appareil doit être offert en direction de fonctionnement, gauche à droite

mess des officier Vimy: L'appareil doit être offert en direction de fonctionnement, droite à gauche

Matériel et construction

- Fait en acier inoxydable 304.
- Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP, pompe de pré lavage avec moteur de un (1) HP au moins. Toutes les pompes doivent être munies d'un carter et d'une turbine en acier inoxydable.
- Interrupteur de commande de ventilateur (tension de signal seulement – max. 1 A)
- La section du réservoir de lavage sera suivie d'un surchauffeur intégré pour faire passer la température de l'eau d'entrée de 110 °F/43 °C ou de 140 °F/60 °C à 180 °F/82 °C; cela est nécessaire pour la stérilisation à haute température.
- L'eau du surchauffeur qui sert au rinçage final doit être chauffée par un élément électrique à immersion
- Dans tous les cas, la longueur hors tout de la machine doit être le plus près possible de la configuration et de la longueur demandées.
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable.
- Thermostat à eau froide pour la section de pré lavage (pour refroidir l'eau de pré lavage et empêcher la cuisson des aliments)
- Manchon de ventilation à deux points (extrémité sale et extrémité propre); permettant à la condensation d'être redirigée dans le drain et de ne pas s'accumuler sur le dessus de la machine.
- Hottes isolées et panneaux inférieurs à enveloppe en acier inoxydable double et à isolant R3 (minimum)
- Dégagement vertical interne suffisant pour accommoder des plaques à pâtisseries de 18 po sur 26 po
- Portes à charnières isolées anti-fuites pivotant vers l'extérieur
- Ensemble de refroidissement de l'eau de drainage (pré-fixé)

Convoyeur

Le système d'entraînement du convoyeur doit être muni d'un moteur d'au moins 1/6 HP et d'un mécanisme anti-blocage.

Chauffage du réservoir

Le réservoir de lavage doit être chauffé à l'aide d'un élément chauffant électrique à commande thermostatique et à immersion.

Surchauffeur

Le surchauffeur doit avoir une taille permettant d'augmenter la température de l'eau d'entrée de 110 °F/43 °C à 180 °F/82 °C; cela est nécessaire pour la stérilisation à haute température.

Séchoir

Disponible sous à chaleur électrique. La longueur de l'appareil doit varier en fonction du fabricant, mais doit idéalement convenir à l'espace disponible.

Fonctions

- Protection contre la chaleur pour le réservoir à bas niveau d'eau
- Panneau de commande électronique avec jauges de température de rinçage et de lavage numériques
- Boucliers anti-éclaboussures

Options à valeur ajoutée

- Récupération de chaleur

Électricité

L'appareil doit être muni d'un seul fil d'alimentation électrique (machine et surchauffeur) disponible pour les tensions suivantes 208 V – 240 V/60 Hz/3 Ph

Exigences électriques de l'unité actuelle:

mess des officier Vimy – 208V 60Hz 3Ph

Mess des adjudants et des sergents - 208V-240 / 60Hz 3 Ph

Sollicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Actuel Lave-vaisselle - mess des officier Vimy



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0114-145070/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W0114-14-5070

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40131

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Actuel Lave-vaisselle - Mess des adjudants et des sergents



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME



5.1.7 Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight) - Collège militaire royal

Généralités

L'unité doit être de construction en acier inoxydable robuste et entièrement automatique.

Configuration

La machine doit être capable de laver au moins 10,000 pièces de vaisselles à l'heure avec un minimum de trois réservoirs.

Matériel et construction

- Fait en acier inoxydable 304
- La section du réservoir de lavage sera suivie d'un surchauffeur intégré pour faire passer la température de l'eau d'entrée à 180 °F/82 °C; cela est nécessaire pour la stérilisation à haute température.
- Dans tous les cas, la longueur hors tout de la machine doit être le plus près possible de 22 pieds.
- L'eau qui sert au rinçage final 180 °F/82 °C doit être chauffée par surchauffeur externe (électrique ou Gaz).
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable.
- Thermostat à eau froide pour la section de prélavage (pour refroidir l'eau de prélavage et empêcher la cuisson des aliments)
- Rouleaux du convoyeur en acier inoxydable.
- Manchon de ventilation à deux points (extrémité sale et extrémité propre); permettant à la condensation d'être redirigée dans le drain et de ne pas s'accumuler sur le dessus de la machine.
- Le moteur doit être un minimum de 3 hp pour le réservoir de pré lavage, lavage et rinçage.

Convoyeur

- Largeur du convoyeur utilisable doit être de (30"/ 762mm).
- La direction d'opération du convoyeur doit être disponible de droite à gauche.
- Le système d'entraînement du convoyeur doit être muni d'un moteur d'au moins 1/6 HP et d'un mécanisme anti-blocage.

Chauffage du réservoir

Le réservoir de lavage doit être chauffé à l'aide d'un serpentin à eau chaude submersible en acier inoxydable à commande thermostatique.

Surchauffeur

Adéquat pour faire passer la température de l'eau d'entrée de 110°F/43°C à 180 °F/82 °C, soit une hausse de 21°C/70°F.

Séchoir

Doit être disponible à chaleur électrique. La longueur de l'appareil doit idéalement être de ou près de 48"/1219 mm.

Fonctions

- Le réservoir de lavage ainsi que celui du rinçage doivent être chauffés indépendamment par un serpentin à eau chaude.
- La partie chargement de l'unité doit être d'un minimum de 42" /1066mm.
- La partie déchargement de l'unité doit être d'un minimum de 120" /3048mm, (incluant la portion séchoir et rince final).

Adoucisseur d'eau

La machine doit être en mesure de recevoir l'ajout d'un adoucisseur d'eau (peut être externe) afin de prévenir l'excès de calcaire.

Options à valeur ajoutée

- Un réservoir à rinçage double (ou un réservoir à rinçage pré final) pour réutiliser l'eau de rinçage final et l'additif de rinçage, permettre l'ajout d'unités de chauffage supplémentaires et minimiser la consommation d'eau chaude.
- La caractéristique de trois modes de vitesse permettant d'accélérer ou de ralentir l'appareil, selon la capacité désirée.
- Barres transversales sur le convoyeur à chaque 4 rangée.
- Garantie prolongée.
- Hottes isolées et panneaux inférieurs à enveloppe en acier inoxydable double et à isolant R3 (minimum).
- L'alimentation du surchauffeur se fera par l'entremise de deux brûleurs infrarouges avec un minimum de 190 K BTU chacun et équipé d'un allumeur à surface chaude. Le surchauffeur devra être en mesure de produire non seulement l'eau de rinçage final mais également un volume d'eau suffisant afin de circuler à travers les serpentins à eau chaude situés dans les cuves de lavage et de rinçage renforcé, et d'y maintenir les températures appropriées.

Électricité

L'appareil doit être disponible en 480V/60 Hz/3 Ph ou 575V/60 Hz/3 Ph

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

5.1.8 Marmites électriques double enveloppe

Annexe «B» - Base de paiement

1. Le soumissionnaire doit proposer des prix unitaires tout compris en dollars canadiens, excluant les taxes applicables, elon les Incoterms 2000 rendu droits acquittés (DDP, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

Item	Description	Qté	Prix unitaire ferme	Marque / Modèle	Livraison en # de semaines après attribution du contrat
1.1	Cuisinière wok				
1.2	Four combi gaz	1	\$		
1.3	Four combi	1	\$		
1.4	Sauteuse braisière basculante à gaz	1	\$		
1.5	Réfrigérateur-chambre - Mess des officiers de Fort Frontenac	1	\$		

Item	Description	Qté	Prix unitaire ferme	Marque / Modèle	Livraison en # de semaines après attribution du contrat
1.6	Réfrigérateur-chambre - mess des officier Vimy	2	\$ Chaque		
1.7	Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (44 po – 1 117 mm)	1	\$		
1.8	Lave-vaisselle avec convoyeur de paniers de prélavage à réservoir unique (66 po – 1 676 mm)	2	\$ Chaque		
1.9	Lave-vaisselle de type convoyeur à piquets (Flight) - Collège militaire royal	1	\$		
1.10	Marmites électriques double enveloppe - Collège militaire royal	3	\$ Chaque		

1.2 Delivery

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le 31 mars 2014.

Bien que la livraison soit demandée pour le 31 mars 2014, la meilleure date de livraison qui peut être offerte est :

Solicitation No. - N° de l'invitation
W0113-13J024/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W113-13-J024

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40075

Buyer ID - Id de l'acheteur
kin650
CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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