

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 Cooking Eq't	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21120-148953/B	Date 2014-07-16
Client Reference No. - N° de référence du client 21120-14-8953	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$KIN-650-6383	
File No. - N° de dossier KIN-3-40173 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2014-08-12	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input checked="" type="checkbox"/> Destination: <input type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Rombough, Lori	Buyer Id - Id de l'acheteur kin650
Telephone No. - N° de téléphone (613) 545-8061 ()	FAX No. - N° de FAX (613) 545-8067
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: CORRECTIONAL SERVICE OF CANADA 340 LAURIER AVE W. OTTAWA Ontario K1A0P9 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. Besoin
2. Visite obligatoire des lieux
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des soumissions
3. Demandes de renseignements en période de soumission
4. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations pour le Code de conduite - Attestations préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée du contrat
5. Responsables
6. Paiement
7. Instructions relative à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents
11. Clauses du Guide des CCUA

Liste des annexes

Annexe **A** Besoin

Annexe **B** Base de paiement

Cette demande de soumissions annule et remplace la demande de soumissions numéro 21120-148953/A at 02:00 pm, datée du 2014-04-04, dont la date de clôture était le 2014-06-09, à 1400 heures. Un compte rendu ou une rencontre de rétroaction sera offert sur demande aux soumissionnaires, aux offrants ou aux fournisseurs qui ont présenté une offre dans le cadre de la demande de soumissions précédente.

TITRE : Équipements de Cuisine de Qualité Commerciale

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Besoin

Le Service correctionnel du Canada a besoin de la fourniture et de la livraison de divers équipements de cuisine de qualité commerciale à :

- l'Établissement de Millhaven et à l'Établissement de Bath situés à Bath, en Ontario
- l'Établissement du Pacifique et au Centre régional de traitement (CRT), qui forment un complexe situé à Abbotsford, en Colombie-Britannique.
- **Biens optionnels:** l'Établissements de Westmorland, de Sainte-Anne-des-Plaines et de Bowden.

Tous les achats serviront à la préparation des cuisines pour les procédés de cuisson-refroidissement.

2. 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.

3. Accords commerciaux

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).

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 (2014-06-26) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

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

Supprimer : soixante (60) jours
Insérer : cent vingt (120) jours

2. Présentation des soumissions

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins **cinq (5)** jours civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère exclusif doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

4. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur en Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

1. Instructions pour la préparation des soumissions

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

Section I : Soumission financière (1 copy papier)

Section II : 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 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 II: 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 financière

Prix Base «A» (livraison à Bath, ON) et la base du prix «B» (livraison à Abbotsford, en Colombie-Britannique et les Biens optionnels) sera évaluée séparément.

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

1.1.1 Critères financière obligatoires

Le soumissionnaire doit fournir une marque et un modèle pour chaque article proposé.

2. Méthode de sélection

Une soumission doit respecter toutes les exigences de la demande de soumissions pour être déclarée recevable. La soumission recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

Jusqu'à 2 contrats pourront être attribués.

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 Dispositions relatives à l'intégrité - renseignements connexes

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire et ses affiliés, respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Dispositions relatives à l'intégrité - soumission, des instructions uniformisées 2003. Les renseignements connexes, tel que requis aux dispositions relatives à l'intégrité, assisteront le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

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/liste/inelig.shtml) du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible sur le site Web d'Emploi et Développement social Canada (EDSC) - 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.

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité

Ce contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

2. Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits à l'annexe «A».

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/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 (2014-06-26), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

3.2 Garantie - Entrepreneur responsable de tous les frais

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

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

Toutes les autres dispositions de la garantie demeurent en vigueur.

3.3 Warranty Period

L'article 09 des conditions générales 2010A est modifié en remplaçant la période de 12 mois pour les pièces et la main d'œuvre, les accessoires et les composants électriques par :

Garantie d'au moins deux (2) ans pour les pièces et la main d'œuvre, les accessoires et les composants électriques.

Toutes les autres dispositions de la garantie demeureront en vigueur.

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 Biens optionnels

L'entrepreneur accorde au Canada l'option irrévocable d'acquérir les biens qui sont décrits à l'*annexe A et B* du contrat selon les mêmes conditions et aux prix et(ou) aux taux établis dans le contrat. Cette option ne pourra être exercée que par l'autorité contractante et sera confirmée, pour des raisons administratives seulement, par une modification au contrat.

L'autorité contractante peut exercer l'option à n'importe quel moment avant la date d'expiration du contrat en envoyant un avis écrit à l'entrepreneur.

4.3 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)

Établissement de Bath 5775, chemin Bath C.P. 1500 Bath (Ontario) K0H 1G0	Établissement de Millhaven Autoroute 33 C.P. 280 Bath (Ontario) K0H 1G0	Établissement du Pacifique/Centre régional de traitement 33344, chemin King C.P. 3000 Abbotsford (C.-B.) V2S 4P4
<u>Établissement Westmorland</u> Adresse de livraison : 4902 A rue Principale Dorchester (Nouveau-Brunswick) E4K 2Y9	<u>Établissement de Sainte- Anne-des-Plaines</u> Adresse de livraison : 244, Montée Gagnon, Sainte- Anne-des-Plaines (Québec) J0N 1H0	<u>Établissement de Bowden et Annexe</u> Adresse de livraison : Autoroute 2, Innisfail (Alberta) T4G 1V1

Les dates de livraison approximatives pour chaque établissement sont les suivantes :

Région de l'Ontario – Établissement de Bath : le plus tôt possible

Région du Pacifique – Établissement de Matsqui : le plus tôt possible

Biens optionnels

Région de l'Atlantique – Établissement de Westmorland : novembre 2014

Région du Québec – Établissement de Sainte-Anne-des-Plaines : novembre 2014

Région des Prairies – Établissement de Bowden et annexe: novembre 2014

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

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-148953/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-14-8953

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40067

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

4.5 Récupération – A9039C (2008-05-12)

5. Responsables

5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est:

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

Téléphone: 613-545-8061
Télécopieur: 613-545-8067
Adresse de courriel: Lori.Rombough@pwgsc-tpsgc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée, par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus suite à des demandes ou des instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

5.2 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 unitaires fermes

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé des prix unitaires fermes dans l'annexe B, selon un montant total de _____ \$ (insérer le montant 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

Clause du Guide des CCUA C6000C (2011-05-16) Limitation de prix

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 continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions du contrat. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou à fournir les renseignements connexes, 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) 2010A (2014-06-26) les conditions générales- biens (complexité moyenne);
- c) Annexe A, Besoin;
- d) Annexe B, Base de paiement; et
- e) la soumission de l'entrepreneur en date du (**à indiquer au moment de l'attribution du contrat**)

11. Clauses du Guide des CCUA

B1501C	Appareillage électrique	2006-06-16	
A9068C	Règlements concernant les emplacements du gouvernement		2010-01-11

ANNEXE «A» - ÉNONCÉ des BESOINS

1. Introduction

1.1 Le Service correctionnel du Canada a besoin de la fourniture et de la livraison de divers équipements de cuisine de qualité commerciale à:

- l'Établissement de Millhaven et à l'Établissement de Bath situés à Bath, en Ontario
- l'Établissement du Pacifique et au Centre régional de traitement (CRT), qui forment un complexe situé à Abbotsford, en Colombie-Britannique.
- **Biens optionnels:** l'Établissements de Westmorland, de Sainte-Anne-des-Plaines et de Bowden.

Tous les achats serviront à la préparation des cuisines pour les procédés de cuisson-refroidissement.

- 1.1.1 Deux (2) marmites basculantes autoportantes au gaz naturel de 60 gal (Établissement de Millhaven)
- 1.1.2 Deux (2) marmites basculantes autoportantes au gaz naturel de 60 gal (Établissement du Pacifique/CRT)
- 1.1.3 Une (1) cuisinière au gaz naturel ultra robuste avec plaque de cuisson à foyers et four à convection (Établissement de Bath)
- 1.1.4 Quatre (4) fours combinés au gaz naturel sur roulettes (Établissement de Bath) avec trois chariots roulants : Blodgett BC20G et TC-10 (aucun produit de remplacement)
- 1.1.5 Deux (2) fours combinés au gaz naturel sur roulettes (Établissement de Millhaven) avec trois chariots roulants : Blodgett BC20G et TC-10 (aucun produit de remplacement)
- 1.1.6 Deux (2) fours combinés au gaz naturel sur roulettes (Établissement du Pacifique/CRT) avec trois chariots roulants : Blodgett BC20G et TC-10 (aucun produit de remplacement)
- 1.1.7 Deux (2) armoires isolées sur roulettes (Établissement de Bath) pouvant recevoir des chariots de transport Blodgett TC-10 (aucun produit de remplacement)
- 1.1.8 Trois (3) armoires isolées sur roulettes (Établissement de Millhaven) pouvant recevoir des chariots de transport Blodgett TC-10 (aucun produit de remplacement)
- 1.1.9 Une (1) machine à hacher et à couper en dés polyvalente (livraison à l'Établissement de Bath) : Foodlogistik – Classic 96 (ou un produit équivalent)
- 1.1.10 Une (1) machine à hacher et à couper en dés polyvalente (livraison à l'Établissement de Matsqui) : Foodlogistik – Classic 96 (ou un produit équivalent)
- 1.1.11 Un (1) coupe-légumes (Établissement de Bath)
- 1.1.12 Une (1) cuisinière au gaz naturel ultra robuste avec plaque de cuisson à foyers et four à convection (Établissement de Millhaven)
- 1.1.13 **BIENS OPTIONNELS :**

Trois (3) machines à hacher et à couper en dés polyvalentes (livraison aux Établissements de Westmorland, de Sainte-Anne-des-Plaines et de Bowden) : Foodlogistik – Classic 96 (ou un produit équivalent)

1.2 Sauf indication contraire, les matériaux doivent être de qualité alimentaire, en acier inoxydable, et pouvoir être nettoyés avec des produits de nettoyage et des désinfectants industriels courants pour cuisines sans endommager les surfaces.

1.3 Le cas échéant, l'équipement doit respecter la version la plus récente du Code canadien de l'électricité et les normes de l'Association canadienne de normalisation (CSA), de la National Safety Foundation International (NSF), de l'American National Standards Institute (ANSI), de la Conformité européenne (CE) et toutes les normes industrielles pertinentes.

1.4 Le cas échéant, l'équipement doit porter la marque de l'Association canadienne de normalisation (CSA), la marque de la National Safety Foundation International (NSF) et/ou la marque du Laboratoire des assureurs du Canada (ULC) certifiant que l'équipement peut être utilisé au Canada et à l'étranger.

2. Documents pertinents

2.1 L'entrepreneur doit fournir au chargé de projet les spécifications détaillées, y compris, sans toutefois s'y limiter, les schémas, les bulletins techniques sur les produits, les instructions relatives à la manutention, à l'entreposage et à l'installation, les fiches techniques et les fiches signalétiques. Ces documents doivent être fournis pour confirmer que l'équipement est conçu et fabriqué conformément aux exigences et aux codes pertinents en vigueur de l'American National Standards Institute (ANSI), de l'American Society for Testing and Materials International (ASTM), de l'Association canadienne de normalisation (CSA), de la Public Health and Safety Company (NSF International) ou l'équivalent.

2.2 Manuel de l'utilisateur et liste des pièces

L'entrepreneur doit fournir avec l'équipement, au moment de l'expédition, deux exemplaires du manuel de l'utilisateur, la liste des pièces et les graphiques éclatés des pièces.

Les documents requis peuvent être fournis en version papier ou en format électronique sur un CD ou être téléchargés.

3. Services sous garantie

- Pendant la période de garantie, le fabricant doit répondre, par son réseau de fournisseurs de services, à une demande de service à la clientèle, dans un délai maximal de 6 heures, et doit faire en sorte qu'un représentant du service à la clientèle soit sur place dans les vingt-quatre (24) heures suivant l'appel initial.
- L'entrepreneur doit s'assurer que les documents de garantie, y compris la période de la garantie du fabricant pour du matériel neuf, entrent en vigueur une fois que les essais et l'installation seront terminés et que le chargé de projet aura terminé l'inspection et accepté le produit.
- L'entrepreneur doit fournir, avec l'équipement, une liste des services sous garantie autorisés par le fabricant.

- L'entrepreneur doit indiquer les éléments qui sont couverts par la garantie et les services, comme les pièces et la main-d'œuvre couvertes à 100 %, la collecte et la livraison, les services de réparation sur place, le prêt d'un équipement équivalent si l'équipement doit être retiré des lieux, etc.

4. Restrictions

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

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

4.2 Les téléphones cellulaires sont interdits sur les lieux.

4.3 Confinement aux cellules

Le confinement aux cellules peut être imposé en tout temps. Le soumissionnaire retenu doit communiquer avec la salle des surveillants correctionnels au (le numéro de téléphone sera fourni par le chargé de projet), au moins trois (3) heures avant son arrivée à l'établissement pour vérifier que celui-ci ne fait pas l'objet de mesures exceptionnelles.

4.4 Aucun objet interdit ne sera autorisé sur les lieux. Il s'agit notamment de cigarettes, d'alcool, de drogues, d'armes et de tout autre objet pouvant compromettre la sécurité des visiteurs, des employés ou des détenus dans un établissement du SCC. Tous les visiteurs et le personnel qui entrent dans l'établissement et qui en sortent sont soumis à une fouille discrète qui peut aussi comprendre l'utilisation de détecteurs ioniques et de chiens détecteurs de drogue.

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

- i. qui transporte des objets interdits ou non autorisés;
- ii. qui est soupçonnée d'être sous l'effet d'une substance intoxicante;
- iii. qui refuse de se conformer à la procédure de fouille de l'établissement.

5. Livraison

5.1 Le chargé de projet coordonnera toutes les livraisons de matériel pour s'assurer que les livraisons et les échéances d'installation et de mise en service des travaux sont respectées.

5.2 Une inspection préliminaire doit être menée par un organisme de services autorisé par le fabricant et démontrée par l'entrepreneur.

5.3 L'équipement doit être livré tel qu'il a été assemblé à l'usine.

6. Services d'experts-conseils en cours d'installation

L'équipement sera installé par des tiers. L'entrepreneur doit fournir des services d'experts-conseils en cours d'installation pendant au plus six (6) heures par établissement,

pour répondre aux questions techniques pointues ou pour examiner et interpréter les dessins techniques pertinents.

7. Tous les articles doivent satisfaire aux exigences acceptables MINIMALES suivantes :

7.1 Marmite basculante à vapeur et au gaz

Généralités

Marmite permettant de cuisiner de grandes quantités de nourriture dotée d'un générateur de vapeur intégré et d'un mécanisme d'inclinaison manuel. Elle doit être fixée au sol et reposer sur un piètement à rondelle réglable.

Capacité

Marmite d'une capacité de 60 gal (227 litres)

Configuration

- Marmite pression à générateur de vapeur intégré alimentée au gaz naturel, en acier inoxydable à double paroi formant une enceinte de vapeur autour des deux tiers inférieurs de la marmite
- Espace entre les deux parois contenant de l'eau distillée scellé à l'usine

Matériaux et construction

- Construction soudée en acier inoxydable de type 304 au fini satiné n° 4 avec revêtement intérieur en acier inoxydable de type 316
- Bord recourbé et renforcé résistant aux dommages
- Grand bec verseur

Plage de pression de service

Jusqu'à 50 lb/po² (34 à 345 kPa)

Plage de température de service

165 à 285 °F (74 à 140 °C)

Robinet de vidage

Robinet de vidage d'au moins 3 po (76 mm) avec crépine de drainage perforée

Couvercle

Couvercle en acier inoxydable à ouverture assistée à ressorts avec charnières

Robinet d'office

Robinet d'office double à bec pivotant avec bride de robinet en acier inoxydable

Électricité

Exigences minimales relatives à l'alimentation électrique : 120 V c.a., monophasée, 60 Hz

Mécanisme d'inclinaison

- Permettre d'incliner la marmite vers l'avant pour un vidage complet
- Mécanisme autobloquant

Commandes

Boutons de commande sur un panneau en acier inoxydable anti-éclaboussures. Les commandes comprennent : un interrupteur d'alimentation électrique, un thermostat, un voyant indicateur de cuisson, un voyant de bas niveau d'eau, un manomètre, une soupape de surpression et un interrupteur de bas niveau d'eau.

Caractéristiques propres au milieu carcéral
Marmite dotée de fixations de sécurité soudées par point et d'un couvercle en acier inoxydable avec chaîne recouvrant le robinet de vidage.

7.2 Cuisinière au gaz ultra robuste avec plaque de cuisson à foyers et four conventionnel

Généralités

Cuisinière au gaz ultra robuste conçue pour une utilisation continue dans des services d'alimentation à gros volume et avec divers aliments.

Configuration

Cuisinière avec dessus distinct et four alimentés au gaz naturel et dosseret.

Matériaux et construction

- Cuisinière : façade, dessus et côtés en acier inoxydable, tuyau d'évacuation à drain arrière, dalot à graisse avec tiroir à graisse
- Four : intérieur et extérieur en acier inoxydable de type 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin, ossature robuste en acier inoxydable

Type de cuisinière

Plaque de cuisson à foyers

Type de four

Doit être offert avec four conventionnel

Plaque de cuisson à foyers

- Cuisinière modulaire de 36 po avec plaques de cuisson à foyers de 12 po ou 18 po de largeur
- Au moins deux (2) brûleurs en fonte de 30 000 Btu
- Plaques de cuisson à foyers en fonte renforcées
- Deux (2) plaques de cuisson à foyers de 12 po (305 mm) ou de 18 po (457 mm) de largeur

Four conventionnel

- Intérieur en acier inoxydable de calibre 14 minimum
- Grilles de four chromées
- Plage de température : 150 à 500 °F (66 à 260 °C)
- Minimum 30 000 Btu
- Allumage électronique

Sécurité

Dispositif de protection en cas d'extinction du brûleur

Piètement et pieds

Permettre la fixation au sol

7.3 Four combiné

Blodgett BC-20G et TC-10 : Aucun produit de remplacement

En 2010, un contrat a été attribué au nom du SCC pour la fourniture de fours combinés Blodgett, modèle BC-20G, et de réchauds mobiles sur roulettes à diverses unités opérationnelles au Canada. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif, les modèles suivants sont requis :

7.3.1 FOUR COMBINÉ

Capacité de 20 récipients de table à vapeur ou de 10 moules à cuisson

Panneau de commande électronique

- Panneau verrouillable et doté d'une serrure remplaçable sur place (entrée de clé BEST/Stanley fournie par le SCC)
- Chaque four doit inclure trois chariots roulants TC-10

7.4 CUISEURS-RÉCHAUDS DE TYPE ARMOIRE

Généralités

Cuiseurs-réchauds servant d'armoire de réchauffage et de maintien à température. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif au sein du SCC, le cuiseur-réchaud doit recevoir les chariots de transport TC-10 de Blodgett.

Configuration

- Un seul appareil avec une porte
- Armoire isolée
- Protection thermostatique à limite supérieure et fixations internes de sécurité

Matériaux et construction

- Construction entièrement en acier inoxydable (à l'exception des roulettes) au moins de nuance 304 et fini n° 4 ou plus fin
- Calibre d'au moins 18 pour la face avant et la porte
- Calibre d'au moins 20 pour l'intérieur et l'extérieur
- Tout le chemisage intérieur doit être étanché avec calfeutrage au silicone de catégorie pour aliments

Fonctionnement et chauffage

- Plage de température de service de 170 °F à 200 °F (77 °C à 93 °C)
- Élément chauffant à haute température monté avec soufflante d'auto-refroidissement et ventilateurs axiaux de refroidissement avec couvercles amovibles (fixations de sécurité) pour le renouvellement d'air.
- Commande de température montée avec thermostat verrouillé.

Porte

- S'ouvrant de la gauche vers la droite.
- Charnière faite d'acier inoxydable épais et entièrement soudée à la porte.
- Poignée magnétique/mécanique très robuste, montée sur le bord, avec renfort intérieur pour recevoir des fixations de sécurité taraudées.

Poignée de poussée

- Pouvant résister à un usage répété et permettre une fermeture hermétique
- Dotée d'une serrure remplaçable sur place (entrée de clé BEST/Stanley fournie par le SCC)

- Inclut une serrure à pêne dormant montée à la verticale du côté droit

Roulettes

- Roulettes en polyuréthane de 5 po (127 mm) de diamètre, deux (2) fixes et deux (2) pivotantes, avec freins montés sur une sellette de type boîte. La sellette de type boîte est entièrement fermée avec un panneau latéral pleine grandeur et amovible et des fixations de sécurité permettent l'accès aux boulons de roulette soudés.
- Les boulons de montage de roulette soudés doivent être en acier inoxydable pour en permettre le lavage et pour respecter les exigences de l'HACCP.

Électricité

- Au moins 6 kW, monophasée, 30 A au maximum

7.5 Machine à hacher et à couper en dés polyvalente - Foodlogistik DicR – Classic 96 (ou un produit équivalent)

Généralités

Machine à hacher et à couper en dés polyvalente électrique – Foodlogistik DicR – Classic 96 (ou un produit équivalent). L'équipement doit pouvoir couper en cubes, en dés, en bâtonnets (julienne) et en tranches, et râper divers aliments, comme du fromage, des légumes, des fruits (congelés, crus et cuits), de la viande, de la volaille et du porc.

Configuration

Configuration de type poste de travail avec chambre d'alimentation à section transversale de 96 mm (3 25/32 po) x 96 mm (3 25/32 po) et ensemble de grilles transversales mesurant 90 mm (3 9/16 po) x 90 mm (3 9/16 po) et ayant une longueur maximale de 310 mm (12 7/32 po).

Capacité

- Équipement capable de couper de la viande en cubes, en longueurs de 0 à 45 mm (0 à 1 ¾ po) et en bâtonnets (julienne), en longueurs de 0 à 76,2 mm (0 à 3 po), jusqu'à 1000 kg d'aliments par heure et jusqu'à 560 coupes par minute.
- Équipement doté d'une cuve et d'une planche à découper pour la préparation des aliments.

Matériaux et construction

- Fait d'acier inoxydable résistant à la corrosion.
- Pieds en acier inoxydable avec roulettes.

Moteur et électricité

- Puissance minimale du moteur : 2,6 kW
- Alimentation électrique minimale : 220 V, 20 A, triphasée – à 4 broches

Lames

- Longues lames en forme de grilles permettant une coupe efficace, lisse et nette, à positionnement automatique après chaque cycle de coupe. Lames réglables pour coupe en cubes à ¼ po, ½ po, ¾ po et 1 po (6 mm, 12 mm, 19 mm, 25 mm)
- Lame de couteau monocoupe servant à trancher tous les types de viandes, de volaille, de légumes et de fruits
- Lames en grilles permettant de couper des aliments en julienne

Manutention

- Voyant indiquant que l'appareil est prêt à être chargé, système à double chambre, commande à une main avec ouverture sur la longueur
- Interrupteur principal et interrupteur d'arrêt d'urgence

Précompression

- Précompression à quatre dimensions permettant de maintenir la viande fermement pendant que la lame tranche la viande et les tendons, pour obtenir des cubes (comme s'ils avaient été coupés à la main).
- Dimensions requises : 96 mm (3 25/32 po) x 96 mm (3 25/32 po) et ensemble de grilles transversales mesurant 90 mm (3 9/16 po) x 90 mm (3 9/16 po) et ayant une longueur maximale de 310 mm (12 7/32 po).

Rendement hydraulique

Équipement à entraînement hydraulique pour composer avec la charge de travail.

Accessoires

- Un (1) ensemble de grilles en acier inoxydable permettant de changer facilement de grille pour des aliments de diverses dimensions
- Deux (2) chariots sur roulettes pour ranger les bacs de produits finis
- Quatre (4) bacs de réception de produits finis qui seront placés dans les chariots
- Une (1) lame de couteau monocoupe servant à trancher tous les types de viandes, de volaille, de légumes et de fruits

Nettoyage : Intérieur et extérieur faciles à nettoyer.

Caractéristiques physiques

Conception rigide et très robuste pour résister aux rigueurs du milieu carcéral.

7.5 Coupe-légumes

Généralités

Robot de cuisine refroidi par ventilateur avec entraînement par courroie doté d'accessoires conçus pour une utilisation continue, pour broyer, râper et couper des légumes en tranches, en dés, en frites et en julienne.

Capacité

- Capacité à préparer jusqu'à 1200 portions (450 lb) en trois heures ou moins

Matériaux et construction

- Socle du moteur en acier inoxydable et accessoires pour légumes en métal résistant à la corrosion

Électricité

- Exigences minimales relatives à l'alimentation électrique : 120 V, 60 Hz, 12 à 15 A, monophasée

Moteur

- Puissance minimale : 2 hp, de 400 à 425 tr/min

Compartiments

- Deux (2) compartiments (un compartiment sphérique et un compartiment cylindrique)
- Compartiment sphérique : sert à couper de gros légumes et peut recevoir des choux entiers et de la laitue

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-148953/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-14-8953

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40067

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

- Compartiment cylindrique : sert à couper des légumes longs ou délicats, comme des tomates et des carottes

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-148953/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-14-8953

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40067

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

Commandes

- Panneau de commande avec interrupteur marche-arrêt de type bouton-poussoir et redémarrage automatique de l'équipement avec un bouton-poussoir

Accessoires

Accessoires amovibles requis pour la préparation des légumes :

- Disque éminceur de 1/8 po (3 mm)
- Disque éminceur ondulé de 1/8 po (3 mm)
- Disques râpeurs de 5 mm (3/16 po) et de 7 mm (9/32 po)
- Ensemble pour frites de 5/16 po (8 mm)
- Ensemble pour laitue romaine de 2 po (51 mm)
- Ensemble pour coupage en dés de 3/8 po (10 mm x 10 mm)
- Disque pour julienne de 1/4 po x 1/4 po (6 mm x 6 mm)
- Ensemble pour coupage en dés de 20 mm x 20 mm

ANNEXE B – BASE DE PAIEMENT

1.1 Instructions sur la tarification

Le soumissionnaire **doit fournir** des prix tout compris, **en dollars canadiens**, rendu droits acquittés. La TPS ou la TVH, s'il y a lieu, seront ajoutées aux prix ci-après et devront être indiquées séparément sur la facture. Les droits de douane sont compris.

1.2 Prix Base «A» - Établissement de Millhaven (EM) et Établissement de Bath (EB)

Description	Qté (EM)	Qté (EB)	Prix unitaire	Marque	Modèle
Marmites basculantes autoportantes au gaz naturel de 60 gal	2				
Cuisinière au gaz naturel ultra robuste avec plaque de cuisson à foyers et four à convection	1	1			
Four combiné au gaz naturel avec trois (3) chariots de transport TC-10 compris	2	4		Blodgett	BC-20G
Armoires isolées sur roulettes	3	2			
Machine à hacher et à couper en dés polyvalente		1			
Coupe-légumes		1			

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-148953/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-14-8953

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40067

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

1.2.1 Expert-conseil sur place pendant l'installation

Services	Taux horaire
Le taux doit comprendre les frais de déplacement étant donné que ceux-ci ne seront pas remboursés.	Établissement de Bath – 6 h à _____ \$ = _____ Établissement de Milhaven – 6 h à _____ \$ = _____

1.2.2 Livraison – Rendu droits acquittés (RDA)

Machine à hacher et à couper en dés polyvalente : La livraison aura lieu _____ semaines après la demande du chargé de projet. 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.

Tous les autres articles : La livraison aura lieu _____ semaines après la demande du chargé de projet. 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.

1.3 Prix Base «B» - Établissement du Pacifique/Centre régional de traitement, Établissement de Matsqui et Biens optionnels

1.3.1 Établissement du Pacifique/Centre régional de traitement

Description	Qté	Prix unitaire	Marque	Modèle
Marmites basculantes autoportantes au gaz naturel de 60 gal	2			
Four combiné au gaz naturel avec trois (3) chariots de transport TC-10 compris	2		Blodgett	BC-20G

1.3.2 Établissement de Matsqui

Description	Qté	Prix unitaire	Marque	Modèle
Machine à hacher et à couper en dés polyvalente	1			

1.3.3 Expert-conseil sur place pendant l'installation (non requis pour l'Établissement de Matsqui)

Services	Taux horaire
Le taux doit comprendre les frais de déplacement étant donné que ceux-ci ne seront pas remboursés.	Établissement du Pacifique/CRT – 6 h à _____ \$ = _____

1.3.4 Livraison – Rendu droits acquittés (RDA)

Machine à hacher et à couper en dés polyvalente : La livraison aura lieu _____ semaines après la demande du chargé de projet. 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.

Tous les autres articles : La livraison aura lieu _____ semaines après la demande du chargé de projet. 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.

Chargé de projet

Solicitation No. - N° de l'invitation
21120-148953/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
21120-14-8953

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40067

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

1.3.5 BIENS OPTIONNELS

Description	Qté	Prix unitaire	Marque	Modèle
Machine à hacher et à couper en dés polyvalente – Établissement de Westmorland	1			
Machine à hacher et à couper en dés polyvalente – Établissement de Sainte-Anne-des-Plaines	1			
Machine à hacher et à couper en dés polyvalente – Établissement de Bowden et annexe	1			

1.3.6 Livraison – Rendu droits acquittés (RDA)

La livraison aura lieu _____ semaines après la demande du chargé de projet. 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.