

**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> Indoor & Outdoor walk-in Freezer-Re	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> 21120-133422/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 010
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> 21120-13-1913422	<b>Date</b> 2014-01-16
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$KIN-650-6189	
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-2-38306 (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 2014-01-24</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 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

21120-133422/A

Amd. No. - N° de la modif.

010

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

---

## **MODIFICATION 010**

La présente modification a pour but de répondre aux questions de soumissionnaires potentiels et de réviser l'exigence.

**Q1.** Des dessins d'atelier sont-ils requis avec la soumission? Habituellement, on fait de tels dessins seulement après l'attribution du contrat. S'agit-il simplement de dessins de base montrant les dimensions, l'emplacement des portes, etc.?

**R1.** Oui, les soumissionnaires doivent soumettre des dessins au trait de base avec dimensions nominales, afin de démontrer qu'ils comprennent le projet.

Références : **1.1.1 Critères techniques obligatoires**

**Ébauches des dessins** : Le soumissionnaire doit fournir des ébauches des dessins pour chaque appareil-chambre.

Une fois le contrat attribué, la clause de l'annexe A suivante s'applique.

3.3 L'Entrepreneur doit fournir au Chargé de projet (CP) des dessins détaillés des boîtes et des éléments de mécanique. Les dessins seront utilisés par un installateur homologué affecté par le SCC. Le CP, en consultation avec l'Entrepreneur, doit fixer une date d'échéance à respecter pour la soumission de tous les dessins. Joindre à ces dessins les directives d'installation, les manuels et les normes que l'installateur devra respecter.

**Q2.** Au sujet des prix des composants matériels, on demande, à la section 1.4a de l'appel d'offres, des boîtes et des serpentins de l'évaporateur avec des systèmes de dégivrage. Ensuite, on demande, à la section 1.1b, des compresseurs et condenseurs. On demande les mêmes éléments aux sections 1.2b, 1.3b et ainsi de suite.

La description de l'appel d'offres exige un système complet avec tous les compresseurs montés en parallèle. Nous proposons un système complet pour chaque emplacement, et il est impossible de ventiler le prix.

Comment devons-nous procéder pour remplir ces sections?

**R2.** La DDP exige, à la section 6.2.1 A, de fournir un système de bâti frigorifique à circuits multiples configurés en parallèle, à distance, monté sur le toit. Les prix doivent être fournis séparément pour le réfrigérateur-chambre et les évaporateurs et pour le système de bâti à l'épreuve des intempéries. Si le soumissionnaire propose un système complet, une seule section de la base d'établissement des prix applicable doit être remplie, et le soumissionnaire doit proposer un seul système.

**Q3. Pour faire suite à la modification n° 003, Q3** : Dois-je présumer que l'expression « monté sur le toit » se rapporte au toit de l'installation et non au toit de l'appareil-chambre? Les dessins fournis montrent les composants mécaniques (condenseurs) montés sur une dalle sur le quai de chargement à côté de l'appareil-chambre. Pouvez-vous clarifier?

**Références** :

**Modification n° 003, QUESTION n° 3** : Page 13 – « ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur » (**5 et 5a**) : Cet ensemble fait-il partie de la soumission? Si oui, faut-il prévoir un système de réfrigération autonome pour ces deux appareils, ou prévoir un appareil faisant partie du matériel mécanique des autres appareils-chambres?

**Modification n° 003** : Oui, tout le matériel de réfrigération dans le cadre du présent appel d'offres doit faire l'objet d'une seule soumission. La section 6.2.1 A, « Description générale, Établissement de Bath (cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement) », énumère les

exigences de conception générales des éléments de mécanique à monter sur un système de bâti, lui-même monté sur le toit.

**R3.** Cette exigence concerne seulement les biens, et l'installation sera effectuée par des tiers. Les soumissionnaires doivent fournir les composants et établir les prix conformément aux prescriptions de la DDP. L'emplacement des compresseurs sera déterminé au moment de l'installation d'une dalle de béton à l'extérieur ou sur le toit.

**Q4.** Les dimensions indiquées des portes de marchandisage requises pour l'appareil-chambre n° 63 sont de 9 pi – 7¾ po de largeur, avec des portes de 28¾ po x 78 po. Bien que les dimensions des portes de marchandisage de marque CDS soient proches, elles ne sont pas standard. Les dimensions standard de ces portes sont de 9 pi – 8 5/8 po, avec des portes de 28 po x 75 po. Dans les DDP antérieures pour des projets similaires, les dimensions standard étaient requises. Nous demandons de fournir des portes de dimensions standard et qui sont disponibles.

**R4.** Les dimensions indiquées dans la DDP sont des dimensions nominales seulement. Après l'attribution du contrat, l'Entrepreneur doit soumettre des dessins définitifs qui tiennent compte de l'espace fourni.

**Q5.** Les grandes chambres de toutes les installations requièrent un système de soutien du toit. Diverses options existent. Dans certains cas, nous fournissons une poutre en « I » intérieure avec poutres incrustées dans les murs latéraux qui supportent la poutre de plafond. Dans d'autres cas, nous fournissons des profilés en « C » supportant les panneaux de plafond à l'aide de tiges de suspension fixées aux supports du toit des installations. Nous demanderions que le client nous aide à nous assurer de fournir la solution la plus appropriée et économique. Nous pouvons fournir la solution qui nous semble la meilleure pour chaque grande chambre, mais nous devons nous assurer que les structures adéquates sont disponibles aux installations.

**R5.** Pour les grandes chambres où un système de soutien du plafond est recommandé, le SCC exigera l'emploi de poutres en « I » intérieures incrustées dans le mur latéral, de façon à fournir le soutien nécessaire pour les poutres et panneaux de plafond. L'accès aux supports de toit pour les tiges et les profilés en « C » n'est pas pratique.

**Q6.** Appareils-chambres extérieurs de l'approvisionnement des Établissements de Bath/Millhaven : Nous avons de la difficulté à obtenir des estimations des fournisseurs qui refusent de faire ces estimations en raison de la dépression et de la garantie des appareils-chambres extérieurs.

Le fournisseur X construit des appareils-chambres d'après une dimension de 11½ po. Nous avons conclu que construire un appareil-chambre ne constitue pas toujours le meilleur choix. Nous avons aussi noté que la plupart des clients ne laissent pas une lame d'air adéquate entre le panneau mural et le mur du bâtiment. Si nous devons fournir les dimensions exactes, nous ne pensons pas que nous pourrions établir une estimation des coûts du présent projet.

**R6.** Comme il est mentionné à la réponse 4, les dimensions indiquées dans la DDP sont nominales seulement. Les dessins et mesures définitifs doivent être terminés et confirmés après l'attribution du contrat et avant que la commande soit passée. Tout changement en vue de la livraison finale du produit sera effectué à ce moment.

Cette exigence concerne seulement les biens; l'installation ne fait pas partie de la présente exigence. Avant l'installation, le SCC s'assurera que la dalle de béton existante est inspectée, et que des modifications seront effectuées au besoin pour prévenir tout problème pouvant nuire à la garantie. Cependant, les préoccupations relatives aux garanties initiales liées à l'installation seront notées.

**Q7.** Nous avons des questions nécessitant davantage de précisions. La question et la réponse n° 10 ont été abordées dans la modification n° 003, sans qu'on y ait répondu clairement. Il est important de régler ces points pour que nous fournissions le matériel adéquat.

La question et la réponse d'origine sont :

#### **QUESTION N° 10**

##### **Pages 23-25 de 32 et 15 de 32, Établissement de Bath**

Les dimensions hors tout sont indiquées, mais les mesures pour chaque compartiment n'apparaissent pas, outre qu'il y a un « petit » et un « grand » compartiment. Nous avons mesuré les deux chambres d'après les schémas et nous avons besoin de quelques clarifications. Nous avons présumé les mesures suivantes :

Ensemble rectangulaire réfrigérateur-chambre à deux compartiments n° 8 : 18 pi – 6 po x 57 pi – 0 po x 8 pi – 7 po. Réfrigérateur 118 (avec plancher), -1 °C : 17 pi – 10 po x 46 pi – 2 po x 7 pi – 10,75 po (dimensions intérieures). Réfrigérateur 119 (avec plancher), -1 °C : 17 pi – 10 po x 9 pi – 10 po x 7 pi – 10,75 po (dimensions intérieures).

De plus, il semble y avoir un espace vide entre les deux chambres sur les dessins. Veuillez clarifier. Il y a deux températures de maintien différentes pour chaque compartiment; s'il y a un espace vide, il devra être contrôlé à l'aide d'une porte rigide ou souple, d'une fenêtre ou d'une autre méthode.

#### **Réponse n° 10**

Le grand réfrigérateur intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés correspond aux dimensions énoncées. Il s'agit d'une seule chambre comprenant deux portes coulissantes. Veuillez ne pas tenir compte des espaces vides illustrés sur le dessin. À l'annexe A, le paragraphe 1.1.4 indique :

1. 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; **sur le dessin de l'ÉTABLISSEMENT DE BATH F210, Liste du matériel, n° 8, et** à la section 6.1.1 B, n° 6 dans le tableau (p. 15 de 32), on confirme qu'il s'agit d'une (1) chambre avec deux (2) portes coulissantes et une température de maintien de -1 °C. Il est toutefois indiqué « Dimensions hors tout », ce qui est habituellement associé aux ensembles qui possèdent plus d'un compartiment.

Pour compléter l'information, la capacité de cet appareil-chambre est indiquée à la section 6.2.2 A (p. 24 de 32) comme suit.

- 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 [...];
- grand compartiment de réfrigération : température élevée, -1 °C, compresseur hermétique [...].

**QUESTION DU SOUMISSIONNAIRE :** Cela indique que l'appareil possède deux compartiments : un petit et un grand, à des températures différentes. Telle est la représentation qui se trouve dans le dessin fourni. Il est aussi indiqué que cela concerne le n° 8 de la liste du matériel, ce qui permet de vérifier qu'il s'agit de l'appareil à une seule chambre à une température indiquée précédemment.

Aucune capacité n'est indiquée à la section 6.2.2 A pour l'appareil-chambre n° 63; d'ailleurs, ces caractéristiques ne correspondent pas à cet appareil.

Veuillez nous fournir des précisions.

**R7.** Le client a confirmé que l'appareil n° 8 qui figure sur la liste du matériel initiale pour le dessin de l'Établissement de Bath F210 consiste en réalité en une seule chambre (-1 °C) avec plancher isolé et

rampe intérieure intégrée, qui conserve les aliments réfrigérés avant leur livraison aux emplacements. Cet appareil est également le même que celui indiqué à la page 14 de 32 de la DDP d'origine.

À la section 6.2.2 A au bas de la page, il semble y avoir une erreur qui n'a pas été corrigée lorsque les changements ont été apportés à l'origine. On retrouve la même chambre de conservation des aliments réfrigérés à -1 °C et il s'agit d'une seule chambre.

#### **Q8. Référence n° 1 dans la DDP**

À la section 6.1.1 A à E, les tableaux d'exigences en matière d'alimentation électrique prescrivent la taille et l'intensité de chaque compresseur pour les appareils-chambres indiqués. Aux sections 6.2.2 A et 6.2.3 B, ces prescriptions sont mentionnées à nouveau avec un type de compresseur. Chaque installation possède divers compresseurs hermétiques et à volutes de tailles variables.

Dans ce cas, les compresseurs seraient destinés à un appareil-chambre précis.

#### **Référence n° 1 dans la DDP**

À la section 6.2.1 A, on prescrit un « système de bâti frigorifique à circuits multiples configurés en parallèle » et que « 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 ».

Dans ce cas, il faut employer une conduite d'aspiration et de liquide commune avec collecteurs permettant la redondance et l'adaptation aux charges. Les conduites de refoulement et d'aspiration de chaque compresseur sont alors reliées pour constituer une simple conduite de refoulement et diviser la conduite de liquide menant aux circuits multiples. Le contrôleur décide quels compresseurs démarreront d'après la pression d'aspiration de retour; le compresseur qui répond à la demande de charge suffit aux besoins. Cela permet une redondance, ce qui signifie que si un appareil (compresseur) cesse de fonctionner, la charge est transférée aux autres compresseurs du groupe et continue de maintenir la température dans toutes les chambres.

**(Se reporter au système n° 1.)**

#### **Divergence**

Dans vos documents, tous les compresseurs sont dimensionnés en fonction de chaque chambre, puis disposés dans un système à compresseurs multiplex pour fournir une redondance; cependant, chaque compresseur du groupe est spécialisé en fonction de sa chambre respective. Il s'agit d'une situation impossible.

#### **Solutions**

##### **Système n° 1 (équilibré, bien ajusté et efficace; fournit la puissance requise) – recommandé**

On calcule la charge totale en ajoutant la puissance en HP requise et en équilibrant à travers quatre à six compresseurs à volutes avec fonctions de commande du niveau d'huile supplémentaires et téléchargement numérique. Cela permet une redondance par l'adaptation aux charges, ainsi qu'un contrôle de la capacité d'une précision désormais inférieure à 5 %. Aucun compresseur n'est spécialisé en fonction d'une chambre précise. C'est le but principal d'un système à compresseurs multiplex. Lorsqu'un compresseur est arrêté aux fins d'entretien, celui qui répond à la demande de charge suffit aux besoins. Cela se fait automatiquement grâce à la programmation CPC (système de commande du protocole).

## Système n° 2

Ce système comporte des compresseurs redondants et spécialisés pour chaque appareil-chambre et nécessite deux systèmes de réfrigération indépendants fonctionnant en mode à temporisation (systèmes primaire et secondaire). On retrouve ce type de configuration dans les banques de sang, ainsi que dans les entrepôts de vaccins et de plasma, et non dans l'industrie alimentaire. Ce système est très coûteux et non pratique pour vos besoins.

## Système n° 3 (avec compresseurs hermétiques et à volutes)

Ce système utilise une combinaison de compresseurs hermétiques et à volutes dans un système à compresseurs multiplex. Les compresseurs hermétiques ne sont pas économiques pour une configuration en parallèle. En outre, chaque compresseur hermétique nécessite un séparateur d'huile pour que le système à huile fonctionne adéquatement. Fournir les compresseurs avec redondance et commande du protocole prescrits rendrait le système trop gros, coûteux et complexe, et les compresseurs seraient excessivement gros. **Aucun compresseur ne serait spécialisé en fonction d'une chambre particulière.** On retrouverait beaucoup de composants en trop, ce qui nécessiterait davantage d'entretien préventif/courant et un fonctionnement inefficace.

## Système n° 4

Ce système emploie une combinaison de compresseurs hermétiques et à volutes spécialisés en fonction de leurs chambres respectives, conformément aux prescriptions. Ces compresseurs peuvent être disposés sur un système de bâti extérieur monté sur le toit. **Cette configuration n'offre pas de redondance ou commande du protocole.** Si le compresseur s'arrête, l'appareil-chambre devient hors service. Cette solution n'est pas recommandée pour la présente application, car l'appareil-chambre ne serait pas réfrigéré tant que l'appareil respectif ne serait pas réparé.

## Conclusion

Nous voulons nous assurer que la solution la meilleure, la plus efficace et la plus économique est fournie pour la présente application. Nous ne pouvons pas construire un système efficace et économique qui tient compte de tous les besoins indiqués. Nous vous invitons à examiner et à tenir compte de l'information ci-dessus et à nous faire part de vos conclusions. Nous recommandons le système n° 1.

**R8.** Le client indique que la conception générale de chaque système doit être de type à bâti à circuits multiples avec compresseur, conformément à la section 6.2.1 A pour la cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement de l'Établissement de Bath.

À la quatrième puce de la section, on indique :

- 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.

Le système de commande du protocole avec compresseurs multiplex adaptés aux charges s'applique seulement au congélateur situé sur le quai de chargement et à la chambre de conservation des aliments réfrigérés, qui font partie de la cuisine de production alimentaire selon la technique de cuisson-refroidissement.

Les appareils n° 5, 5a et 8 doivent être aidés d'un système redondant, lui-même soutenu par des compresseurs multiplex adaptés aux charges et configurés pour fonctionner avec un système à protocole. (Solution du système n° 1) à la question n° 8. Les exigences en matière d'alimentation électrique et les tailles des compresseurs de ces appareils doivent être adéquates pour fournir le protocole requis.

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

Amd. No. - N° de la modif.  
010

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

Veillez supprimer le n° 6 des exigences en matière d'alimentation électrique à la section 6.1.1 A :  
Réfrigérateur-chambre intérieur pour la conservation des aliments réfrigérés avec plancher isolé, -1 °C (n° 8).

Tous les autres appareils de réfrigération à l'Établissement de Bath doivent comporter des compresseurs spécialisés sur un système à circuits multiples, comme il est indiqué aux deux premières puces de la section 6.2.1 A.

**Q9.** Les renseignements (plans) sur le site Web sont assez minimaux, ce qui rend difficile sinon impossible la production de tout genre de dessin d'atelier. Qu'exigez-vous en tant qu'ébauche de dessin?

**R9.** On a déjà répondu à cette question dans la présente modification.

**Q10.** À la page 23 de 32 de la DDP, on mentionne un système de bâti frigorifique à circuits multiples configurés en parallèle, un système de commande du protocole, des compresseurs multiplex, etc. Nous croyons qu'il s'agit d'une erreur étant donné que les appareils sont des condenseurs individuels.

De plus, aucun type de système (hermétique ou à volutes) ne semble être prescrit ou décrit pour l'appareil-chambre n° 63, outre les exigences en matière d'alimentation électrique qui se trouvent à la page 17 de 32.

**R10.** Comme indiqué à la question n° 8, cela s'applique seulement à la chambre de conservation des aliments réfrigérés et au grand ensemble réfrigérateur/congélateur sur les quais de chargement. Appareils n°s 5, 5a et 8.

**NOTE AUX SOUMISSIONNAIRES : Renseignements supplémentaires à propos du bâtiment du service alimentaire de l'Établissement de Bath – Ensemble réfrigérateur/congélateur-chambre extérieur : n°s 5 et 5a, dessin de l'Établissement de Bath F210.**

Les systèmes de rangement, qui seront achetés en vertu d'une autre DDP, seront placés dans le réfrigérateur/congélateur extérieur dans l'aire de réception.

Veillez noter que pour pouvoir installer ces systèmes de rangement, il faudra ajuster le serpentin d'évaporateur et les portes en conséquence.



## SUPPRESSIONS ET INSERTIONS

### **N° 1. Annexe A – BESOIN**

#### **N° 1a. Sous : 6.1.1 Dimensions, tailles et exigences en matière d'électricité**

**D. Bâtiment de service alimentaire de l'Établissement de Millhaven (cuisine de finition)** – Supprimer entièrement et insérer :

#### **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 caractéristiques de performance.

N°	Appareils-chambres	Appareils-chambres	Type de porte	Dimensions de la porte	Temp. de service
2b	Grand compartiment de réfrigération avec plancher	20 pi L x 20 pi l x 8 pi h Supprimer : (508 mm x 508 mm x 2438 mm) Insérer : (6096 mm x 6096 mm x 2438 mm)	1 porte battante ouvrant vers la gauche et 1 porte battante ouvrant vers la droite  1 porte de service massive	36 po x 78 po (914 mm x 1981 mm)  36 po x 36 po (914 mm x 914 mm)	-1 °C

#### **N° 1b. Sous : 6.1.3 Planchers et rampes – Supprimer entièrement et insérer :**

#### **6.1.3 Planchers et rampes**

La **chambre de conservation des aliments réfrigérés** à -1 °C, appareil 118, comportera un plancher isolé avec rampe intérieure intégrée à l'entrée et à la sortie, d'une longueur suffisante et d'une pente adéquate pour faciliter le chargement de chariots avec roues de 4 po et le transport de palettes 45 po x 48 po sur des transpalettes à moteur électrique. Il est préférable que les rampes soient chauffées; elles doivent avoir un seuil chauffé intégré avec bandes antidérapantes sur la rampe.

- Le plancher doit pouvoir résister à une charge minimale de 5 000 lb/pi<sup>2</sup> 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 **ensembles chambre de réfrigérateur/congélateur extérieurs** doivent posséder un plancher isolé lisse et de niveau à la grandeur et une configuration en ligne. Le plancher ne doit présenter aucune transition entre les zones de réfrigération et de congélation; il doit être d'affleurement et de niveau avec le plancher du quai de chargement une fois terminé.

Le plancher doit être conçu pour permettre l'érection d'étagères à plateaux standard qui seront boulonnées au plancher isolé. À cette fin, le plancher doit posséder un sous-plancher qui recevra les tire-fond servant à retenir les montants supportant les étagères à plateaux. Le sous-plancher doit être constitué de contreplaqué de type CDX d'au moins 0,75 po d'épaisseur afin d'assurer une robustesse et une résistance aux moisissures et aux dommages dus à l'eau.

Les positions des montants des étagères à plateaux seront fournies après l'attribution du contrat, pour permettre au soumissionnaire retenu de prévoir la mise en place de supports supplémentaires dans le plancher isolé de façon à assurer un transfert de poids adéquat entre les poteaux des étagères à plateaux et la base en béton. Les poteaux du système de rangement seront boulonnés sur la surface de soutien à l'aide de tire-fond pour bois de 1,5 po.

Le plancher doit être fini avec une plaque d'aluminium d'au moins 3/16 po fixée au plancher isolé à l'aide de vis fraisées en acier inoxydable.

#### **Ensemble chambre de réfrigérateur/congélateur pour la préparation de repas en petits groupes**

L'ensemble chambre de réfrigérateur/congélateur doit être sans plancher du côté du réfrigérateur, et comporter un plancher isolé dans la rampe intérieure intégrée du côté du congélateur.

- Le plancher doit pouvoir résister à une charge minimale de 5 000 lb/pi<sup>2</sup> 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 d'aluminium 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.

#### **Appareils de réfrigération et de congélation extérieurs de l'approvisionnement des établissements de Millhaven et de Bath**

Les appareils de réfrigération et de congélation extérieurs aux services des établissements de Millhaven et de Bath doivent comporter un plancher isolé de niveau avec le seuil en ciment à l'entrée. Le périmètre autour du plancher isolé, étendu dans la dépression de 4 po, doit être revêtu de coulis et de mastic d'étanchéité avant que les panneaux muraux soient assemblés et bloqués en place.

- Le plancher doit pouvoir résister à une charge minimale de 5 000 lb/pi<sup>2</sup> 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 d'aluminium 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.

#### **N° 1c. Sous : 6.1.5 Direction de gestion du matériel de l'Établissement de Bath, appareils extérieurs sur le toit – Insérer :**

Des solins et une membrane d'étanchéité doivent être ajoutés entre les deux appareils et chevaucher le toit et les murs, afin de combler l'espace entre les deux appareils extérieurs pour éliminer l'infiltration d'eau entre les panneaux muraux et de plancher.

#### **N° 1d. Sous : 6.2.2A – Supprimer entièrement et insérer :**

#### **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<sup>os</sup> 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.

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

Amd. No. - N° de la modif.  
010

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

- 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°s 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 réfrigérateur-chambre – chambre de conservation des aliments réfrigérés (liste du matériel, n° 8) :  
température élevée, -1 °C, avec système de 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.  
010

File No. - N° du dossier  
KIN-2-38306

Buyer ID - Id de l'acheteur  
kin650

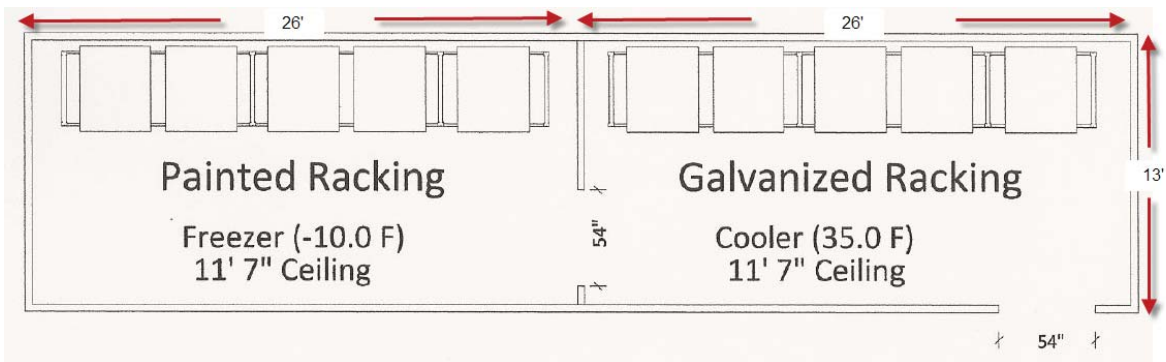
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

**N° 2. Annexe A-1**

**INSÉRER – Dessin**

Emplacement approximatif des étagères

**Établissement Bath**



**SUPPRIMER – Dessin dans l'Établissement de Bath F210**

Painted Racking	Étagère peinte
Freezer (-10.0 F)	Congélateur (-10,0 °F)
11' 7" Ceiling	Plafond 11 pi – 7 po
Galvanized Racking	Étagère galvanisée
Cooler (35.0 F)	Réfrigérateur (35,0 °F)
11' 7" Ceiling	Plafond 11 pi – 7 po
54"	54 po
26'	26 pi
13'	13 pi

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

Amd. No. - N° de la modif.  
010

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



RECEIVING COOLER 25 sq. m.	RÉFRIGÉRATEUR-CHAMBRE 25 m <sup>2</sup>
RECEIVING FREEZER 25 sq. m.	CONGÉLATEUR-CHAMBRE 25 m <sup>2</sup>

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

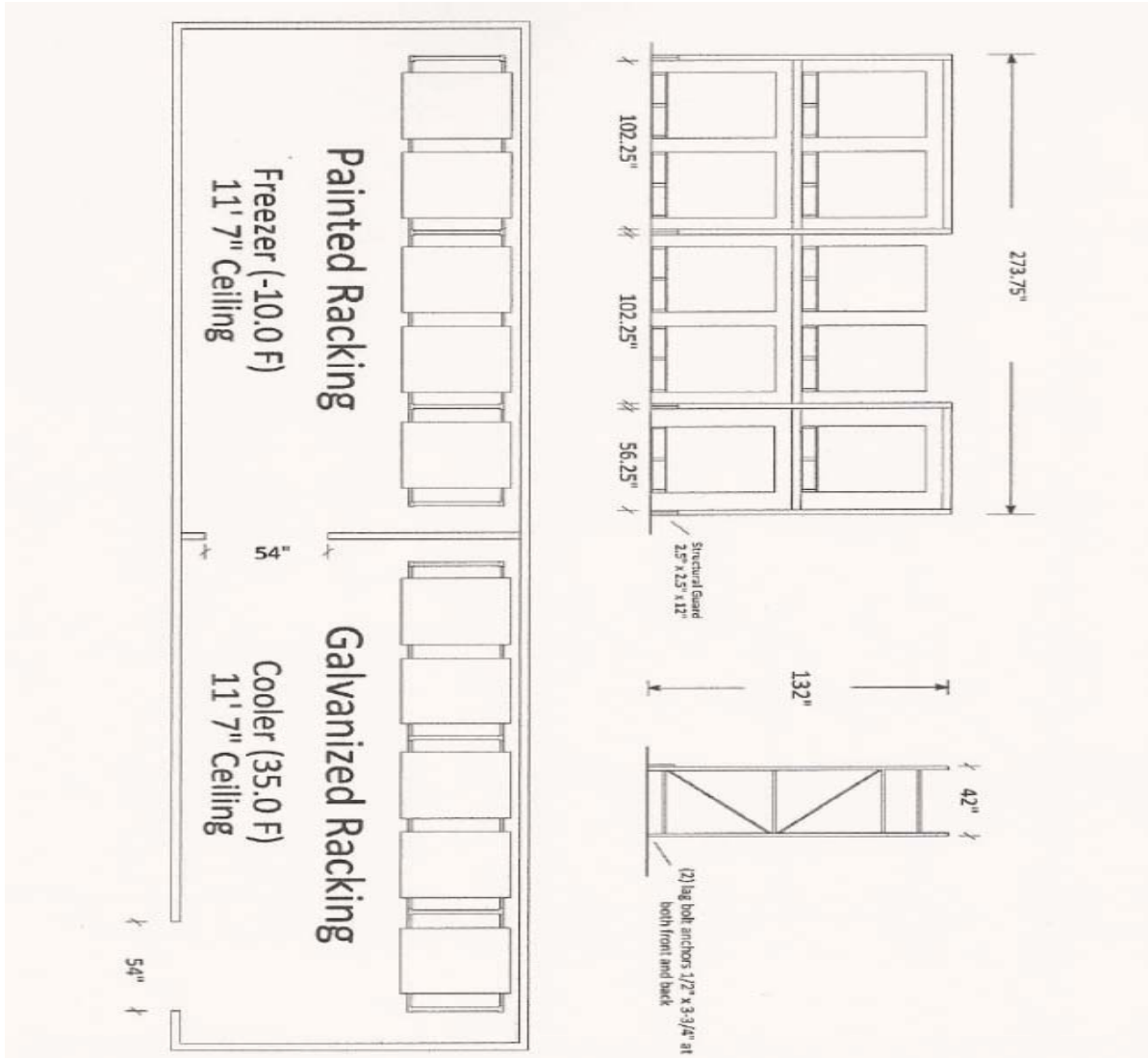
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
21120-13-1913422

Amd. No. - N° de la modif.  
010

File No. - N° du dossier  
KIN-2-38306

Buyer ID - Id de l'acheteur  
kin650

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME



102.25"	102,25 po
Structural Guard 2.5" x 2.5" x 12"	Protecteur structural 2,5 po x 2,5 po x 12 po
(2) lag bolt anchors ½" x 3 ¾" at both front and back	(2) ancrages de tire-fond ½ po x 3¾ po à l'avant et à l'arrière
Painted Racking	Étagère peinte
Freezer (-10.0 F) 11' 7" Ceiling	Congélateur (-10,0 °F) Plafond 11 pi – 7 po
Galvanized Racking	Étagère galvanisée
Cooler (35.0 F) 11' 7" Ceiling	Réfrigérateur (35,0 °F) Plafond 11 pi – 7 po

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

Amd. No. - N° de la modif.  
009

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

## **Annexe B – Base de paiement**

**Sous : 1.3      Livraison – Supprimer entièrement et insérer :**

La date de livraison privilégiée précède le 31 mars 2014.

La livraison aura lieu \_\_\_\_ semaines après que le chargé de projet en aura fait la demande.

Les soumissionnaires sont tenus 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.