

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Bid Receiving - PWGSC / Réception des soumissions -
TPSGC
11 Laurier St./ 11, rue Laurier
Place du Portage, Phase III
Core 0A1 / Noyau 0A1
Gatineau, Québec K1A 0S5
FAX pour soumissions: (819) 997-9776

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
Clothing and Textiles Division / Division des vêtements
et des textiles
11 Laurier St./ 11, rue Laurier
6B1, Place du Portage
Gatineau, Québec K1A 0S5

Title - Sujet Lave Vaisselle transporteur de pani	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21301-149978/B	Amendment No. - N° modif. 001
Client Reference No. - N° de référence du client 21301-14-9978	Date 2014-01-29
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$\$PR-759-64516	
File No. - N° de dossier pr759.21301-149978	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2014-02-11	Time Zone Fuseau horaire Heure Normale du l'Est HNE
F.O.B. - F.A.B. Specified Herein - Précisé dans les présentes Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input checked="" type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Lafleur, Mario	Buyer Id - Id de l'acheteur pr759
Telephone No. - N° de téléphone (819) 956-1682 ()	FAX No. - N° de FAX (819) 956-5454
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée	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

Solicitation No. - N° de l'invitation

21301-149978/B

Amd. No. - N° de la modif.

001

Buyer ID - Id de l'acheteur

pr759

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

21301-14-9978

File No. - N° du dossier

pr75921301-149978

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Cette modification est porté pour effectuer des correctifs dans la demande de proposition (DDP)

SUPPRIMER L'ANNEXE "B" EXISTANTE .

INSERER L'ANNEXE "B" REVISÉE INCLUSE.

TOUT LES AUTRES TERMES ET CONDITIONS RESTENT LES MÊMES

ANNEXE B

Spécifications pour le Lave-vaisselle à transporteur de paniers et à deux cuves

Certification

Le lave-vaisselle doit être homologué par les Laboratoires des assureurs du Canada (ULC), l'Association canadienne de normalisation (CSA) et la National Sanitation Foundation (NSF).

Garantie

Garantie d'au moins deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre.

Critères obligatoires

Lave-vaisselle à transporteur de paniers et à deux cuves avec prélavage et séchoir à air chaud (Établissement de Sainte-Anne-des-Plaines)	
N°	Critères obligatoires
Lave-vaisselle à transporteur de paniers et à deux cuves	
CO1	Le lave-vaisselle à transporteur de paniers et à deux cuves doit être conforme aux dimensions maximales suivantes : <input type="checkbox"/> Section prélavage : entrée d'eau chaude de 22 po (559 mm) (110 °F/43 °C à 140 °F/60 °C). <input type="checkbox"/> Section à deux cuves chauffées par vapeur directe : lave-vaisselle de type à panier direct de 64 po (1626 mm). <input type="checkbox"/> Section séchoir à air chaud à vapeur : 48 po (1219 mm). <input type="checkbox"/> L'écart entre les connexions de table ne doit pas dépasser 134 po (3403 mm). <input type="checkbox"/>
CO2	Système de serpentin à vapeur à circuit fermé en acier inoxydable: <input type="checkbox"/> Minimum de 150 °F (65 °C) pour la cuve de lavage 1; <input type="checkbox"/> Minimum de 160 °F (70 °C) pour la cuve de lavage 2.
CO3	Traiter au moins 200 paniers par heure.
CO4	Pompes munies d'un dispositif de protection contre les surcharges <input type="checkbox"/> Pompe de prélavage : moteur de 1 HP au minimum <input type="checkbox"/> Pompe de lavage : moteur de 2 HP au minimum <input type="checkbox"/> Pompe de rinçage : moteur de 2 HP au minimum <input type="checkbox"/> Pompe du séchoir à air chaud intégré : moteur de 2 HP minimum.
CO5	Cuves intégrales en acier inoxydable montées sur un socle, des pattes et des pieds également en acier inoxydable.
CO6	Le dessous du lave-vaisselle doit être fixé à l'aide d'un panneau en acier inoxydable perforé fixé en place à l'aide de vis de retenue.
CO7	Tous les écrous et toutes les vis visibles doivent être inviolables.
CO8	Le sens de fonctionnement doit être de droite à gauche

CO9	Exigences électriques minimales : <ul style="list-style-type: none"> • Lave-vaisselle à transporteurs de paniers : courant triphasé 575V/60 Hz/6 A. □ Surchauffeur à vapeur intégré dans le lave vaisselle avec une hausse de 70 °F (21 °C) pour une température de rinçage minimale de 180 °F (82 °C). • Séchoir à air chaud : courant triphasé de 575V/60 Hz
CO10	Le lave-vaisselle doit être homologué Energy Star et Laboratoires des assureurs du Canada (ULC), et approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF) et porter l'étiquette de ces organismes.
Prélavage	
CO11	Porte étanche avec poignée et interrupteur de sécurité de porte.
CO12	Ouverture pouvant accueillir des plaques à pâtisserie de 18 po (457 mm) X 26 po (660 mm).
CO13	Panier à déchets externe fixé qui permet de retirer facilement les débris pendant les pauses de fonctionnement de la machine, sans avoir à ouvrir la porte et mettre la main dans la cuve de prélavage.
CO14	Aucun élément chauffant dans la section de prélavage.
Cuves	
CO15	Porte étanche avec poignée et interrupteur de sécurité de porte
CO16	Panier à déchets interne perforé et fixé qui couvre complètement les zones des cuves. Il doit être amovible avec un outil convenant à un milieu carcéral.
CO17	Fonction de remplissage de la cuve automatique.
CO18	Fermeture des drains activée par la porte.
Bras gicleurs	
CO19	Bras gicleurs du haut et du bas verrouillables en acier inoxydable ou faits d'un matériau équivalent acceptable dans les cuves de prélavage et de lavage.
CO20	Bras gicleurs amovibles avec un outil convenant à un milieu carcéral.
Surchauffeur	
CO21	Surchauffeur à vapeur intégré dans le lave-vaisselle avec une hausse de 70 °F (21 °C) pour une température de rinçage minimale de 180 °F (82 °C).
CO22	Éléments chauffants électriques remplaçables sur les lieux.
Rinçage	
CO23	L'eau de rinçage doit être déversée à l'aide de buses placées au-dessus et en dessous des paniers. Ces buses doivent couvrir toute la largeur des paniers.
Transporteur de paniers	
CO24	Le transporteur de paniers doit accepter les paniers de 20 po (508 mm) x 20 po (508 mm) sans avoir besoin de guide ou de chaînes.
Capots de ventilation	
CO25	Capots de ventilation de chargement et de déchargement avec cheminée de ventilation et registres.

CO26	La pression statique de $\frac{1}{4}$ po minimale requise à l'extrémité de chargement de la cheminée est de 150 pi ³ /min et celle requise à l'extrémité de déchargement est de 400 pi ³ /min.
Panneau de commande	
CO27	Le panneau de commande doit être monté dans la partie supérieure à un endroit accessible et lisible et avoir des commandes étanches à l'eau.
CO28	Le panneau de commande doit comprendre : <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> un bouton Marche/Arrêt; <input type="checkbox"/> un interrupteur Marche/Arrêt pour la pompe; <input type="checkbox"/> des thermomètres pour chaque cuve et le cycle de rinçage; <input type="checkbox"/> un écran de sécurité en acier inoxydable permettra de protéger toutes les jauges et les composants du panneau de commande.
Garantie	
CO29	Garantie d'au moins deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre.