

**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

## SOLICITATION AMENDMENT MODIFICATION DE L'INVITATION

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

### Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address  
Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur

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

<b>Title - Sujet</b> Kitchen Equipment Alert	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W0125-13IM01/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 003
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W0125-13-IM01	<b>Date</b> 2013-12-20
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$KIN-650-6206	
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-3-40115 (650)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2014-01-30</b>	<b>Time Zone</b> Fuseau horaire Eastern Standard Time EST
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Rombough, Lori	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> kin650
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (613) 545-8061 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (613) 545-8067
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	<b>Delivery Offered - Livraison proposée</b>
<b>Vendor/Firm Name and Address</b> <b>Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b>	
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> <b>Facsimile No. - N° de télécopieur</b>	
<b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm</b> <b>(type or print)</b> <b>Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

Solicitation No. - N° de l'invitation

W0125-13IM01/A

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

W0125-13-IM01

Amd. No. - N° de la modif.

003

File No. - N° du dossier

KIN-3-40115

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

---

**MODIFICATION 003**

Le but de cet amendement est de répondre aux questions des soumissionnaires potentiels et révision de l'annexe "A".

**REMARQUE: DATE DE LIVRAISON A ETE MODIFIE APRÈS LE 1ER AVRIL 2014.**

**Q1. Questions relatives à 5.1.3 Four combi électrique**

**Q1a.** Combien de chariots roulant avez-vous besoin pour être expédiés avec les fours ?

**R1a.** 2 chariots roulant par four est demandé.

**Q1b.** Vous demandez une lumière incassable de four mais place comme une option de valeur d'un des critères notés LED dans le point. S'il vous plaît préciser que vous avez besoin d'une lumière incassable et pas une lumière LED.

Comme un point d'information que nous tenons à préciser que les spécifications de l'équipement dans la section 5.1.3 et les critères cotés par points semblent exclure tous les constructeurs sauf les fours Rational.

**R1b.** L'exigence minimale acceptable est une lumière de four avec verre de sécurité résistant aux chocs. Toutefois, le client a identifié, comme une «option de valeur ajoutée», une caractéristique souhaitable de l'éclairage LED Intérieur. Les soumissionnaires qui offrent une unité possédant cette option à valeur ajoutée seront, à des fins d'évaluation seulement, une réduction de 1% du prix unitaire proposé. Plus de détails sur le processus d'évaluation peuvent être trouvés sur la partie 4 de la DDP.

Il est reconnu que certaines caractéristiques "d'options à valeur ajoutée" ne sont pas disponibles à partir de tout fabricant qui est la raison pour laquelle les caractéristiques sont identifiées comme une caractéristique souhaitable en option, par opposition à obligatoire. Les soumissionnaires qui fournissent une unité possédant l'option "valeur ajoutée" à des fins d'évaluation seulement, ont un pourcentage de réduction appliqué au prix unitaire proposé.

Le client a identifié que l'éclairage intérieur LED est une option souhaitable, mais pas obligatoire.

**Q1c.** Pourquoi est-il nécessaire pour la cuisson à 500 degrés Fahrenheit? Autre que le grillage de pain, ce qui peut être fait à 485F, il semble aucune raison pour que cette exigence. Il est restrictif.

**R1c.** Le client a confirmé que 485F est acceptable. Annexe "A" a été révisée.

**Q1d.** Amendement no 001, Q1/R1 et Q6/R6 - je ne vois pas la réponse à la question «veulent-ils l'unité soit sans bouilloire.

**R1d.** Les deux fours doivent être sans bouilloire.

**RÉFÉRENCE DE LA MODIFICATION #001 (Q1/R1 & Q6/R6)**

**Q1.** Dans la spécification, vous indiquez différents formats de four qui doivent être offerts, mais vous n'indiquez pas lequel vous souhaitez acheter. J'aimerais savoir si vous souhaitez acheter deux fours pouvant recevoir 6 plats de cuisson ou 10 plats de cuisson ou 20 plats de cuisson.

J'aimerais également confirmer que les dimensions des plats de cuisson mentionnés ci-haut sont des plaques à pâtisserie (et non des contenants), car nous avons des fours conçus spécialement pour des contenants et des fours conçus spécialement pour des plaques à pâtisserie dans ces trois configurations.

**R1.** Le client souhaite faire l'achat d'un four pouvant recevoir 20 plats de cuisson et le four doit être conçu pour des plaques à pâtisserie. **L'annexe A a été modifiée.**

**Q6.** Article 5.1.3 Four combi. Dans la description, il est question d'un four pouvant recevoir 6, 10 et 20 plats de cuisson... quel est le format requis? De plus, il est indiqué que le four doit également être offert sans bouilloire. Le client veut-il que le four ne comporte pas de bouilloire?

**R6.** Nous avons répondu à cette question en Q1-R1.

**Q2.** Référence Amendement # 001, Q5.1/A5 et Q5.3/A5.3

**RÉFÉRENCE DE LA MODIFICATION #001 (Q5.1/A5 et Q5.3/A5.3)**

**Q5.1** Le lave-vaisselle que vous souhaitez acheter sera-t-il utilisé en remplacement direct du lave-vaisselle actuel **doté d'un condenseur de vapeur**?

**R5.1** Oui.

**Q5.3** Séchoir à air chaud... « Doit respecter l'espace disponible ». – À ma connaissance, le lave-vaisselle actuel ne comporte pas de séchoir à air chaud. Quel est l'espace disponible? Est-ce que des travaux de modification ou de remplacement du comptoir pour vaisselle propre sont requis? Pourriez-vous préciser?

**R5.3** À l'heure actuelle, il n'y a pas de séchoir à air chaud, mais il sera possible d'en installer un. Les travaux requis pour modifier ou remplacer le comptoir pour vaisselle propre ne sont pas compris dans l'achat.

Merci pour les réponses. Malheureusement, ils ont incité quelques questions :

**Q2.1** Si le lave-vaisselle de remplacement doit être avec un condenseur de vapeur (donc sans ventilation conventionnelle à la charge et à la fin de déchargement), la machine devient un item «source unique» car une seule entreprise peut fournir ce type de machine. L'ensemble du processus d'appel d'offres serait invalider n'est-ce pas ?

**R2.1** Merci d'avoir attiré notre attention. Le client a confirmé qu'un condenseur de vapeur n'est pas nécessaire car un auvent est déjà installé.

**Q2.2** Séchoir a air chaud : Un séchoir typique ajoute 48 "ou quatre pieds de longueur au lave-vaisselle. Cela signifie 114 " de longueur pour la machine seulement (66" + 48 "), sans compter la fin dépôt propre. Afin de bien saisir la vapeur qui s'échappe des deux extrémités de la machine, la hotte doit dépasser d'au moins 10 pouces de chaque côté, ce qui signifie une hotte d'évacuation de 134 "ou 11 pieds 2 pouces. Avoir un séchoir à air chaud signifie vapeur est produit par la machine. La même chose s'applique à une unité de récupération de chaleur. Par conséquent, la machine ne devrait probablement pas avoir un condenseur, mais plutôt un classique ventilé un, soit avec une hotte aspirante au-dessus (si la ventilation doit être « pant legs » est le choix du Canada, la spécification doit demander capots de ventilation) S'il vous plaît préciser? En outre, comme l'a demandé dans cette même question, quelle est l'espace disponible à partir de la fin propre de la machine à la fin de la propre table. Il est obligatoire de savoir ce afin de confirmer une disposition pratique.

**R2.2** Le client a confirmé que le séchoir à air chaud n'est pas nécessaire. Annexe "A" a été révisée.

## **SUPPRESSION ET INSERTION**

### **#1. Sous : PARTIE 5 – ATTESTATIONS**

Dans : 1. **Attestations obligatoires préalables à l'attribution du contrat**

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

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/index.shtml) » ([http://www.travail.gc.ca/fra/normes\\_equite/eq/emp/pcf/index.shtml](http://www.travail.gc.ca/fra/normes_equite/eq/emp/pcf/index.shtml)) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web de [Ressources humaines et Développement des compétences Canada \(RHDCC\) - Travail](#).

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

### **#2. Sous : PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

Dans : 4.1 **Date de livraison – supprimer au complet et remplacer par :**

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

### **#3. Sous : ANNEXE A – Besoin**

**#3a. Dans : 5.1 Exigences minimales**

Supprimer : Tous les appareils doivent respecter les exigences acceptables MINIMALES.

Remplacer par : Tous les articles doivent avoir les exigences minimales acceptables à l'exception des articles énumérés comme "Options valeur ajoutée" qui sont des caractéristiques souhaitables.

**#3b. Dans : 5.1.1, 5.1.2 & 5.1.3: Généralités**

Supprimer : le appareil doit respecter les exigences et caractéristiques minimales énoncées ci-après :

Remplacer par : Les unités doivent répondre aux exigences minimales et les caractéristiques ci-dessous. Tous les articles énumérés comme "Options valeur ajoutée" sont facultatifs, pas obligatoire.

**#3c. À l'article 5.1.2 Lave-vaisselle à réservoir unique avec convoyeur de paniers pour pré-lavage de 66 po (1676 mm)**

Supprimer : **Séchoir à air chaud**

Le séchoir à air chaud doit être du type chauffage à la vapeur. La longueur du dispositif peut varier selon le fabricant, mais doit respecter l'espace disponible.

**#3d. À l'article 5.1.3 Four combi électrique**

**Configuration**

insérer: 2 chariots roulant par four.

Solicitation No. - N° de l'invitation  
W0125-13IM01/A  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
W0125-13-IM01

Amd. No. - N° de la modif.  
003  
File No. - N° du dossier  
KIN-3-40115

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

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

- Supprimer : 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).
- Remplacer par : 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 252 °C (150 °F à 485 °F).

#### **#4. SOUS: Annexe «B» - Base de paiement**

**Dans: 1.2 Livraison – supprimer au complet et remplacer par :**  
la meilleure date de livraison qui peut être offerte est \_\_\_\_\_ semaines.