

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 a Standing Offer Demande d'offre à commandes

Regional Individual Standing Offer (RISO)
Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

Canada, as represented by the Minister of Public Works and Government Services Canada, hereby requests a Standing Offer on behalf of the Identified Users herein.

Le Canada, représenté par le ministre des Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada, autorise par la présente, une offre à commandes au nom des utilisateurs identifiés énumérés ci-après.

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

Title - Sujet Commercial Kitchen Equipment	
Solicitation No. - N° de l'invitation W2177-140001/B	Date 2014-09-01
Client Reference No. - N° de référence du client W2177-14-0001	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$KIN-650-6407
File No. - N° de dossier KIN-3-40103 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2014-10-02	Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Delivery Required - Livraison exigée See Herein	
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: Various locations as identified in the callup document	
Security - Sécurité This request for a Standing Offer does not include provisions for security. Cette Demande d'offre à commandes ne comprend pas des dispositions en matière de sécurité.	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

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. Introduction
2. Sommaire
3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
2. Présentation des offres
3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes
4. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation
2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

1. Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre
2. Exigences relatives à la sécurité
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée de l'offre à commandes
5. Responsables
6. Utilisateurs désignés
7. Instrument de commande
8. Limite des commandes subséquentes
9. Ordre de priorité des documents
10. Attestations
11. Lois applicables

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Besoin
2. Clauses et conditions uniformisées
3. Durée du contrat
4. Paiement
5. Instructions pour la facturation
6. Clauses du *Guide des CCUA*

Liste des annexes:

- Annexe A - Besoin
- Annexe B - Base de paiement
- Annexe B-1 - Prix Base (fichier Excel ci-joint)
- Annexe C - Livraison Destinations
- Annexe D - **Offres à commandes - établissement des rapports**

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1. Introduction

La demande d'offre à commandes (DOC) contient sept parties, ainsi que des pièces jointes et des annexes, et elle est divisée comme suit:

- | | |
|----------|--|
| Partie 1 | Renseignements généraux: renferme une description générale du besoin; |
| Partie 2 | Instructions à l'intention des offrants: renferme les instructions relatives aux clauses et conditions de la DOC; |
| Partie 3 | Instructions pour la préparation des offres: donne aux offrants les instructions pour préparer leur offre afin de répondre aux critères d'évaluation spécifiés; |
| Partie 4 | Procédures d'évaluation et méthode de sélection: décrit la façon selon laquelle se déroulera l'évaluation, les critères d'évaluation auxquels on doit répondre, ainsi que la méthode de sélection; |
| Partie 5 | Attestations: comprend les attestations à fournir; |
| Partie 6 | 6A, Offre à commandes, et 6B, Clauses du contrat subséquent:

6A, contient l'offre à commandes incluant l'offre de l'offrant et les clauses et conditions applicables;

6B, contient les clauses et les conditions qui s'appliqueront à tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes. |

Les annexes comprennent le Besoin, la Base de paiement et toute autre annexe

Les offrants doivent fournir une liste de noms ou toute autre documentation connexe, selon les besoins, conformément à l'article 01 des instructions uniformisées 2006 et 2007.

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord sur les marchés publics de l'organisation mondiale du commerce (AMP-OMC), de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), et de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).

Applicable CLCA: Accord sur les revendications territoriales du Nunavut et Accord sur les revendications territoriales du peuple tlicho

2. Sommaire

Demande d'offre à commandes individuelle régionale (s) (OCIR) pour la fourniture de service d'équipement lourd pour l'alimentation et du commerce Divers accessoires de cuisine, sur un «au fur et à» selon la demande pour le ministère de la Défense nationale, divers endroits au Canada.

Des commandes subséquentes à l'offre à commandes est de la date d'attribution jusqu'au 31 Octobre 2016.

3. Compte rendu

Les offrants peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Les offrants devraient en faire la demande au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande d'offres à commandes. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES OFFRANTS

1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande d'offres à commandes (DOC) 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) (<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 offrants qui présentent une offre s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la DOC et acceptent les clauses et les conditions de l'offre à commandes et du ou des contrats subséquents.

2006 (2014-06-26) Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, sont incorporées par renvoi à la DOC et en font partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document 2006, Instructions uniformisées - demande d'offres à commandes - biens ou services - besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

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

2. Présentation des offres

Les offres 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 d'offres à commandes.

3. Demandes de renseignements - demande d'offres à commandes

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit au responsable de l'offre à commandes au moins dix (10) jours civils avant la date de clôture de la demande d'offres à commandes (DOC). Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les offrants devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la DOC 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 à l'offrant de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les offrants. Le Canada peut ne pas répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les offrants.

4. Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes seront interprétés et régis selon les lois en vigueur Ontario et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois. À leur discrétion, les offrants peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur offre 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 offrants acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES OFFRES

1. Instructions pour la préparation des offres

Le Canada demande que les offrants fournissent leur offre en sections distinctes, comme suit :

Section I : offre technique (3 copies papier)

Section II : offre financière (1 copie papier) et 1 copie (Annexe B-1) électroniques sur Fichier Excel

En cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique et de la copie papier, le libellé de la copie papier l'emportera sur celui de la copie électronique.

Les prix doivent figurer dans l'offre financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de l'offre.

Le Canada demande que les offrants suivent les instructions de présentation décrites ci-après pour préparer leur offre.

- 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 d'offres à commandes.

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) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les offrants 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 : Offre technique

Dans leur offre technique, les offrants devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

Section II : Offre financière

Les offrants doivent présenter leur offre financière en conformité avec l'annexe B, Base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

Annexe B-1 - Documents de travail (fichier Excel)

Les soumissionnaires doivent compléter la Liste de produits sur le fichier Excel et s'assurer qu'elle est conforme et contient toutes les informations demandées.

1. **Copir papier** : une (1) copie papier **doit être soumise** avant la date et l'heure indiquées à la page 1 de la demande d'offre permanente.

2. **Copie électronique** : en plus de la copie papier, TPSGC requiert des fournisseurs qu'ils envoient une copie électronique sous forme de fichier en format Excel, par courriel à l'adresse suivante : **kingston.procurement@pwgsc.gc.ca**

S'il y a des différences entre le libellé de la copie papier et celui de la copie électronique, c'est celui de la copie papier qui aura préséance.

Paielement par carte de crédit

Le Canada demande que les offrants complètent l'une des suivantes :

- a) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) seront acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées :

VISA _____

Master Card _____

- b) ☐ les cartes d'achat du gouvernement du Canada (cartes de crédit) ne seront pas acceptées pour le paiement des commandes subséquentes à l'offre à commandes.

L'offrant n'est pas obligé d'accepter les paiements par carte de crédit.

L'acceptation du paiement par carte de crédit des commandes ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

1. Procédures d'évaluation

- a) Les offres seront évaluées par rapport à l'ensemble du besoin de la demande d'offre à commandes incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les offres.

1.1 Évaluation technique

1.1.1 Critères techniques obligatoires

- a. L'offrant doit respecter les spécifications minimales indiqués à la pièce jointe 1 de la partie 4 (fichier Excel) »
- b. Nombre minimum d'éléments: Le soumissionnaire doit proposer **un minimum de 75%** des articles énumérés à l'annexe B-1.
- c. Dans cette minimum de 75%, l'offrant doit fournir les prix unitaires pour les articles suivantes:
- i. Lave-casseroles: #1a -#1f
 - ii. Lave-vaisselle encastré : #2
 - iii. Lave-vaisselle haute température à capot ou à porte #3
 - iv. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers 1117 mm (44 po) – électrique #4
 - v. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers 1117 mm (44 po) - à vapeur : #5
 - vi. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers 1117 mm (44 po) - à d'eau chaude: #6
 - vii. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de prélavage 1676 mm (66 po) - électrique: #7
 - viii. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de prélavage 1676 mm (66 po) - à vapeur": #8

- ix. Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de prélavage 1676 mm (66 po) - à d'eau chaude: #9
- x. Four combi - à l'électricité: #10a -10f
- xi. Four combi au gaz: #11a -11f
- xii. Four à convection électrique: #13
- xiii. Four à convection au gaz: #14
- xiv. Plaques à frire électriques: #17a -#17e
- xv. Plaques à frire au gaz: #18a -#18e
- xvi. Gril à rabat - à l'électricité: #19a -#19c
- xvii. Gril à rabat - au gaz: #20a -#20c
- xviii. Plaque de cuisson à induction: #21a -#21c
- xix. Cuisinière wok: #22a -22c
- xx. Friteuse électrique: #24a -#24i
- xxi. Friteuse au gaz: #25a -25i
- xxii. Poêle et braisière basculante à l'électricité: #26a -26d
- xxiii. Poêle et braisière basculante au gaz: #27a -#27d
- xxiv. Cuiseurs vapeur à l'électricité: #28
- xxv. Cuiseurs vapeur au gaz: #29
- xxvi. Cuiseur vapeur à convection avec générateur de vapeur à la base à l'électricité: #30a -#30b
- xxvii. Cuiseur vapeur à convection avec générateur de vapeur à la base au gaz: #31a -#31b
- xxviii. Marmite à vapeur à double paroi à l'électricité: #35a -#35f
- xxix. Marmite à vapeur à double paroi au gaz: #36a -#36f
- xxx. Marmite à vapeur directe paroi : #37a - #37f
- xxxi. Armoire frigorifique commerciale: #38a -#38c
- xxxii. Congélateur commercial: #39a -#39c
- xxxiii. Réfrigérateur bahut commercial e: #40a -#40d
- xxxiv. Machine à glaçons avec bac de stockage: #41a -#41e
- xxxv. Refroidisseur à courant d'air: #42a -#42d
- xxxvi. Présentoir réfrigéré: #43a -#43b
- xxxvii. Station de service mobile pour sandwichs et salades: #44a -#44c
- xxxviii. Table à salades ou à desserts mécaniquement réfrigérée: #45a -#45d
- xxxix. Mélangeur planétaire: #46a -#46f
- xl. Trancheuse à viande: #47a -#47b

- d. À l'annexe b-1, l'offrant doit fournir une marque et un modèle pour chaque article offert (a moins que la cellule a été noirci);

1.2 Évaluation financière

1.2.1 Mandatory Financial Criteria

- a. Le soumissionnaire propose doit fournir les prix en dollars canadiens.

1.2.2 Pour les offres répondant aux critères techniques et financiers obligatoires, les offres seront évaluées comme suit:

- i) Chaque région sera évaluée séparément.
- ii) Le prix de l'offre sera évaluée en dollars canadiens, Incoterms 2000 rendu droits acquittés, les taxes applicables exclues.

- iii) Les articles qui n'ont pas reçu des prix par tous les offrants seront retirés de l'évaluation financière
- iv) Pour les articles en ligne à prix par tous les soumissionnaires, le prix de chaque unité sera multiplié par l'utilisation estimée pour arriver à un prix étendue.
- v) Tous les postes seront additionnés pour calculer le prix total évalué sur une base globale.
- vi) Les offrants avec le total cumulé le plus bas et le deuxième plus bas seront évaluées par catégorie d'équipement et base de prix « B ». Les prix calculés pour les articles dans chaque catégorie d'équipement et base de prix « B » seront additionnés pour obtenir un sous-total pour la catégorie

2. Méthode de sélection

Une offre doit respecter les exigences de la demande d'offres à commandes et satisfaire à tous les critères d'évaluation technique obligatoires pour être déclarée recevable. « L'offre recevable avec les sous-totaux de la catégorie et le total cumulé pour la base de prix « B » les plus basses sera recommandée pour l'émission d'une offre à commandes. Jusqu'à 10 offres à commandes pourraient être émises (2 par région).

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Les offrants doivent fournir les attestations et les renseignements connexes exigés pour qu'une offre à commandes leur soit émise.

Les attestations que les offrants remettent au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. Le Canada déclarera une offre non recevable, aura le droit de mettre de côté une offre à commandes, ou de mettre l'entrepreneur en défaut à remplir l'une de ses obligations prévues dans le cadre de tous contrats subséquents, s'il est établi qu'une attestation de l'offrant est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des offres, pendant la période de l'offre à commandes, ou pendant la durée du contrat.

Le responsable de l'offre à commandes aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations de l'offrant. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par le responsable de l'offre à commandes, l'offre peut être déclarée non recevable ou pourrait entraîner la mise de côté de l'offre à commandes ou constituer un manquement aux termes du contrat.

1. Attestations préalables à l'émission d'une offre à commandes

1.1 Code de conduite et attestations - documentation connexe

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant et ses affiliés respectent les dispositions stipulées à l'article 01 Code de conduite et attestations - offre des instructions uniformisées 2006. La documentation connexe requise à cet égard, assistera le Canada à confirmer que les attestations sont véridiques.

1.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation d'offre

En présentant une offre, l'offrant atteste que l'offrant, et tout membre de la coentreprise si l'offrant 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) 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 \(RHDC\) - Travail](#).

Le Canada aura le droit de déclarer une offre non recevable ou de mettre de côté l'offre à commandes, si l'offrant, ou tout membre de la coentreprise si l'offrant est une coentreprise, figure dans la liste des « [soumissionnaires à admissibilité limitée](#) » du PCF au moment d'émettre l'offre à commandes ou durant la période de l'offre à commandes.

PARTIE 6 - OFFRE À COMMANDES ET CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

A. OFFRE À COMMANDES

1. Offre

L'offrant offre de remplir le besoin conformément au besoin reproduit à l'annexe « A ».

2. Exigences relatives à la sécurité

Cette offre à commandes ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

3. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans l'offre à commandes et contrat(s) subséquent(s) 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)(<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

3.1 Conditions générales

2005 (2014-06-26), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services, s'appliquent à la présente offre à commandes et en font partie intégrante.

3.2 Offres à commandes - établissement des rapports

L'offrant doit compiler et tenir à jour des données sur les biens, les services ou les deux fournis au gouvernement fédéral en vertu de contrats découlant de l'offre à commandes. Ces données doivent comprendre tous les achats, incluant ceux payés au moyen d'une carte d'achat du gouvernement du Canada.

L'offrant doit fournir ces données conformément aux exigences en matière d'établissement de rapports décrites à l'annexe « D ». Si certaines données ne sont pas disponibles, la raison doit être indiquée dans le rapport. Si aucun bien ou service n'a été fourni pendant une période donnée, l'offrant doit soumettre un rapport portant la mention « néant ».

Les données doivent être présentées tous les trimestres au responsable de l'offre à commandes.

Voici la répartition des trimestres :

Premier trimestre : du 1er avril au 30 juin;

Deuxième trimestre : du 1er juillet au 30 septembre;

Troisième trimestre : du 1er octobre au 31 décembre;

Quatrième trimestre : du 1er janvier au 31 mars.

Les données doivent être présentées au responsable de l'offre à commandes dans les 15 jours civils suivant la fin de la période de référence.

4. Durée de l'offre à commandes

4.1 Période de l'offre à commandes

Des commandes subséquentes à cette offre à commandes pourront être passées du date d'émission au 31 Octobre 2016.

5. Responsables

5.1 Responsable de l'offre à commandes

Le responsable de l'offre à commandes 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

Le responsable de l'offre à commandes est chargé de l'émission de l'offre à commandes et de son administration et de sa révision, s'il y a lieu. En tant qu'autorité contractante, il est responsable de toute question contractuelle liée aux commandes subséquentes à l'offre à commandes passées par tout utilisateur désigné.

5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour l'offre à commandes est : (Sera inséré dans Document d'Offre permanent par TPSGC)

Le chargé de projet représente le ministère ou organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre d'une commande subséquente à l'offre à commandes. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat subséquent.

5.3 Représentant de l'offrant

Nom: _____

Téléphone _____

Télécopieur. _____

Courriel: _____

6. Utilisateurs désignés

L'utilisateur désignés autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes sont autorisées personnel du MDN.

7. Instrument de commande

Les travaux seront autorisés ou confirmés par le ou les utilisateurs désignés par l'entremise du formulaire PWGSC-TPSGC 942, Commande subséquente à une offre à commandes, ou une version électronique.

8. Limite des commandes subséquentes

Les commandes individuelles subséquentes à l'offre à commandes ne doivent pas dépasser :

8.1 Articles en vertu Prix Base "A" : 100,000.00\$ (taxes applicables incluses).

8.2 Articles en vertu Prix Base "B" : 30,000.00\$ (taxes applicables incluses).

9. 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 la liste.

- a) la commande subséquente à l'offre à commandes, incluant les annexes;
- b) les articles de l'offre à commandes;
- c) les conditions générales 2005 (2014-06-26), Conditions générales - offres à commandes - biens ou services
- d) les conditions générales 2010A (2014-06-26) Conditions générales - biens (complexité moyenne)
- e) l'Annexe « A », Besoin;
- f) l'Annexe « B », Base de paiement; et
- g) l'offre de l'offrant en date du : (Sera inséré dans Document d'Offre permanent par TPSGC)

10. Attestations**10.1 Conformité**

Le respect continu des attestations fournies par l'offrant avec son offre ainsi que la coopération constante quant aux renseignements connexes sont des conditions d'émission de l'offre à commandes (OC). Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée de l'offre à commandes et de tout contrat subséquent qui serait en vigueur au-delà de la période de l'OC. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'offrant ou à fournir les renseignements connexes, ou encore si on constate que les attestations qu'il a fournies avec son offre comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier tout contrat subséquent pour manquement et de mettre de côté l'offre à commandes.

11. Lois applicables

L'offre à commandes et tout contrat découlant de l'offre à commandes doivent être interprétés et régis selon les lois en vigueur : (Sera inséré dans Document d'Offre permanent par TPSGC) et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

B. CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent et font partie intégrante de tout contrat résultant d'une commande subséquente à l'offre à commandes.

1. Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits dans la commande subséquente à l'offre à commandes.

2. Clauses et conditions uniformisées**2.1 Conditions générales**

2010A (2014-06-26), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

L'article 16, Intérêt sur les comptes en souffrance, de 2010A (2014-06-26) Conditions générales - biens (complexité moyenne) ne s'applique pas aux paiements faits par carte de crédit.

3. Durée du contrat**3.1 Date de livraison**

La livraison doit être complétée conformément à la commande subséquente à l'offre à commandes.

3.2 Instructions d'expédition - livraison à destination

Les biens doivent être expédiés au point de destination précisé dans le contrat et livrés :

rendu droits acquittés (DDP) comme indiqué dans le document d'appel jusqu'à, selon les Incoterms 2000 pour les expéditions en provenance d'un entrepreneur commercial.

4. Paiement

4.1 Base de paiement

1. La base de paiement ci-joint en annexe «B» doit être utilisé pour des prix tout appel-up faite en vertu de cette offre à commandes.

2. En contrepartie de l'initiateur remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu de l'appel-up, l'initiateur sera payé le prix ferme stipulé dans l'appel, calculé conformément à la Base de paiement », la taxe de vente applicables en sus, le cas échéant.

4.2 Limite de prix

Clause du *Guide des CCUA* C6000C (2011-05-16), Limite de prix

4.3 Paiements multiples

Clause du *Guide des CCUA* H1001C (2008-05-12) Paiements multiples

4.4 Paiement par carte de crédit

La carte de crédit suivante est acceptée : _____.

OU

Les cartes de crédit suivantes sont acceptées : _____ et _____.

5. Instructions pour la facturation

5.1 L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.

5.2 Les factures doivent être distribuées comme suit:

a. L'original doivent être envoyés à l'adresse suivante pour attestation et paiement: L'utilisateur désigné autorisé à passer des commandes subséquentes à l'offre à commandes

b. Un (1) exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée sous l'article intitulé « Responsables » du contrat.

6. Clauses du *Guide des CCUA*

B1501C	2006-06-16	Electrical Equipment
B7500C	2006-06-16	Excess Goods

ANNEXE A - BESOIN

1.1 Exigences générales

Pour le travail livré en vertu du contrat:

- Doit être de qualité commerciale (restaurant);
- Doit être neuf et commercial standard; et
- 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.

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

- Le cas échéant, le travail doit porter :
 - la marque de l'Association canadienne de normalisation (CSA)
 - la marque du Laboratoire des assureurs (UL) certifiant que l'équipement peut être utilisé au Canada et à l'étranger; et
 - la marque de la National Safety Foundation (NSF)

Confirmation de mesures

Sur place, les mesures finales pour des équipements tels que (mais sans s'y limiter) étagères sont de la responsabilité de la personne offrant. Dans les 5 jours de la réception de la commande, le vendeur doit communiquer avec l'utilisateur identifié (et l'autorité de l'offre à commandes) pour fixer une date et l'heure mutuellement acceptable.

ANNEXE A - BESOIN

1.1 Exigences générales

- L'équipement doit être de qualité commerciale (restaurant);
- L'équipement doit être neuf et commercial standard;
- 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.

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

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

Lave-vaisselle	17
<i>Lave-casseroles</i>	<i>17</i>
<i>Lave-vaisselle encastré.....</i>	<i>19</i>
<i>Lave-vaisselle haute température à capot ou à porte</i>	<i>21</i>
<i>Lave-vaisselle à convoyeur de paniers.....</i>	<i>22</i>
<i>1117 mm (44 po).....</i>	<i>22</i>
<i>Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de pré lavage 1676 mm (66 po)</i>	<i>24</i>
Fours	26
<i>Four combi à l'électricité et au gaz</i>	<i>26</i>
<i>Four combi électrique pour navire.....</i>	<i>28</i>
<i>Four à convection électrique et four à convection au gaz</i>	<i>30</i>
<i>Cuisinière électrique et cuisinière au gaz autoportantes</i>	<i>31</i>
Grils et plaques à frire	33
<i>Plaques à frire électriques et plaques à frire.....</i>	<i>33</i>
<i>au gaz</i>	<i>33</i>
<i>Gril à rabat</i>	<i>35</i>
<i>Plaque de cuisson à induction</i>	<i>37</i>
<i>Cuisinière wok</i>	<i>38</i>
Grilloir	39
<i>Grilloir charbon de bois au gaz / Électrique</i>	<i>39</i>
Friteuse.....	40
<i>Friteuse électrique et friteuse au gaz.....</i>	<i>40</i>
Poêle et braisière basculante	41
<i>Poêle et braisière basculante à l'électricité et au gaz.....</i>	<i>41</i>
Cuiseurs vapeur	43
<i>Cuiseurs vapeur à l'électricité et au gaz.....</i>	<i>43</i>
<i>Cuiseur vapeur à convection.....</i>	<i>44</i>
<i>avec générateur de vapeur à la base</i>	<i>44</i>
<i>à l'électricité et au gaz.....</i>	<i>44</i>
<i>Cuiseur vapeur à convection de comptoir.....</i>	<i>46</i>
<i>avec générateur de vapeur à l'électricité.....</i>	<i>46</i>
<i>Cuiseur vapeur à convection de comptoir à l'électricité ou au gaz</i>	<i>47</i>
<i>Marmite à vapeur à double paroi à l'électricité ou au gaz</i>	<i>49</i>
Réfrigérateurs et congélateurs	51
<i>Armoire frigorifique commerciale.....</i>	<i>51</i>
<i>Congélateur commercial</i>	<i>53</i>
<i>Réfrigérateur bahut commercial.....</i>	<i>55</i>
<i>Machine à glaçons avec bac de stockage.....</i>	<i>57</i>
<i>Refroidisseur à courant d'air</i>	<i>58</i>
<i>Présentoir réfrigéré</i>	<i>60</i>
<i>Station de service mobile pour sandwiches et salades.....</i>	<i>61</i>
<i>Table à salades ou à desserts mécaniquement réfrigérée.....</i>	<i>63</i>
Petits appareils.....	64
<i>Mélangeur planétaire.....</i>	<i>64</i>
<i>Trancheuse à viande.....</i>	<i>66</i>
<i>Four à micro-ondes de comptoir.....</i>	<i>68</i>
<i>Grille-pain électrique avec bande transporteuse.....</i>	<i>69</i>
<i>Machine pour la préparation des aliments</i>	<i>70</i>
<i>Réchaud à soupe</i>	<i>71</i>
Tables de service.....	72
<i>Table électrique à.....</i>	<i>72</i>

<i>compartiments chauds</i>	72
<i>Armoire de conservation</i>	73
Équipement pour les boissons	74
<i>Urne à café</i>	74
<i>Percolateur pour le café</i>	75
<i>Distributeur de boisson froide</i>	76
<i>Distributeur de lait en vrac</i>	77
Évier / station d'éviers	78
<i>Évier collectif à deux et à trois cuves</i>	78
<i>Station de lavage des mains</i>	79
<i>Station de lavage des mains avec piètement</i>	80
Équipement de travail et d'entreposage	81
<i>Chariot tout usage robuste en</i>	81
<i>acier inoxydable</i>	81
<i>Distributeur de verres mobile</i>	82
<i>Distributeur de paniers d'ustensiles</i>	83
<i>et de plateaux</i>	83
<i>Distributeur d'assiettes chauffées</i>	84
<i>Balance à plate-forme</i>	85
<i>Table mobile en acier inoxydable</i>	86
Supports et chariots	87
<i>Chariot pour le retour des plateaux</i>	87
<i>Chariot tout usage, 20 plats</i>	88
<i>Support de rangement</i>	89
<i>Rayonnage à haute densité</i>	90
Systèmes de traitement des déchets alimentaires	91
<i>Broyeur de déchets alimentaires</i>	91

****Remarque****

1. Les illustrations qui figurent dans le coin supérieur droit de chaque description sont fournies à titre de référence seulement et ne constituent en aucun cas une représentation fidèle d'une marque ou d'un modèle en particulier.

1.2 Exigences techniques minimales

Tous les appareils doivent respecter ou dépasser les exigences indiquées ci-dessous à l'exception des articles énumérés comme "Options valeur ajoutée" qui sont des caractéristiques souhaitables.

Lave-vaisselle **Lave-casseroles**



Généralités

Le lave-casseroles à haute température doit permettre lavage entièrement automatiques pour désencrasser et plaques à pâtisserie, les plats et les casseroles, de même que tout autre ustensile de cuisine très sale. au moins deux cycles de nettoyer efficacement les

Configuration

L'équipement doit être configuré comme suit :

- Porte relevable, porte à battants et/ou portes en vis-à-vis
- Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po

Matériaux et construction

- Principaux composants, notamment le bâti extérieur, le bac de lavage, les pieds cylindriques, etc. en acier inoxydable de calibre 12 à 16
- Rotor de pompe en acier inoxydable
- Moteur de pompe haute pression (35 à 55 lb/po²) sans égouttement pour recirculer l'eau de rinçage d'au moins 4 HP, protégé contre les surtensions
- Surchauffeur intégré (70 °C)

Fonctions

- Capot surélevé et ouverture grande capacité
- Cycle de lavage de 49 °C (120 °F) entièrement automatique avec détergent
- Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C (180 °F)
- Paniers amovibles pouvant recevoir des plaques à pâtisserie ou des plateaux sans supports additionnels
- Durée du cycle entièrement automatique
- Remplissage automatique de la cuve de même que distribution de détergent ou de produits chimiques
- Commandes numériques montées au bas, sur le côté ou sur la façade
- Pieds cylindriques réglables
- Porte surdimensionnée pour plaques à pâtisserie
- Bras de lavage interchangeables

Options à valeur ajoutée

- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Commande du ventilateur d'évent
- Extracteur de vapeur
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
 - Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles :

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 575 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Lave-vaisselle encastré

Généralités

Le lave-vaisselle encastré doit avoir l'habileté de pouvoir laver entre 21 et 30 heures et avoir une hauteur totale d'au plus 889 mm (35 po). Le lave-vaisselle conçu pour être installé sous les surfaces de préparation des aliments. Il doit selon un mode de désinfection chimique ou de désinfection à l'eau chaude et être doté d'un surchauffeur intégré. L'appareil doit avoir la capacité de nettoyer les items de moyen à fortement souillés.



paniers par
doit être
fonctionner

Configuration

- Dimensions maximales : 860 mm haut. x 615 mm larg. x 644 mm prof. (33,9 po x 24,25 po x 25,4 po)
- Paniers standard de 508 mm x 508 mm (20 po x 20 po)
- Surchauffeur intégré pour une hausse de température de 70°
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques
- L'unité doit être de type remplissage / vidange

Matériaux et construction

- Bâti, dessus et côtés, cuve de lavage et principaux composants en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 12 à 16
- Construction à paroi double
- Moteur de 3/4 HP minimum
- Commandes numériques sur le haut de la façade
- Thermomètre numérique

Fonctions

- Cycle de lavage à 60 °C (140 °F) entièrement automatique; pompe distributrice du détergent et de l'agent de rinçage
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C (180 °F)
- Mécanisme marche-arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Pompe de drainage
- Dispositif de protection du réservoir en cas de faible niveau d'eau et de surchauffe
- Fonction de détartrage
- Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables
- Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques
- Tamis à débris amovible en acier inoxydable

Options à valeur ajoutée

- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé), au besoin
- Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé pendant trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles:

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Lave-vaisselle haute température à capot ou à porte

Généralités

Le lave-vaisselle haute température à capot doit avoir un cycle de rinçage entièrement automatique et une capacité de lavage entre 48- l'heure.



lavage et de
55 paniers à

Configuration

Disponible avec récupération de chaleur sans évent ou en version standard dans les configurations suivantes :

- Dimensions maximales : 2369 mm haut. x 663 mm larg. x 787 mm prof. (93 1/4 po x 31 po x 26 1/8 po)
- Paniers standard de 508 mm x 508 mm (20 po x 20 po)

Matériaux et construction

Bâti, paroi extérieure, réservoir de lavage, pieds cylindriques réglables et tous les principaux composants en acier inoxydable de calibre 12 à 16

Fonctions

- Cycle de lavage de 60 °C (140 °F) entièrement automatique avec distribution de détergent
- Mécanisme marche-arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte
- Cycle de rinçage final de désinfection à 82 °C (180 °F)
- Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70°
- Commandes numériques montées au bas, sur les côtés ou sur la façade
- Pieds cylindriques réglables
- Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques
- Commande du ventilateur d'évent
- Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés

Options à valeur ajoutée

- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé), au besoin
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles
- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Lave-vaisselle à convoyeur de paniers 1117 mm (44 po)

Généralités

Construction robuste en acier inoxydable, chauffe-réservoir et électrique, à serpentin de vapeur ou d'eau chaude, entièrement et pouvant laver au moins 198 paniers de vaisselle à l'heure.



surchauffeur
automatique

Configuration

Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capots de ventilation) dans les configurations suivantes :

- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche
- Convoyeur à cuve simple de 44 po (1117 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304
- Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP
- Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent
- Surchauffeur intégré à la sortie de la cuve de lavage pour hausser la température de l'eau d'entrée de 110 °F à 180 °F (43 °C à 82 °C) pour une désinfection à haute température
- Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur à gaz externe
- Dans tous les cas, la longueur maximale de l'appareil doit être le plus près possible de la longueur et de la configuration demandée
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable
- Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre)

Convoyeur

- Avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP

Chauffage de la cuve

- Chauffage de la cuve de lavage au moyen d'un élément électrique thermostaté immergé OU d'un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU d'un surchauffeur au gaz à serpentin d'eau chaude
- Lorsqu' une unité à eau chaude est soumise, il doit être muni d'un relais d'interconnexion et de la vanne du régulateur de pression avec une surchauffeur intégrée.

Surchauffeur

Capacité :

- hausse de la température de l'eau d'entrée de 110 °F à 180 °F (43 °C à 82 °C) pour une désinfection à haute température

Caractéristiques

- Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau
- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.
- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage
- Écran antiéclaboussure

Options à valeur ajoutée

- Récupération de la chaleur
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Fournir une unité qui offre une technologie de rinçage qui peut démontrer une réduction significative / substantielle d'eau et économies d'énergie au cours du cycle de rinçage.
- Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po
- Portes à charnières pivotantes étanches et isolées
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Séchoir à air chaud:

- Séchoir à chaleur humide (vapeur) ou à chaleur sèche (électricité); longueur de l'appareil convenant à l'espace disponible selon les indications de l'utilisateur

Tâches

- L'entrepreneur doit effectuer une visite de l'emplacement de l'installation dans les cinq (5) jours suivant l'appel et de conseiller le gestionnaire des services d'alimentation de tous les problèmes potentiels liés à l'installation.
- Organiser une formation sur place pour le gestionnaire et les employés des services alimentaires;
- L'entrepreneur doit fournir une formation en anglais pour toute province à l'exception de la province du Québec ou elle doit être faite en français;
- L'entrepreneur doit fournir une formation sur l'appareil, après l'installation;
- L'entrepreneur fournir tous les manuels de maintenance et d'opération aux gestionnaire de cuisine

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles :

- 208 – 240 V, 60 Hz, triphasée
- 575 V, 60 Hz, triphasée

Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de prélavage 1676 mm (66 po)

Généralités

Construction robuste en acier inoxydable, chauffe-réservoir et surchauffeur électrique, à serpentin de vapeur ou d'eau chaude, entièrement automatique et pouvant laver au moins 198 paniers vaisselle à l'heure.



de

évent ou

Configuration

Disponible avec système de récupération de la chaleur sans en version standard (2 capot de ventilation) dans les configurations suivantes :

- Sens de l'avancement de gauche à droite ou de droite à gauche
- Convoyeur à cuve simple de 1676 mm (66 po) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304
- Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP; pompe de prélavage avec moteur d'au moins 1 HP; rotor et carters de la pompe en acier inoxydable
- Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent
- Surchauffeur intégré à la sortie de la cuve de lavage pour hausser la température de l'eau à l'entrée de 110 °F à 180 °F (43 °C à 82 °C) pour une désinfection à haute température
- Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur au gaz externe
- Dans tous les cas, la longueur maximale de l'appareil doit être le plus près possible de la longueur et de la configuration demandée
- Panneaux d'extrémité en acier inoxydable
- Thermostat à eau froide dans la section de prélavage ou une fonction de régulation de température du bassin de prélavage afin de permettre à l'eau de pré-lavage d'avoir une température située entre 120-130F à tout moment pendant le cycle complet.
- Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre); déviation de la condensation vers le drain pour éviter l'accumulation de la condensation sur le dessus de l'appareil

Convoyeur

- Avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP

Chauffage de la cuve

- Chauffage de la cuve de lavage au moyen d'un élément électrique thermostaté immergé OU d'un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU d'un surchauffeur au gaz à serpentin d'eau chaude
- Lorsqu' une unité à eau chaude est soumise, il doit être muni d'un relais d'interconnexion et de la vanne de régulation de pression avec une surchauffeur intégrée.

Surchauffeur

Capacité :

- hausse de la température de l'eau d'entrée de 110 °F à 180 °F (43 °C à 82 °C) pour une désinfection à haute température

Fonctions

- Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau

- Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage
- L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.
- Écran antiéclaboussure

Options à valeur ajoutée

- Récupération de la chaleur
- Fournir une unité qui offre une technologie de rinçage qui peut démontrer une réduction significative / substantielle d'eau et économies d'énergie au cours du cycle de rinçage.
- Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.
- Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable et isolant R3 minimum
- Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po
- Portes à charnières pivotantes étanches et isolées
- Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Séchoir à air chaud: Séchoir à chaleur humide (vapeur) ou à chaleur sèche (électricité); longueur de l'appareil convenant à l'espace disponible selon les indications de l'utilisateur.

Tâches

- L'entrepreneur doit effectuer une visite de l'emplacement de l'installation dans les cinq (5) jours suivant l'appel et de conseiller le gestionnaire des services d'alimentation de tous les problèmes potentiels liés à l'installation.
- Organiser une formation sur place pour le gestionnaire et les employés des services alimentaires;
- L'entrepreneur doit fournir une formation en anglais pour toute province à l'exception de la province du Québec ou elle doit être faite en français;
- L'entrepreneur doit fournir une formation sur l'appareil, après l'installation;
- L'entrepreneur fournir tous les manuels de maintenance et d'opération aux gestionnaire de cuisine

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et surchauffeur de l'appareil et de la cuve. Alimentations électriques possibles:

- 208 – 240 V, 60 Hz, triphasée
- 575 V, 60 Hz, triphasée

Fours

Four combi à l'électricité et au gaz



fonctions ou
cuisson à air
servira à cuire

Généralités

Le four combi doit permettre de combiner certaines de ces toutes ces fonctions : cuisson à vapeur à faible pression, chaud par convection, cuisson classique. Le four combi des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller et à remettre en température des produits alimentaires, en plus de les garder au chaud.

Configuration

- Capacités du four : demi-grandeur 6, demie-grandeur 10 et pleine grandeur 20 plats
- Demi-fours (10 plats) doit être empilables
- Fours complets (20 plats) roulants
- Disponible avec ou sans générateur de vapeur

Matériaux et construction

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

Fonctions

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

Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants

- Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes
- Commande numérique du temps, du réglage de la sonde à l'intérieur du four et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (125°F-480°F).

Options à valeur ajoutée

- Éclairage intérieur à DEL
- Support pour appareil de table
- Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre (4) points de commande
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentations possibles :

- 208 V /60Hz/3 Ph et
- 240 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives aux fours à gaz

- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 75 000 BTU

Four combi électrique pour navire

Généralités

Le four combi doit permettre de combiner certaines de ces fonctions ou toutes ces fonctions : cuisson à vapeur basse pression, cuisson à air chaud par convection, cuisson classique. Le four combi servira à cuire des pâtisseries, à cuire à la vapeur, à cuire au four, à rôtir, à griller, à remettre en température, à cuire et à garder au chaud des aliments.



Matériaux et construction

- Le four doit être assez grand pour des plats de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) et de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po)
- Capacités du four : 6 et 10 plats
- Four empilable
- Offert avec ou sans générateur de vapeur

Construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable de nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin
- Compartiment de cuisson poli avec coins concaves pour faciliter le nettoyage
- Panneau de commande électrique avec interface USB
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé
- Butoir de porte intégré et plateau récepteur de condensat à drainage
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs
- Ventilateur multidirectionnel à au moins deux (2) vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement
- Grilles de four à tous les quatre (4) po de hauteur dans le compartiment de cuisson
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables permettant d'assujettir l'appareil au sol
- Four encastrable (dans une ouverture de 914 mm x 914 mm (36 po x 36 po) avec portes de 914 mm x 1676 mm (36 po x 66 po)
- Système intégré permettant d'assujettir les plats de cuisson et de les empêcher de glisser à l'extérieur du four pendant les opérations en mer
- Écran protecteur pour la porte qui n'empêche pas de voir à l'intérieur
- Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude

Fonctions

- Indicateur de détartrage et fonction de détartrage semi-automatique lorsque l'appareil est équipé d'un générateur de vapeur
- Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, remplaçable sur place
- Capacité d'enregistrer un minimum de 200 recettes informatisées comportant au moins trois (3) étapes de cuisson chacune
- Enregistreur de données HACCP pour documenter la production; les données comprennent : temps de production, durée de production, température de préparation, température interne pour cuisson au thermomètre (sondes multipoints). Les données doivent pouvoir être téléchargées sur une clé USB.
- Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau

Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants

- Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes
- Commande numérique du temps, du réglage de la sonde centrale et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (120°F-480°F).

Options à valeur ajoutée

- Éclairage intérieur à DEL
- Support pour appareil de table
- Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre (4) points de contrôle
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation : 440 V

Four à convection électrique et four à convection au gaz

Généralités

Four à convection au gaz ou à l'électricité muni d'un ventilateur qui fait et qui intensifie la chaleur, diminuant ainsi le temps de cuisson normal.



circuler

Configuration

- Four avec capacité de cinq (5) plats de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) ou de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po)

Matériaux et construction

- Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée
- Poignées de porte froides au toucher
- Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double
- Dessus, arrière, côtés et fond isolés
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont deux (2) verrouillables à l'avant
- Grilles de four à tous les quatre (4) pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson
- Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs

Fonctions

- Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes
- Ventilateur multidirectionnel avec au moins deux (2) vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement
- Fonction de refroidissement rapide
- Garniture d'étanchéité de portes, remplaçable sur place sans outils
- Protection automatique contre les surcharges thermiques

Panneau de commande électronique et plage de température

- Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)
- Commandes à affichage électronique avec indication numérique de l'heure et de la température

Options à valeur ajoutée

- Compartiment de cuisson en acier inoxydable (paroi intérieure)
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentations possibles :

- 208 V /60 Hz/1 Ph et
- 240 V, 60 Hz, monophasée OU triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Cuisinière électrique et cuisinière au gaz autoportantes

Généralités

Cuisinière commerciale autoportante fonctionnant à l'électricité ou au gaz comportant un dossier et un four de cuisson et de rôtissage



gaz

Configuration

- Four assez grand pour deux (2) plaques à pâtisserie de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po)
- Disponible en configuration de quatre (4), six (6) et huit (8) brûleurs

Matériaux et construction

- Bâti extérieur – façade, porte, côtés, dossier et tablette - en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin
- Grilles supérieures en fonte amovibles
- pour les unités au gaz Veilleuse en acier inoxydable pour chaque brûleur en fonte amovible
- Tuyauterie de gaz en acier inoxydable, y compris le robinet de sécurité
- Dossier haut en acier inoxydable
- Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée
- Poignées de porte froides au toucher
- Porte à ressort équilibrée
- Enceinte entièrement isolée, y compris le dessus, l'arrière, les côtés et le fond
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont deux (2) verrouillables à l'avant
- Au moins deux (2) grilles de four fournies

Fonctions

- Plateau d'égouttement en une pièce amovible
- Four avec robinet de commande de la pression du gaz
- Garniture d'étanchéité de la porte, remplaçable sur le terrain sans outils
- Protection automatique contre les surcharges thermiques

Panneau de commande et plage de température

- Boutons de commande robustes
- Température réglable sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)

Options à valeur ajoutée

- Compartiment intérieur de cuisson en acier inoxydable
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentations possibles :

- 208 V/60 Hz/1 Ph et
- 240V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120V, 60 Hz, monophasée, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 130 000 BTU

Grils et plaques à frire

Plaques à frire électriques et plaques à frire au gaz



Généralités

La plaque à frire doit être offerte en diverses tailles et être constituée de trois (3) composants principaux : 1) la plaque, 2) la source de chaleur et 3) les commandes de la température. L'appareil doit être un modèle de comptoir ou un modèle avec Piètement et la surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments chauffants (à électricité ou au gaz).

Configuration

Différentes configurations possibles :

- 610 mm (24 po) de largeur avec au moins deux (2) brûleurs et deux (2) commandes
- 914 mm (36 po) de largeur avec au moins trois (3) brûleurs et trois (3) commandes
- 1219 mm (48 po) de largeur avec au moins quatre (4) brûleurs et quatre (4) commandes
- 1524 mm (60 po) de largeur avec au moins cinq (5) brûleurs et cinq (5) commandes
- 1829 mm (72 po) de largeur avec au moins six (6) brûleurs et six (6) commandes
- Dimensions maximales : 889 mm prof. x 559 mm haut. (35 po x 22 po) avec un dessus chromé d'au moins 25,4 mm (1 po) d'épaisseur fini miroir ou avoir de l'acier inoxydable d'une tôle roulée à froid avec une épaisseur minimum de 8 gauge.

Matériaux et construction

- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti en acier inoxydable et aluminisé entièrement soudé sans attaches visibles (calibre 16 minimum)
- Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (roulettes verrouillables à l'avant et non verrouillables à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 50 mm (2 po) dans le cas des modèles de comptoir
- Dalot à graisse amovible; drain à graisse entièrement soudé
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)

Commandes thermostatiques, plage de température et éléments chauffants

- Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F)
- Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson
- Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 220 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Une veilleuse pour deux (2) brûleurs
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 30 000 BTU par brûleur

Gril à rabat

Généralités

L'appareil comporte deux surfaces de cuisson efficaces dotées d'éléments chauffants (supérieur et inférieur) commandés
L'appareil doit être un modèle de comptoir ou un modèle avec surface de cuisson plate est disposée par-dessus les éléments



de deux
individuellement.
Piètement et la
chauffants.

Configuration

Surface chauffante inférieure alimentée au gaz ou à l'électricité dans les configurations suivantes :

- 610 mm (24 po) de largeur avec au moins deux (2) brûleurs et deux (2) commandes
- 914 mm (36 po) de largeur avec au moins trois (3) brûleurs et trois (3) commandes
- 1219 mm (48 po) de largeur avec au moins quatre (4) brûleurs et quatre (4) commandes
- Surfaces chauffantes supérieures alimentées à l'électricité de 305 mm (12 po), chacune commandée individuellement

Matériaux et construction

Appareil avec commandes programmables, commandes thermostatiques de la température et commandes standard des plaques à frire; les commandes doivent être disposées à tous les 12 po de plaque.

- Plaque à frire en composite ou en acier au carbone de 16 – 19 mm (0,63 – 0,75 po) d'épaisseur, meulée à la machine et très polie
- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti entièrement soudé en acier inoxydable et aluminisé sans attaches visibles
- Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (roulettes verrouillables à l'avant et non verrouillables à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 50 mm (2 po) dans le cas des modèles de comptoir
- Dalot à graisse amovible; drain à graisse entièrement soudé
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)
- Les éléments chauffants supérieurs doivent se trouver à une certaine distance des surfaces installées et ajustées et devraient pouvoir être verrouillés à des positions pré-réglées à au moins 38,1 mm (1 ½ po) au-dessus des aliments
- Surfaces chauffantes supérieures articulées et assistées, disponibles avec plaque lisse et plaque ondulée

Commandes thermostatiques, plage de température et éléments chauffants

- Température réglable entre 94°C - 204°C (200°F - 400°F).
- Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson
- Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 220 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Une veilleuse pour deux (2) brûleurs
- Temps de réponse court pour toutes les sondes de température
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 65 000 BTU

Plaque de cuisson à induction

Généralités

La plaque de cuisson à induction doit être de comptoir et être conçue pour une cuisson égale à commande variable de la température.



Configuration

Disponible avec au moins un (1) foyer ayant une des configurations suivantes :

- 1400 – 1800 W
- 2000 – 2800 W
- 3000 – 3600 W

Matériaux et construction

- Cadre en acier inoxydable
- Dessus en vitrocéramique
- Commandes à effleurement
- Pieds en caoutchouc
- Affichage du niveau de puissance à DEL

Caractéristiques

- Au moins neuf (9) réglages de la puissance
- Au moins cinq (5) températures attente ou garde au chaud
- Protection contre la surchauffe
- Détection automatique de casseroles
- Arrêt casserole vide

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche NEMA 5-15p ou 6-20p.

Alimentations possibles :

- 120 – 208 V, 60 Hz, monophasée
- 220 – 240 V, 60 Hz, monophasée

Cuisinière wok

Généralités

L'appareil est conçu pour la cuisson de mets chinois sautés. Le dessus est en acier inoxydable et les supports fonte robuste avec brûleurs et commandes individuelles. sont revêtus d'acier inoxydable ainsi que le dosseret d'au 610 mm (24 po) et le drain.



comme les
à woks en
Les côtés
moins

Configuration

- Configurations possibles : deux (2), trois (3) et quatre (4) brûleurs
- Drain arrière ou avant
- Bac d'égouttage arrière ou avant amovible
- Dessus refroidi à l'eau ou dosseret muni de robinets
- Supports à woks : 330 mm (13 po), 356 mm (14 po) et 406 mm (16 po) de diamètre
- Brûleurs de type anneau, jet ou jet grande vitesse

Matériaux et construction

- Bâti soudé, y compris dessus, devant et dosseret en acier inoxydable de calibre 14 minimum
- Robinet pivotant entre les supports à woks installé en usine
- Bac d'égouttage (graisse et débris) résistant à la corrosion sous chaque brûleur à commande variable
- Supports à woks en fonte
- Robinets à thermocouple
- Cuvette standard : 55,9 cm (22 po)

Commandes

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

Fonctions

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

Options à valeur ajoutée

- Compartiment en acier inoxydable soudé
- Cuve interne à chaleur sèche amovible
- Économiseur d'eau
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont deux (2) verrouillables à l'avant
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

- Robinet de sécurité pour chaque brûleur installé en usine
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 100 000 BTU par brûleur

Grilloir

Grilloir charbon de bois au gaz / Électrique

Généralités

Le grilloir charbon de bois surbaissé et à grand volume doit offert en diverses tailles et comporter trois (3) composants principaux : 1) la plaque, 2) la source de chaleur et 3) les commandes de la température. L'appareil doit être un modèle de comptoir ou un modèle avec Piètement et la surface de cuisson est disposée par-dessus les éléments chauffants.



être

Configuration

L'un ou l'autre modèle au gaz doit être disponible dans les tailles approximatives suivantes :

- 610 mm (24 po) de largeur avec au moins quatre (4) brûleurs et deux (2) commandes
- 914 mm (36 po) de largeur avec au moins six (6) brûleurs et trois (3) commandes
- 1219 mm (48 po) de largeur avec au moins huit (8) brûleurs et quatre (4) commandes
- 1524 mm (60 po) de largeur avec au moins dix (10) brûleurs et cinq (5) commandes

L'un ou l'autre modèle électrique doit être disponible dans les tailles approximatives suivantes

- 610 mm (24 po) de largeur avec au moins deux (2) commandes
- 914 mm (36 po) de largeur avec au moins trois (3) commandes

Matériaux et construction

- Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti en acier inoxydable et aluminisé entièrement soudé sans attaches visibles (calibre 16 minimum)
- Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (verrouillables à l'avant et non verrouillables à l'arrière) dans le cas des modèles autoportants
- Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 51 mm (2 po) dans le cas des modèles de comptoir
- Tiroirs à graisse pleine largeur à l'avant
- Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle
- Protège-thermostat
- Voyant « Heat-On » (allumé)
- Foyer à charbon robuste et brûleurs avec grilles en fonte

Exigences en matière d'énergie

Chaque brûleur au gaz doit produire au moins 14 000 BTU par grille

Options à valeur ajoutée

- Support pour appareil de table

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis. Alimentations possibles

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz

- Dispositif d'allumage de la veilleuse à flamme permanente
- Un (1) robinet à positions variables ou robinet de commande du gaz (haut-bas) pour chaque brûleur
- Raccordement arrière ou avant du gaz et régulateur de la pression du gaz

Friteuse

Friteuse électrique et friteuse au gaz

Généralités

La friteuse doit comporter cinq (5) principaux composants : 1) bassin, 2) système de chauffage, 3) panneau de commande, 4) filtre et 5) zone de refroidissement. Le modèle de plancher à bassin simple doit avoir une capacité de friture d'au moins 30 lb à l'heure et le modèle à deux bassins, d'au moins 50 lb à l'heure.



: 1) bassin(s) à commande, 4) filtre et bassin simple doit avoir une capacité de friture d'au moins 30 lb à l'heure et le modèle à deux bassins, d'au moins 50 lb à l'heure.

Configuration

Friteuse à bassin simple ou à plusieurs bassins disponible dans les configurations d'huile suivantes :

- 40 – 50 lb
- 60 – 70 lb
- 70 – 80 lb

Matériaux et construction

- Bassin de friture : acier inoxydable de nuance 304, calibre 16 minimum
- Paroi extérieure : devant, côtés, porte, support à paniers et tuyau d'évacuation : acier inoxydable calibre 18 minimum
- Robinet de vidange : 32 mm (1 1/4 po) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile
- Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (verrouillables à l'avant et non verrouillables à l'arrière)

Panneau de commande

Commandes :

- Indicateur numérique à semi-conducteurs
- Commande à minuterie électronique
- Commande thermostatique

Température

La température de cuisson doit être maintenue entre 93 °C et 190 °C (200 °F et 375 °F).

Options à valeur ajoutée

- Température des gaz évacués inférieure à 500 °F
- Filtre intégré

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Cet appareil doit être fourni avec un cordon et une fiche configurés selon les caractéristiques principales et les accessoires choisis.

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, triphasée
- 240 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur
- Au moins 100 000 BTU

Poêle et braisière basculante

Poêle et braisière basculante à l'électricité et au gaz

Généralités

L'appareil doit être une poêle et braisière basculante à l'électricité ou au gaz utilisée pour braiser, griller, frire, faire mijoter et cuire à la vapeur une grande quantité d'aliments, notamment des œufs brouillés, des viandes braisées, des soupes, des ragoûts et des pâtes. La poêle basculante doit comporter un couvercle à charnière, un tuyau de collecte du condensat, une cuve carrée de braisage et un mécanisme de basculement manuel ou électrique. Il doit fournir une distribution uniforme de la chaleur.



Configuration

Appareil fonctionnant à électricité ou au gaz dans les configurations suivantes :

- 115 L (30 gal) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique
- 151 L (40 gal) avec mécanisme de basculement manuel ou électrique

Matériaux et construction

Construction monopièce avec coins concaves, cuve en acier inoxydable de calibre 10 minimum et fini n° 4 ou plus fin, à l'intérieur et à l'extérieur

Poêle

- Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement
- Surface de cuisson revêtue d'acier inoxydable d'au moins 16 mm (⁵/₈ po) d'épaisseur
- Couvercle à charnières assistées en acier inoxydable avec poignée
- Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible

Mécanisme d'inclinaison

- Surface de cuisson revêtue d'acier inoxydable d'au moins 16 mm (⁵/₈ po) d'épaisseur
- Couvercle à charnières à ressort en acier inoxydable avec poignée
- Guide condensat sans égouttement
- Tamis verseur amovible
- Commande de température à semi-conducteurs
- Allumage électrique et témoin d'allumage

Panneau de commande électrique

- Interrupteur d'alimentation
- Thermostat avec position ARRÊT et témoin
- Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 5°
- Protection contre la surchauffe

Piètement

L'appareil doit comporter des pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables.

Plage de température de service

70 – 230 °C (160 – 445 °F)

Option à valeur ajoutées

- basculement électrique

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur



Cuiseurs vapeur

Cuiseurs vapeur à l'électricité et au gaz

Généralités

Le cuiseur est constitué d'une armoire en acier inoxydable avec générateur de vapeur intégré. Il doit être doté d'une fonction de vidange sous pression automatique et être muni de quatre (4) pieds réglables en acier inoxydable à rondelle.

Configuration

Générateur de vapeur chauffé à l'électricité ou au gaz intégré à la base de l'armoire de 610 mm (24 po) de largeur avec capacité minimale de cinq (5) plats mesurant 305 mm x 508 mm x 50 mm (12 po x 20 po x 2 po) chacun.

Matériaux et construction

Entièrement en acier inoxydable poli (calibre 16 minimum)

Compartiments à vapeur

- Compartiments montés sur une base en acier inoxydable
- Surface de cuisson renforcée en acier inoxydable et portes à charnières avec verrous magnétiques
- Bâti et dos en acier inoxydable
- Tuyaux directement raccordés à l'intérieur de l'armoire
- Condensateur d'eau froide : condense automatiquement la vapeur évacuée en eau avant le drainage
- Vidange sous pression automatique

Commandes

Commande automatique de niveau d'eau, manomètre, tube de niveau d'eau, commande de pression avec commande secondaire de pression de sécurité, soupape de sécurité et protection cathodique

Piètement

Pieds en acier inoxydable à rondelle pour fixation au plancher

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Cuiseur vapeur à convection avec générateur de vapeur à la base à l'électricité et au gaz



vapeur
fruits

Généralités

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection doté d'un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz qui, au moyen de sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des de mer et d'autres aliments.

Configuration

Le cuiseur-vapeur doit être doté d'un ou de deux compartiments, d'un générateur de vapeur basse pression à convection alimenté au gaz ou à l'électricité monté sur la base de l'appareil. Chaque compartiment doit pouvoir recevoir au moins cinq (5) plats à vapeur pleine dimension mesurant 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po) ou demi-plats à vapeur.

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304 fini satin et un (1) compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves
- Base du cuiseur-vapeur avec cadre incliné en fer peint sur le pourtour, support renforcé pour le cuiseur et le générateur de vapeur et extérieur en acier inoxydable

Cuiseur-vapeur

- Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible
- Garniture d'étanchéité sur le pourtour de la porte
- Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel
- Boîtier de commande en acier inoxydable
- Supports pour plats en acier inoxydable
- Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain
- Commandes individuelles pour chaque compartiment
- Commandes accessibles par un panneau latéral amovible
- Commandes : interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et interrupteur vapeur, voyant prêt et cuisson, minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Générateur de vapeur

- À l'électricité ou au gaz avec commandes
- Vidange sous pression automatique
- Portes à charnières
- Piètement en acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables
- Commandes : sonde automatique de niveau d'eau, manomètre, indicateur de niveau d'eau, commande de pression avec commande secondaire de sécurité, soupape de sécurité, protection cathodique et coupe-circuit en cas de bas niveau d'eau

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, avec affichage ou commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Cuiseur vapeur à convection de comptoir avec générateur de vapeur à l'électricité



Généralités

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection doté d'un générateur de vapeur à l'électricité qui, au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments.

Configuration

Le cuiseur doit être doté d'un (1) compartiment de cuisson, d'un générateur de vapeur intégré basse pression à convection fonctionnant à l'électricité et pouvoir recevoir au moins cinq (5) plats à vapeur pleine dimension mesurant 305 mm x 508 mm x 51 mm (12 po x 20 po x 2 po).

Matériaux et construction

Compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 14 avec coins concaves

Cuiseur

- Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible
- Garniture d'étanchéité sur le pourtour de la porte
- Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel
- Boîtier de commande en acier inoxydable
- Supports pour plats en acier inoxydable
- Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain
- Commandes accessibles par un panneau latéral amovible
- Mode de détartrage

Commandes

- Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et détartrage
- Voyant prêt et cuisson
- Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- Commandes du générateur de vapeur à semi-conducteurs
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Options à valeur ajoutée

- Appareil monté sur le comptoir ou pieds en acier inoxydable à rondelle réglables
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée
- Support pour les unités de comptoir.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Cuiseur vapeur à convection de comptoir à l'électricité ou au gaz



Généralités

L'appareil doit être un cuiseur vapeur à convection, sans générateur de vapeur qui au moyen de vapeur sèche haute vitesse, permet une cuisson uniforme des légumes, des fruits de mer et d'autres aliments.

Configuration

Le cuiseur vapeur à convection doit fonctionner à l'électricité, être monté sur le comptoir, ne pas comporter de générateur de vapeur, fonctionner avec de la vapeur sèche haute vitesse, n'exiger aucun raccordement ni tuyauterie. Le cuiseur doit pouvoir recevoir au moins cinq (5) plats à vapeur pleine dimension de 30,48 cm x 50,8 cm x 5,08 cm (12 po x 20 po x 2 po).

Matériaux et construction

Cuiseur vapeur en acier inoxydable de nuance 304 et fini satin avec un (1) compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves

Porte

Acier inoxydable soudé avec revêtement intérieur amovible et garniture d'étanchéité robuste sur le contour de la porte; mécanisme de fermeture étanche et de verrouillage de la porte avec ressort de rappel

Intérieur

Supports à plats en acier inoxydable et plateau diffuseur de vapeur amovible empêchant les aliments d'entrer en contact avec l'eau

Commandes

- Boîtier en acier inoxydable avec panneau d'accès entièrement amovible
- Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et vapeur constante
- Voyant prêt et cuisson
- Voyant ajouter de l'eau avec alarme sonore
- Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson
- L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée.

Piètement

Acier inoxydable avec pieds à rondelle réglables

Options à valeur ajoutée

- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques)

Alimentation minimale : 208 V, 60 Hz, triphasée

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz)

- Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasé, avec affichage et commandes numériques
- Système de sécurité de la veilleuse installé en usine
- Dispositif de sécurité pour couper l'alimentation en cas d'extinction du brûleur

Marmite à vapeur à double paroi à l'électricité ou au gaz

Généralités

Les marmites à vapeur à double paroi (aux deux tiers) montées au sol sont dotées d'un circuit fermé de vapeur. L'espace entre les deux parois rempli d'eau distillée et la vapeur est produite par un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz situé dans une enceinte fixée au support la marmite.



est
de

Configuration

- La marmite de comptoir doit être disponible en 22 L (6 gal) et 45 L (12 gal).
- La marmite de sol doit être disponible dans une configuration à basculement et dans les capacités qui se rapprochent le plus de celles-ci : 95 L (25 gal), 150 L (40 gal), 225 L (60 gal), 300 L (80 gal).

Matériaux et construction

- Acier inoxydable de nuance 304 et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus
- Pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable de nuance 316
- Marmite à double paroi aux deux tiers ou à double fond pour fournir un espace de circulation de la vapeur et pour chauffer la surface de cuisson
- Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures
- Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages
- Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus) et crépine de drainage
- Couvercle en acier inoxydable à ouverture assistée, à charnières à 45°, pivotant vers l'arrière
- Système de diffusion de la vapeur autonome
- Générateur de vapeur intégré à l'électricité ou au gaz
- Appareils de sol montés sur une plate-forme ou sur une base ouverte ou de type armoire
- Modèle de comptoir à pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 50 mm (2 po)
- Plage de pression entre 35 lb/po² et 50 lb/po²

Température

Plage de température de service entre 70 °C et 150 °C (150 °F et 300 °F).

Panneau de commande

Commandes :

- Voyant à DEL pour cycle de chaleur
- Voyant à DEL pour bas niveau d'eau
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT
- Cadran de commande de la température
- Commandes conçues pour résister à l'eau et aux éclaboussures
- Éléments chauffants soudés

Options à valeur ajoutée

- éléments électriques amovibles pour le remplacement facile sur place
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Exigences relatives à l'alimentation électrique (marmite électrique)

- Alimentations possibles : 208, 240, 480 V, 60 Hz, triphasée

Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite au gaz)

- Alimentation minimale : 110 - 120 V, 60 Hz, monophasée
- Dispositif d'allumage de la veilleuse à flamme permanente
- Raccordement du gaz à l'arrière et régulateur de la pression du gaz

Réfrigérateurs et congélateurs

Armoire frigorifique commerciale



Généralités

L'appareil doit être doté de portes pleines et être autonome, fixe et vertical, avec système frigorifique monté au haut ou au bas et un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air.

Configuration

- Une (1) porte avec système frigorifique monté au haut
- Deux (2) portes avec système frigorifique monté au haut
- Trois (3) portes avec système frigorifique monté au haut

Matériaux et construction de l'armoire

- Extérieur : panneau avant fini en acier inoxydable et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable ou en aluminium; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur : revêtement en acier inoxydable, en aluminium ou en ABS approuvé par la NSF, coins concaves et plancher en acier inoxydable
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables

Portes

- Extérieur en acier inoxydable avec revêtement intérieur blanc en ABS approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur de l'armoire
- Poignées de portes avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées garantie à vie
- Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin et portes couvrant toute la largeur de l'armoire
- Serrures de porte standard
- Garniture d'étanchéité magnétique de construction monopiece, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage

Tablettes

- Aucune cale d'écartement et tablettes convenant à des plats de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) et de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po)
- Trois (3) tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF
- Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles
- Montants supports des tablettes dans le même matériau que l'intérieur de l'armoire et réglage des tablettes par incréments de 13 mm ($\frac{1}{2}$ po)

Isolation

Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure de l'armoire et des portes pleines

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R134A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur

- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de la température
- Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F)

Éclairage

Interrupteur dissimulé pour l'éclairage intérieur protégé

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL
- Construction de qualité commerciale fondée sur les normes et la cote d'efficacité énergétique
- Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte
- Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble de l'armoire frigorifique
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et fiche fournis

Congélateur commercial



Généralités

L'appareil doit être doté de portes pleines et être autonome, fixe et vertical, avec système frigorifique monté au haut ou au bas et un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air.

Configuration

- Une (1) porte avec système frigorifique monté au haut
- Deux (2) portes avec système frigorifique monté au haut
- Trois (3) portes avec système frigorifique monté au haut

Matériaux et construction de l'armoire

- Extérieur : panneau avant fini en acier inoxydable et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable ou en aluminium; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur : revêtement en acier inoxydable, en aluminium ou en ABS approuvé par la NSF, coins concaves et plancher en acier inoxydable
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables

Portes

- Extérieur en acier inoxydable avec revêtement intérieur blanc en ABS approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur du congélateur
- Poignées de portes avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées
- Portes complètement étanches se fermant automatiquement
- Charnières permettant de laisser les portes ouvertes au besoin; portes s'ouvrant sur toute la largeur du congélateur
- Serrures de porte standard
- Garniture d'étanchéité magnétique de construction monopièce, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage

Tablettes

- Aucune cale d'écartement
- Trois (3) tablettes réglables par section en fil d'acier robuste revêtu approuvé par la NSF
- Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles
- Montants supports des tablettes dans le même matériau que l'intérieur du congélateur et réglage des tablettes par incréments de 13 mm ($\frac{1}{2}$ po)

Isolation

Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure du congélateur et des portes pleines

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R404A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur
- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température
- Maintien d'une température de -10 °C (23,3 °F) ou plus froide

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Éclairage

Interrupteur dissimulé pour l'éclairage à DEL intérieur protégé

Options à valeur ajoutée

- Éclairage facultatif à DEL
- Construction de qualité commerciale fondée sur les calibres
- Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte
- Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble du congélateur
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et fiche fournis

Réfrigérateur bahut commercial



Généralités

L'appareil doit être constitué d'une armoire monopiece en acier inoxydable de configuration horizontale avec système frigorifique monté sur le côté, des tiroirs avec rails et roulements de qualité commerciale assez grands pour y loger de l'équipement de cuisine.

Configuration

- 635 mm - 914 mm (25 po – 36 po) long. avec au moins deux (2) tiroirs réfrigérés robustes
- 940 mm - 1219 mm (37 po – 48 po) long. avec au moins deux (2) tiroirs réfrigérés robustes
- 1245 mm - 1499 mm (49 po – 59 po) long. avec au moins deux (2) tiroirs réfrigérés robustes
- 1524 mm - 2134 mm (60 po – 84 po) long. avec au moins deux (2) tiroirs réfrigérés robustes

Construction

Armoire

- Dessus en acier inoxydable avec rebord surélevé
- Extérieur : panneau avant en acier inoxydable de calibre 22 minimum et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable ou en aluminium; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible
- Intérieur : revêtement en acier inoxydable, en aluminium ou en ABS, coins concaves
- Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion doté de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables

Tiroirs

- Extérieur en acier inoxydable de calibre 16 minimum avec revêtement intérieur en ABS blanc approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur du réfrigérateur
- Poignées de tiroir montées d'affleurement et ne faisant pas saillie
- Poignées de tiroir encastrées
- Chaque tiroir s'ouvrant complètement sur toute la largeur du réfrigérateur et muni d'une serrure standard
- Revêtements extérieur et intérieur et bâti des tiroirs, rails et roulements en acier inoxydable et à fermeture automatique
- Tiroirs permettant de ranger des plats de restaurant de 305 mm x 508 mm x 102 mm (12 po x 20 po x 4 po)
- Garniture d'étanchéité magnétique ou garniture à pression de construction monopiece, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage

Isolation

Mousse sans CFC et HCFC projetée sur l'ensemble de la structure du réfrigérateur bahut et des tiroirs

Système frigorifique

- Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R134A ou supérieur
- Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL
- Grand serpentín d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le filtre du compresseur et du condensateur
- Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température
- Maintien de la température entre 1 °C et 3 °C (34 °F et 38 °F).

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Options à valeur ajoutée

- Construction de qualité commerciale fondée sur les normes et la cote d'efficacité énergétique
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 115 V, 60 Hz, monophasée, fiche NEMA, type 5-15.

Machine à glaçons avec bac de stockage

Généralités

Machine à glaçons autonome qui produit des glaçons de taille régulière. La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté l'avant pour refroidir le compresseur, d'un seul raccord d'eau potable froide d'un seul raccord de vidange.



ou à
et

Configuration

La machine doit être offerte dans les capacités suivantes :

- Moins de 100 lb (45 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 100 et 150 lb (45 et 68 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 200 et 300 lb (91 et 136 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 400 et 500 lb (181 et 227 kg) de glace par période de 24 h
- Entre 500 et 800 lb (227 et 363 kg) de glace par période de 24 h

Matériaux et construction

- Machine en acier inoxydable résistant à la corrosion, avec une combinaison possible de plastique
- Porte coulissante
- La machine doit comporter un bac de la taille recommandée pour la capacité de production de la machine
- Revêtement intérieur monopièce (sans joint) de polyéthylène
- Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle permettant un réglage sur 2 po (51 mm)

Système de réfrigération

Réseau de tubulures capillaires intégré remplies d'un frigorigène écologique sans CFC (R134A ou mieux)

Isolation

Isolant en mousse projeté en place à l'aide d'un matériau exempt de CFC et de HCFC pour toute la structure de la machine

Fonctions

La machine doit être refroidie à l'air ou à l'eau.

Options à valeur ajoutée

- Filtre à eau
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La machine devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.

- 115 V, 60 Hz, monophasée
- 208 - 230 V, 60 Hz, monophasée

Certification

- NSF/ANSI 12

Refroidisseur à courant d'air

Généralités

Le refroidisseur doit être constitué de quatre (4) composants principaux :
1) système de réfrigération; 2) armoire finie à l'intérieur et à l'extérieur;
3) isolation écologique; 4) système de commande. Il doit refroidir et congeler rapidement à une faible température des aliments cuits. La température et la durée de refroidissement requises doivent respecter ou dépasser toutes les normes de la NSF.



Configuration

Le refroidisseur doit être autonome et être refroidi à l'air ou à l'eau :

- il doit pouvoir recevoir 5, 10 ou 13 plats ou avoir une plus grande capacité lui permettant de recevoir des plats de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po) et de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po)
- les plateaux de chargement pouvant être glissés vers l'intérieur doivent être offerts dans les capacités suivantes : 91 kg (200 lb), 181 kg (400 lb) ou plus.

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable poli, avec isolation en polyuréthane écologique haute densité exempte de CFC
- Fini intérieur et extérieur en acier inoxydable nuance 304 ou en un autre matériau certifié par la NSF; les coins intérieurs doivent être arrondis
- Portes à fermeture automatique, dotées d'une garniture d'étanchéité magnétique amovible
- Tous les moteurs doivent être de type à roulements à billes scellés à vidange automatique
- Roulettes pivotantes robustes dont au moins deux (2) verrouillables à l'avant

Plage de température

Les modes de fonctionnement du refroidisseur doivent comprendre un refroidissement doux, un refroidissement rapide, une congélation choc, une congélation et une décongélation :

- Conception permettant un refroidissement doux de 90 °C à 3 °C (194 °F à 37 °F) en 90 minutes ou moins alors que la température demeure supérieure à 0 °C (32 °F)
- Conception permettant une congélation choc à -18 °C (-0,4 °F) d'aliments cuits en 240 minutes ou moins à une température de -35 °C (-31 °F)
- Conception permettant de maintenir des aliments congelés en faisant passer la température de 3 °C à -18 °C (37 °F à -0,4 °F)
- Activation automatique à la fin de chaque cycle

Unité de réfrigération

- Comporte tous les éléments requis, notamment commandes, évaporateur et ventilateur
- Évaporateur de type à convection forcée et conçu spécifiquement pour le refroidissement par courant d'air et la congélation choc
- Pour le nettoyage, l'accès à l'évaporateur doit se faire au moyen d'un panneau escamotable muni de charnières (systèmes autonomes seulement)
- Moteurs du ventilateur munis d'une protection contre les surcharges et pales du ventilateur protégées pour prévenir les blessures

Système et panneau de commande

- Système de commande du microprocesseur :
 - Choix de cycles de fonctionnement en fonction des besoins de l'utilisateur
 - Grand dispositif d'affichage, notamment pour le temps, la température centrale, la température de maintien et les renseignements relatifs aux alarmes et aux modes de fonctionnement

- Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale
- Panneau de commande numérique :
 - Convivial, à portée de main et pouvant être réglé en mode manuel ou automatique
 - Sonde centrale mesurant en continu la température du produit durant tous les cycles; à la fin d'un cycle de congélation, la sonde peut être chauffée pour faciliter son retrait du produit congelé
 - Affichage visible et alarme sonore
 - Réglages programmables par l'utilisateur

Options à valeur ajoutée

- Décongélation des aliments jusqu'à la température de réfrigération dans des conditions maîtrisées
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Le refroidisseur devra comporter une fiche avec configuration à déterminer en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis.

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Présentoir réfrigéré



Généralités

Le présentoir réfrigéré devrait comporter deux (2) composants principaux : 1) système de réfrigération et 2) portes avant vitrées. Le présentoir servira à garder au frais des aliments offerts en libre-service.

Configuration

Configurations possibles :

- Porte à un (1) battant ou porte coulissante avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus
- Porte à deux (2) battants ou porte coulissante avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus

Matériaux et construction

- Base entièrement soudée
- Portes avant en verre trempé thermique
- Extérieur laminé ou en acier inoxydable
- Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC
- Base en acier inoxydable
- Au moins trois (3) des tablettes doivent être réglables
- Frigorigène sans CFC (134A)
- Portes avant de style vitrine
- Éclairage au haut du présentoir et aux tablettes, où les appareils d'éclairage sont protégés et indépendamment raccordés

Plage de température

Maintien de la température entre 0,5 °C et 5 °C (33 °F et 41 °F)

Panneau de commande

Panneau de commande avec commande pour l'éclairage

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL
- Base de qualité commerciale
- Canal d'aération latéral qui favorise une bonne circulation d'air dans le présentoir réfrigéré
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée

Station de service mobile pour sandwichs et salades



Généralités

La station de service mobile pour sandwichs et salades doit être constituée de quatre (4) éléments principaux : 1) armoire réfrigérée à la base avec au moins une porte; 2) une planche à découper amovible; 3) un couvercle basculant; 4) une tablette en treillis métallique derrière chaque porte. La station doit permettre d'exécuter une fonction spécifique des services alimentaires, comme la préparation et la conservation de sandwichs, de salades et/ou de pizzas.

Configuration

La station doit être offerte dans les configurations suivantes :

- station réfrigérée pour la préparation de sandwichs et de salades de 914 mm (36 po) ou plus et base réfrigérée avec armoire réfrigérée à une porte
- station réfrigérée pour la préparation de sandwichs et de salades de 1524 mm (60 po) ou plus et base réfrigérée avec armoire réfrigérée à deux portes
- station réfrigérée pour la préparation de sandwichs et de salades de 1778 mm (70 po) ou plus et base réfrigérée avec armoire réfrigérée à deux portes
- L'unité doit avoir une largeur minimal de 711 mm (28 po) avec une hauteur minimal de 813 mm (32 po) et un maximum de 914 mm (36")

Matériaux et construction

- Extérieur : devant, dessus, portes et extrémités en acier inoxydable; arrière de la station au fini aluminium assorti acceptable; lignes de soudure et joints extérieurs cachés sans joints de recouvrement; aucun bord vif exposé
- Intérieur : revêtement intérieur et coins concaves en acier inoxydable ou en aluminium; plancher en acier inoxydable
- Cadre en acier soudé résistant à la corrosion et doté de roulettes
- Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique monopiece
- Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC ou tablettes en acier inoxydable avec supports de tablettes

Isolation

La porte et l'ensemble de la structure de l'armoire doivent être isolés avec une mousse exempte de CFC et de HCFC projetée en place.

Système de réfrigération

- Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134 ou mieux)

Roulettes

- Roulettes pivotantes robustes de 76 mm à 127 mm (3 po à 5 po) dont deux verrouillables à l'avant

Commandes thermostatiques et température de maintien

- Température réglable de 0,5 °C à 5 °C (33 °F à 41 °F)
- Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT avec voyant

Options à valeur ajoutée

- Canal d'aération approprié qui favorise une bonne circulation d'air dans l'armoire réfrigérée

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée, station dotée d'un cordon électrique et d'une fiche NEMA 5-15P

Certifications

Norme n° 7 de la NSF et certification UL ou CSA

Table à salades ou à desserts mécaniquement réfrigérée

Généralités

La table à salade doit comporter deux (2) éléments principaux : 1) base de table avec tablette et 2) dessus de table. La table doit conserver froids les produits alimentaires réfrigérés à une température de service qui garantit que les aliments sont salubres et prêts pour la consommation.



Configuration

- La table doit comporter cinq (5) ou six (6) compartiments individuels mécaniquement réfrigérés pouvant recevoir des plats de taille normale, comme 305 mm x 508 mm x 102 mm (12 po x 20 po x 4 po).
- Configurations possibles : armoire ou dessus de table

Matériaux et construction

- Table d'accueil des récipients en acier inoxydable poli
- Dessus extérieur en acier inoxydable, calibre 20 ou mieux, soudé, meulé et poli en une (1) unité intégrée
- Revêtement intérieur en acier inoxydable de calibre 22 ou mieux
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont deux (2) verrouillables à l'avant sur des pieds en acier inoxydable

Commandes thermostatiques et température de maintien

- Maintient de la température entre 1 °C et 5 °C (33 °F à 41 °F)
- Dispositif d'affichage numérique de la température
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT
- Commande électronique de la température de décongélation

Isolation

- Armoire entièrement isolée
- La porte et l'ensemble de la structure de l'armoire doivent être isolés avec une mousse exempte de CFC et de HCFC projetée en place

Système de réfrigération

Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134A ou mieux)

Options à valeur ajoutée

- Vitrine de protection en verre trempé et en acier inoxydable
- Éclairage DEL
- Comptoir conçu pour le libre-service
- Garantie prolongée (pour chaque année supplémentaire, un point par an sera accordé jusqu'à un maximum de trois ans)
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La table doit être dotée d'une fiche et d'un cordon dont la configuration sera déterminée en fonction des caractéristiques et des accessoires choisis :

- 115 - 120 V, 60 Hz, monophasée

Certifications

Norme 7 de la NSF et certification UL ou CSA

Petits appareils

Mélangeur planétaire

Généralités

Mélangeur planétaire sur pied doté d'un système d'entraînement à vitesse variable pouvant exécuter un fort volume de tâches, à faible et à grande vitesses. Le mélangeur doit pouvoir : pétrir la pâte, réduire des patates en purée, mélanger de la pâte à frire et battre en émulsion en plus de répondre à tous les besoins associés à la cuisine de grands établissements.



Configuration

Le mélangeur planétaire doit être doté d'un système d'entraînement à vitesse variable et être offert dans des capacités du bol dans les dimensions les plus près possible de celle énumérée ici-bas:

- 12 pintes (12,4 L) avec un moteur d'au moins $\frac{3}{4}$ HP
- 20 pintes (18,9 L) avec un moteur d'au moins $\frac{3}{4}$ HP
- 30 pintes (28 L) avec un moteur d'au moins $\frac{3}{4}$ HP
- 40 pintes (38 L) avec un moteur d'au moins $1 \frac{1}{2}$ HP
- 60 pintes (57 L) avec un moteur d'au moins $2 \frac{3}{4}$ HP
- 80 pintes (76 L) avec un moteur d'au moins 3 HP

Matériaux et construction

- Bâti du mélangeur en émail durable sans plomb approuvé par la NSF ou fini extérieur revêtu d'une couche de peinture en poudre
- Couvercle supérieur, écran antiéclaboussure et bouchon planétaire en un matériau respectant les exigences de la NSF ou les normes d'hygiène de l'ETL
- Piètement avec pieds à rondelle pour fixer le mélangeur au sol et/ou patins en caoutchouc non glissants
- Bol en acier inoxydable
- Garde du bol amovible en acier inoxydable avec système de verrouillage sécuritaire, l'entonnoir doit permettre de verser des ingrédients secs et humides durant le mélangeage de manière à empêcher les doigts d'entrer en contact avec les pièces mobiles
- Entraînement par engrenage variable avec un minimum de trois (3) vitesses permettant à l'utilisateur de changer la vitesse pendant le fonctionnement
- Prise d'accessoires standard n° 12 directement raccordée au moteur
- Système mécanique (au minimum) de levage du bol (manivelle) pour mélangeurs de 30 pintes et de 40 pintes
- Système électrique de levage du bol pour mélangeurs de 60 pintes et de 80 pintes

Fonctions

- Minuterie de mélange d'au moins 15 min
- Au moins trois (3) vitesses et réglages du temps programmables
- Contrôleur programmable étanche

Options à valeur ajoutée

- Outils mélangeurs faits de fonte d'aluminium ou d'acier inoxydable et comprenant au moins un (1) crochet pétrisseur, un (1) fouet et un (1) batteur plat

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- Chariot ou porte-bol mobile robuste sur roulettes pour les mélangeurs de 40 pintes et plus
- Bol basculant

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Le mélangeur doit être homologué UL avec l'alimentation suivante :

- 200 – 240 V, 50 – 60 Hz, monophasée ou triphasée

Certification : norme NSF/ANSI 8

Trancheuse à viande

Généralités

Dotée d'une transmission à courroie, la trancheuse à viande doit être configurée à angle et comporter une lame amovible permettant de couper des produits de charcuterie et des fromages.



Configuration

La trancheuse doit être offerte dans les configurations suivantes :

- Tranchage manuel ou entièrement automatique avec commande de vitesse variable
- Lame en acier inoxydable d'au moins 305 mm (12 po) de diamètre

Matériaux et construction

- Les matériaux utilisés pour toutes les pièces en contact avec les aliments et les pièces exposées, comme le plateau à produit, la plaque graduée, la lame supérieure et le bras de support du plateau, doivent être approuvés par la NSF.
- Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po).

Moteur

- Moteur à condensateur auxiliaire permanent simple avec roulements à billes lubrifiés en permanence, moteur d'entraînement de la lame d'au moins $\frac{1}{2}$ HP
- Arrêt automatique

Module de coupe à lame

- Déflecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés
- Protège-lame permanent ou amovible
- Lame permanente ou amovible

Système de chariot

- Système de chariot inclinable et amovible avec protection antimicrobienne intégrée
- Verrouillage de la plaque graduée pour empêcher la bascule ou le retrait du plateau à produit lorsque la plaque graduée est ouverte et que la lame est exposée.

Affûteur

- Retrait de l'affûteur en un seul geste; affûtage et affilage au moyen de deux (2) pierres Borazon
- Affûteur de sécurité lavable, amovible et submersible, monté sur le dessus, sur le côté ou sur la base
- Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage

Came de réglage d'épaisseur à action double

Les chiffres de la came de réglage d'épaisseur doivent être constants d'un appareil à l'autre et dans le temps; ils doivent comporter des commandes pour émincer, déchiqueter et trancher mince; pour un tranchage plus épais, il suffit d'ouvrir rapidement la plaque graduée.

Commandes

Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant

Options à valeur ajoutée

- Toutes les zones en contact avec les aliments et toutes les pièces exposées, comme le plateau à produit, la plaque graduée, la lame supérieure et le bras de support du plateau, en acier inoxydable

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

- Aucune exposition de la lame pendant le tranchage et le nettoyage avec outil optionnel pour enlever la lame

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'alimentation électrique doit être la suivante :

- 120 V, 60 Hz, monophasée, OU
- 115 V, 60 Hz, monophasée

Certification

Trancheuse conforme à la norme 8 de la NSF

Four à micro-ondes de comptoir

Généralités

Le four à micro-ondes doit être de type de comptoir et être conçu pour cuire et réchauffer des aliments selon des niveaux de puissance variables tout en maintenant des températures uniformes pendant toute la durée de cuisson des aliments.



Configuration

Puissances offertes : 1700 W, 2100 W et 2200 W avec les capacités suivantes : 0,6 pi³ ou 1,0 pi³

Matériaux et construction

Intérieur et extérieur en acier inoxydable

Caractéristiques

- Décongélation, sélection rapide d'une minute et tenue au chaud
- Au moins onze (11) niveaux de puissance
- Au moins quatre (4) étapes de cuisson
- Au moins trente (30) options de mémoires programmables
- Affichage numérique électronique ou affichage à DEL
- Appareils empilables

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Le micro-ondes doit être doté d'une fiche et d'un cordon NEMA 6-20 et être offert dans les configurations d'alimentation électrique suivantes :

- 208 – 240 V, 60 Hz, monophasée
- 208 V, 230 – 240 V, 60 Hz, monophasée

Grille-pain électrique avec bande transporteuse



Généralités

Le grille-pain électrique avec bande transporteuse doit être composé de quatre (4) éléments principaux : 1) un bâti, 2) un réflecteur rayonnant, 3) un dispositif de protection, et 4) un panneau de commande. Le grille-pain doit pouvoir griller ou réchauffer du pain, des brioches, des petits pains, des bagels, des gaufres, du pain pita, du pain texan et des muffins anglais.

Configuration

Être offert dans les capacités suivantes : 300, 550, 800 et 1000 tranches de pain ou demi-brioches à l'heure

Matériaux et construction

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pieds réglables

Fonctions du grille-pain

- Grille-pain électrique de dessus de comptoir, doté d'une bande transporteuse, fonctionnant selon le principe de la convection forcée
- Grillage du pain sur les deux (2) côtés
- Espace de sécurité pour le chargement du pain doté d'un dispositif frais au toucher ou empêchant les brûlures
- Élément chauffant à faible consommation d'énergie
- Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation

Généralités

- Commande de vitesse variable de la bande transporteuse, interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de température distinctes pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de chaleur variables et interrupteur haute température pour le grille-pain dont la capacité est supérieure à 550 tranches de pain à l'heure

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Exigences minimales relatives à l'alimentation électrique :

- 300 tranches de pain à l'heure : 120 V, 60 Hz, monophasée
- 550 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 800 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée
- 1000 tranches de pain à l'heure : 208 V, 60 Hz, monophasée

Machine pour la préparation des aliments



Généralités

La machine pour la préparation des aliments doit être dotée d'un moteur à entraînement direct, d'un grattoir recourbé ou d'un bâti et d'un couvercle à trémie avec garniture d'étanchéité statique pour bol, de lames affûtées, d'un verrouillage de sécurité. La machine doit être dotée d'une lame pour l'alimentation en continu et doit permettre de tailler en dés, de déchiqueter, de râper et de tailler en juliennes au moyen de différents disques et lames pour répondre aux besoins des services alimentaires.

Configuration

La machine offerte doit :

- avoir une capacité entre 10 kg et 40 kg (22 lb à 88 lb) à la minute, selon le type d'aliments préparés
- être un modèle à alimentation continue

Matériau et construction

- Bâti ou grattoir en acier inoxydable avec pieds ou base en caoutchouc
- Diverses lames pour couper, tailler en dés et déchiqueter; et presse pneumatique
- Au moins deux (2) vitesses

Caractéristiques

La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes :

- Lame pour modèle à alimentation en continu
- Lame pour émincer - au moins 2 mm ($1/16$ po)
- Lame râpeuse - au moins 2 mm ($1/16$ po)
- Lame pour tailler en juliennes ou trancher des pommes de terre en frites - au moins 2 mm ($1/16$ po)
- Lame en forme de grille pour tailler en dés - au moins 12 mm ($1/2$ po)
- Lame pour réaliser des coupes ondulées - au moins 2 mm ($1/16$ po)
- Lame pour râper du chou - au moins 1 mm ($1/32$ po)

Options à valeur ajoutée

- Chariot en acier inoxydable ou en aluminium pour le transport et l'entreposage des accessoires
- Chariot avec contenants en acier inoxydable ou en aluminium avec poignée et roulettes verrouillables pour recueillir les aliments préparés
- Support mural pour ranger les lames

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 208 – 240 V, 50 ou 60 Hz, monophasée ou triphasée

Réchaud à soupe



Généralités

Le réchaud à soupe pleine grandeur, avec lequel on utilise de l'eau pour maintenir la soupe prête à servir à des températures supérieures à 60 °C (140 °F), doit pouvoir être utilisé sur le dessus d'un comptoir. La conception doit être adaptée pour recevoir des couvercles et des compartiments circulaires standards.

Configuration

Le réchaud doit pouvoir recevoir un (1) récipient pleine grandeur ou un compartiment encastré équivalent, capacité minimale de 11 pintes (10,4 L)

Matériaux et construction

- Revêtement intérieur en acier inoxydable
- Enceinte en acier inoxydable ou en acier revêtu de peinture en poudre durable
- Isolement complet ou en fibre de verre
- Couvercle à charnières en acier inoxydable
- Protège-bouton

Caractéristiques des commandes

- Thermostat réglable pour le contrôle de la chaleur
- Marques de température sur le bouton

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz ou 240 V, 60Hz

Certification

Homologation NSF pour la remise en température

Tables de service

Table électrique à compartiments chauds



Généralités

La table électrique à compartiments chauds doit comporter deux (2) éléments principaux : 1) une base de table avec tablette et 2) un dessus de table. On l'utilise pour garder au chaud et humides des aliments en vrac, sans les faire brûler. La table doit permettre de maintenir les aliments à des températures constantes supérieures à 60 °C (140 °F) prêts pour la consommation durant la période de service.

Configuration

- Cinq (5) ou six (6) compartiments distincts; conception à base ouverte; chaque compartiment doté de son propre réchaud
- Chaque réchaud doté d'un élément chauffant d'une puissance d'au moins 500 W
- Panneau de commande en retrait avec commande distincte pour chaque compartiment et indicateur lumineux pour obtenir des températures précises
- Dimensions maximales pour table à cinq (5) compartiments : 1880 mm long. x 762 mm larg. (74 po x 30 po)
- Dimensions maximales pour table à six (6) compartiments : 2438 mm long. x 762 mm larg. (96 po x 30 po)

Matériaux et construction

- Acier inoxydable soudé et poli
- Dessus extérieur en acier inoxydable de calibre 14 ou mieux, soudé, meulé et poli en une (1) unité intégrale
- Réchauds à aliments en acier inoxydable marqués au poinçon et isolés à la base
- Planche à découper d'un matériau approuvé par la NSF
- Cordon électrique et fiche standards
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont deux (2) verrouillables à l'avant sur les pieds en acier inoxydable

Commande(s)

Commandes individuelles avec interrupteur MARCHE-ARRÊT derrière le couvercle

Exigences relatives à l'alimentation électrique

La table doit être dotée d'une fiche et d'un cordon et être offerte dans les configurations d'alimentation suivantes :

- 120 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Armoire de conservation



Généralités

L'armoire de conservation doit comporter quatre (4) éléments principaux : 1) l'armoire, 2) la base, 3) les portes, 4) les glissières pour plats et les éléments chauffants. L'armoire sera utilisée pour conserver les aliments préparés à leur température de service.

Configuration

- Porte simple (1)
- Porte double (2)
- L'armoire doit :
 - a. disposer d'écarts entre les glissières de 45 mm (1,75 po) réglables sur 15 mm (0,6 po)
 - b. recevoir au moins douze (12) plats pleine grandeur de 305 mm x 508 mm x 64 mm (12 po x 20 po x 2 1/2 po)
 - c. recevoir au moins sept (7) plaques à pâtisserie de 460 mm x 660 mm (18 po x 26 po)

Matériaux et construction

- Acier inoxydable poli
- Bâti extérieur en acier inoxydable de calibre 20 ou mieux, bâti intérieur en acier inoxydable de calibre 18 ou mieux avec coins concaves
- Les charnières de la ou des porte(s) doivent être du côté gauche ou droit; joints d'étanchéité de porte de type magnétique, qui peuvent être remplacés sans outil
- Quatre (4) roulettes pivotantes robustes, dont deux (2) verrouillables
- Entièrement isolée - au moins 38 mm (1 1/2 po) dans la paroi latérale

Température de fonctionnement

- Élément chauffant d'une puissance allant de 1500 – 2000 W pour conserver les aliments à une température d'au moins 82 °C (180 °F)

Commande(s)

- Le panneau de commande encastré doit comporter un voyant de marche, un thermomètre analogique et un thermostat pleine échelle pour la température.
- L'armoire doit être dotée d'une commande résistante à l'eau avec un interrupteur MARCHE-ARRÊT et un dispositif d'affichage de la température (option d'affichage en Fahrenheit ou en Celsius).

Exigences relatives à l'alimentation électrique

L'armoire doit être dotée d'une fiche et d'un cordon installés sur le dessus ou le côté, pour l'une des alimentations suivantes :

- 120 V, 60 Hz/ monophasée
- 208 V, 60 Hz, monophasée
- 240 V, 60 Hz, monophasée

Équipement pour les boissons

Urne à café



Généralités

L'appareil doit pouvoir faire infuser de grandes quantités de café en plus de les garder au chaud (entre 92 °C (195 °F) et 96 °C (205 °F) pendant au moins 90 minutes.

Configuration

Capacité d'infusion par heure (ce qui dictera le type d'appareil à spécifier) :

- 12 - 15 L
- 16 - 29 L
- 30 - 59 L
- 60 - 118 L

Matériaux et construction

L'appareil doit être offert avec :

- Tête d'infusion simple (1) ou double (2), selon la taille
- Composants situés à l'avant ou sur le dessus pour faciliter le service

Construction

Tous les composants internes et externes de l'appareil doivent être en acier inoxydable.

Fonctions

- Infusion du café dans une carafe, soit automatiquement, soit au moyen d'une cafetière verseuse
- Dispositifs prévus pour empêcher tout contact entre le liquide chaud et les mains
- Choix entre deux cycles d'infusion : réservoir complet et demi-réservoir

Panneau de commande

- Panneau de commande avant ou latéral
- Commande de remplissage du réservoir et du niveau d'eau souhaité
- Arrêt automatique pour empêcher la surchauffe

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentations possibles :

- 208 V, 60 Hz, monophasée ou triphasée

Percolateur pour le café



Généralités

Le percolateur est un appareil conçu pour l'infusion du café. Il doit comporter trois (3) éléments principaux : 1) un pot, 2) une chambre sous la cafetière, et 3) un tube vertical allant de la chambre jusqu'au haut de l'appareil. Le liquide doit être maintenu à une température se situant entre 92 °C (195 °F) et 96 °C (205 °F) pendant au moins 90 minutes.

Configuration

Le percolateur doit être offert dans les capacités suivantes :

- capacité de 40 tasses (6 L)
- capacité de 60 tasses (9 L)
- capacité de 100 tasses (15 L) (150 mL/tasse)

Matériaux et construction

Intérieur et extérieur en acier inoxydable poli. Pièces amovibles pour nettoyage et entretien.

Commandes

- Commande automatique de la température (sur le devant ou le dessus)
- Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé
- Interrupteur MARCHE-ARRÊT

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 115 – 120 V, 60 Hz, monophasée

Puissance : 1500 – 2000 W

Distributeur de boisson froide



Généralités

Le distributeur est un appareil conçu pour assurer la distribution de liquides froids. Il doit comporter trois (3) éléments principaux : 1) un bol et un couvercle; 2) un système mélangeur; 3) un système de réfrigération.

Configuration

Le distributeur doit être offert dans les capacités suivantes :

- Deux (2), trois (3) et quatre (4) réservoirs réfrigérés; de type autonome pouvant être installé sur un comptoir et doté d'un robinet d'arrêt.

Matériaux et construction

- Système de pompage électrique
- Robinet antigouttes

Bâti et panneaux

- Matériau comme l'acier inoxydable poli (aucune rouille ni corrosion)
- Plateau d'égouttage intégré

Réservoir pour boisson

- Bol et couvercle amovibles et faits d'un matériau transparent non cassant, comme du polycarbonate résistant aux chocs.
- Chaque bol doit avoir son propre moteur et une capacité minimale de 2,5 gal (10 L).

Plage de température

1 °C à 5 °C (34 °F à 41 °F)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique minimale : 120 V, 60 Hz, monophasée

Certification

Homologué selon la norme 6 de la NSF

Distributeur de lait en vrac



Généralités

Le distributeur de lait en vrac doit être doté des caractéristiques principales suivantes : distribution pour une utilisation mains libres, compartiment à lait, compresseur, indicateur de température et commande de température réglable. Le distributeur doit pouvoir maintenir la température à 4 °C (40 °F) ou à une température plus froide.

Configuration

Un (1), deux (2) ou trois (3) robinets de distribution apte à recevoir des sacs de trois (3), cinq (5) ou six (6) gallons

Matériaux et construction

- Distributeur autonome
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Porte et charnières de qualité commerciale
- Garniture d'étanchéité amovible en vue de son remplacement sur place ou de sa désinfection
- Isolant de polyuréthane en mousse projeté en place respectueux de l'environnement pour une efficacité énergétique maximale ainsi que la résistance et la durabilité de l'armoire
- Robinets antigouttes à levée et à ressort de rappel
- Tablette de remplissage pliante
- Plateau d'égouttage
- Commande de température réglable et indicateur de température intégré

Fonctions

Commande de température réglable

Système de réfrigération

Système intégré, avec frigorigène écologique sans CFC (R134A ou mieux)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation électrique : 115 V, 60 Hz, monophasée; fiche et cordon électriques fournis

Certification

NSF/ANSI 20

Évier / station d'éviers

Évier collectif à deux et à trois cuves



Généralités

L'évier devrait comporter une cuve intégrée avec un (1) ou deux (2) égouttoirs latéraux. L'évier servira à nettoyer différents accessoires de cuisine.

Configuration

L'évier doit être offert dans les configurations suivantes :

- Deux éviers avec plan de travail d'un côté (gauche ou droite)
- Trois éviers avec plan de travail d'un côté (gauche ou droite)
- Deux éviers avec plan de travail des deux côtés (gauche et droite)
- Trois éviers avec plan de travail des deux côtés (gauche et droite)
- Dosseret d'une hauteur minimale de 200 mm (8 po) avec trous de montage pour le robinet
- Dimensions minimales : 406 mm (16 po) de gauche à droite; 508 mm (20 po) de l'avant à l'arrière; 356 mm (14 po) de profondeur
- Hauteur maximale de 36 po, à l'exclusion du dosseret

Matériaux et construction

- Acier inoxydable, calibre 16 ou mieux
- Robinet en acier inoxydable
- Accessoires de qualité commerciale fixés au dosseret
- Cuve d'évier équipée de drains et de tuyaux de trop-plein
- Pieds en acier inoxydable, à extrémités réglables
- Un tuyau de trop-plein pour chaque cuve

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Station de lavage des mains



Généralités

La station de lavage des mains doit comporter une (1) cuve d'évier avec un (1) ensemble de robinets (chaud et froid) de même que des panneaux latéraux anti-éclaboussures à gauche et à droite. La station servira au lavage des mains avant d'assurer les services d'alimentation.

Configuration

La station doit présenter les caractéristiques suivantes :

- Dimensions minimales de la station : 425 mm long. x 394 mm larg. (16 ¾ po x 15 ½ po)
- Dimensions minimales de l'évier : 305 mm x 235 mm x 152 mm (12 po x 9 ¼ po x 6 po)
- Dossieret sur toute la longueur
- Doit pouvoir être accrochée au mur à l'aide de supports

- **Matériaux et construction**

- Construction entièrement soudée à l'électrode de tungstène
- Une (1) feuille d'acier inoxydable sans joint
- Surfaces soudées agencées aux surfaces adjacentes présentant un fini teint
- Dessus de comptoir avec rebord matricé antigouttes
- Acier inoxydable robuste, nuance 304, pour le dessus de comptoir, l'évier et le support mural

Station de lavage des mains avec piètement



Généralités

La station de lavage des mains avec piètement doit être fixée au mur avec un support mural en forme de trou de serrure et comporter un robinet en col de cygne fixé au dossier avec aérateur, un robinet activé au pied, un drain et des distributeurs de savon. La station servira au lavage des mains avant d'assurer les services d'alimentation.

Configuration

La station doit présenter les caractéristiques suivantes :

- pouvoir être utilisée par au moins deux (2) personnes en même temps
- être dotée de distributeur de savon entre chaque robinet
- être dotée d'un flexible d'alimentation des robinets (eau chaude et eau froide)
- commande au pied avec réglage de l'eau chaude et de l'eau froide montée d'affleurement au mur, sur la station

Matériaux et construction

- Construction entièrement soudée à l'électrode de tungstène
- Surfaces soudées agencées aux surfaces adjacentes présentant un fini teint
- Dessus de comptoir avec rebord matricé antigouttes
- Acier inoxydable robuste, nuance 304, pour le dessus de comptoir, l'évier, le drain et le support mural
- Robinet de mélange au pied robuste en acier inoxydable ou en laiton, ou grossièrement chromé

Équipement de travail et d'entreposage

Chariot tout usage robuste en acier inoxydable



Généralités

Chariot tout usage robuste en acier inoxydable conçu pour remplir plusieurs fonctions, notamment transporter de la nourriture, des charges et des plats pesants, recevoir des marchandises et déplacer des charges jusqu'au lave-vaisselle.

Configuration

Le chariot doit être offert avec deux (2) et trois (3) tablettes.

Matériaux et construction

- Capacité de charge jusqu'à 500 lb (227 kg)
- Acier inoxydable robuste entièrement soudé et poli
- Tablettes avec rebord soulevé de 13 mm (0,5 po) antidéversements
- Poignée ABS ou amortisseurs en caoutchouc non marquant pour ne pas endommager les murs et les portes
- Quatre (4) roulettes pivotantes robustes dont deux (2) verrouillables
- Roulettes amovibles

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Distributeur de verres mobile



Généralités

Le distributeur de plateaux et de paniers de verres mobile et non chauffé doit comporter une plate-forme, une cuvette, une poignée de poussée, un panneau à bascule et des roulettes en caoutchouc verrouillables. Le distributeur doit permettre l'entreposage de paniers de tasses ou de verres ou de plateaux à une hauteur de distribution constante pour les besoins des services alimentaires.

Configuration

Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille normale - 508 mm x 508 mm (20 po x 20 po).

Matériaux et construction

- Acier inoxydable
- Ressorts intégrés de longueur réglable
- Amortisseurs de coins protecteurs
- Poignée de poussée à hauteur des hanches
- Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution
- Roulettes en caoutchouc durci verrouillables à l'arrière

Distributeur de paniers d'ustensiles et de plateaux



Généralités

Le distributeur de paniers d'ustensiles et de plateaux doit être constitué de compartiments pour les ustensiles, de porte-plateaux, de pieds ou de pieds réglables avec quatre (4) roulettes pivotantes (dont deux (2) verrouillables). Le distributeur doit être conçu pour les activités des services alimentaires, notamment pour faire la livraison d'articles de table.

Configuration

Le distributeur doit offrir les caractéristiques suivantes :

- Plateau libre-service
- Au minimum, 300 plateaux de 355 mm x 457 mm (14 po x 18 po)
- Compartiments pour ustensiles

Matériaux et construction

- Acier inoxydable nuance 304
- Roulettes pivotantes robustes dont deux verrouillables

Option à valeur ajoutée

- Compartiments pour ustensiles avec couvercles transparents amovibles

Distributeur d'assiettes chauffées



Généralités

Le distributeur d'assiettes chauffées doit comprendre une plate-forme pour la vaisselle, une commande thermostatique, des roulettes, des amortisseurs et une poignée. Le distributeur doit être conçu pour les activités des services alimentaires où la distribution d'aliments chauds et la manutention de vaisselle requièrent un environnement ergonomique et hygiénique.

Configuration

Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 490 assiettes de 229 mm (9 po) et le modèle doit être :

- distributeur rectangulaire avec des tubes ronds à l'intérieur
- réglable jusqu'à 10 po

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable de calibre 12 à 16 minimum
- Roulettes pivotantes robustes dont deux (2) verrouillables
- Couvercle en polycarbonate transparent

Fonctions

- Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable

Commandes et températures de fonctionnement

- Commandes variables de température avec interrupteur MARCHE-ARRÊT
- Plage de température : 37,8 – 80 °C (100 – 176 °F)

Option à valeur ajoutée

- Ouvertures latérales pour permettre de mieux voir le nombre d'assiettes restantes

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Exigences relatives à l'alimentation électrique : configuration de la fiche pour 120 V, 60 Hz, monophasée

Balance à plate-forme



Généralités

La balance à plate-forme devrait être de type de plancher et être constituée de deux (2) éléments principaux : 1) une plate-forme; et 2) un dispositif d'affichage. Elle doit être conçue pour le pesage d'articles de grande taille.

Configuration

- Avoir une portée minimale de 22,5 kg (50 lb) et une portée maximale de 45 kg (100 lb) avec des échelons de 5 g (0,011 lb)
- Plate-forme mesurant au minimum 305 mm x 305 mm (12 po x 12 po)
- Configuration de type colonne ou de type auto-portant

Matériaux et construction

- Acier inoxydable nuance 304 ou fini approuvé par la NSF
- Bâti résistant à la rouille, à l'épreuve de la corrosion et ne se déformant pas

Caractéristiques courantes

- Affichage à DEL rouge à six (6) chiffres de grande taille
- Panneau de commande de qualité commerciale
- Affichage en unités impériales et métriques, comme lb, kg, g, oz, valeurs négatives et zéro
- Encoche d'alignement pour une remise à zéro précise et rapide
- Aucun outil requis ni aucune pièce lâche

Option à valeur ajoutée

- Port RS-232 bidirectionnel

Exigences relatives à l'alimentation électrique et à pile

- Exigences relatives à l'alimentation : 115 V, 50 - 60 Hz, monophasée
- Durée de vie de la pile : au moins 60 heures

Table mobile en acier inoxydable



Généralités

La table mobile en acier inoxydable doit comporter une surface de travail, un piètement de qualité commerciale et une tablette inférieure. La surface de travail doit être durable en vue de la préparation des aliments dans la cuisine.

Configuration

La table mobile dotée de roulettes pivotantes doit être offerte dans les dimensions suivantes :

- table : 1524 mm long. (60 po) avec tablette inférieure
- table : 1829 mm long. (72 po) avec tablette inférieure
- table : 2438 mm long. (96 po) avec tablette inférieure
- La table doit avoir une largeur maximale de 762 mm (30 po)

Matériaux et construction

- Dessus : acier inoxydable sans joint avec support profilé plaqué nickel-chrome après fabrication
- Tablette inférieure : acier inoxydable
- Cadre inférieur : cadre tubulaire à trois côtés plaqué chrome ou en acier inoxydable
- Montants : acier inoxydable
- Quatre (4) roulettes pivotantes dont au moins deux (2) verrouillables

Supports et chariots

Chariot pour le retour des plateaux



Généralités

Le chariot pour le retour des plateaux est constitué d'un rayonnage, d'une plate-forme durable et de roulettes pivotantes. Le chariot sera utilisé pour recueillir les plateaux contenant la vaisselle sale et les transporter jusqu'au lave-vaisselle ou pour transférer des aliments frais selon les besoins du service alimentaire.

Configuration

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple (1) et double (2) pour plateaux réguliers de 355 mm x 457 mm (14 po x 18 po)
- Capacité minimale de 24 plateaux pour la configuration simple

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable ou en aluminium
- Tubulure en aluminium de qualité commerciale et glissières à angle pour maximiser la résistance et la durabilité
- Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux
- Roulettes non marquantes pour protéger le plancher et réduire au minimum le bruit

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Chariot tout usage, 20 plats



Généralités

Le chariot tout usage est constitué d'un rayonnage, d'une plate-forme durable et de roulettes pivotantes. Le chariot sera utilisé pour recueillir des plats pour cuisson à la vapeur et des plaques à pâtisserie et les déplacer en fonction des besoins du service alimentaire.

Configuration

Le chariot doit être offert en :

- Configuration simple (1) pour plats réguliers de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) ou de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po)
- Capacité minimale de 20 plaques à pâtisserie

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable ou en aluminium
- Peut contenir des plats pour cuisson à la vapeur ou des plaques à pâtisserie
- Espace de 76 mm (3 po) entre les plats ou plaques
- Chariot doté d'une protection en vinyle avec fermeture à glissière aux quatre coins
- Roulettes pivotantes en polyuréthane

Support de rangement

Généralités

Le support de rangement doit être constitué d'un matériau approuvé comme un matériau composite ou le polypropylène. Le support doit espace de rangement et permettre d'entreposer des biens et des alimentaires ou d'y accéder.



par la NSF
offrir un
denrées

Configuration

Le support doit être offert dans les dimensions suivantes :

- 914 mm x 1524 mm x 610 mm (36 po x 60 po x 18 po)
- 1219 mm x 1524 mm x 610 mm (48 po x 60 po x 18 po)
- 1524 mm x 1524 mm x 610 mm (60 po x 60 po x 18 po)
- 914 mm x 1524 mm x 610 mm (36 po x 60 po x 24 po)
- 1219 mm x 1524 mm x 610 mm (48 po x 60 po x 24 po)
- 1524 mm x 1524 mm x 610 mm (60 po x 60 po x 24 po)
- Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg)

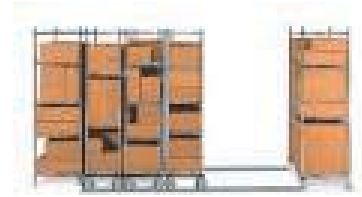
Matériaux et construction

- Matériau approuvé par la NSF pouvant être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif
- Au moins quatre (4) tablettes réglables
- Tablettes amovibles
- Roulettes à tige dont deux (2) verrouillables à l'avant

Rayonnage à haute densité

Généralités

Le rayonnage à haute densité doit pouvoir être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif. Le rayonnage doit être installé sur rail au plancher ou au plafond. Tous les composants doivent être constitués d'un matériau approuvé par la NSF. Le rayonnage doit offrir de l'espace de rangement et permettre d'entreposer des biens et des denrées alimentaires ou d'y accéder.



Configuration

Configuration possible :

- Rayonnage mobile ou stationnaire
- Longueur du rail pouvant aller jusqu'à 12 pi
- Être offert dans les largeurs suivantes : 457 mm (18 po) et 610 mm (24 po)
- Être offert dans les longueurs suivantes : 1219 mm (48 po) et 1524 mm (60 po)
- Allée active de 30 po à 36 po (762 mm à 914 mm)

Matériaux et construction

- Rayonnage aéré avec option d'un rayonnage plein
- Réglage des tablettes permettant un espace minimal de 76 mm (3 po)
- Construction d'un matériau approuvé par la NSF
- Rayonnage à l'épreuve de la corrosion
- Capacité de charge minimale de 1000 lb (454 kg) pour les unités mobiles
- Capacité de charge minimale de 1500 lb (680 kg) pour les unités stationnaires
- Minimum de quatre (4) tablettes faciles à régler par support
- Rail en aluminium ou en acier inoxydable

Caractéristiques courantes

- Tablettes amovibles

Option à valeur ajoutée

- Garantie minimale de 10 ans pour tous les composants

Systèmes de traitement des déchets alimentaires

Broyeur de déchets alimentaires



Généralités

Les restes de nourriture sont jetés dans le broyeur avant de placer les assiettes sales dans le lave-vaisselle. Le broyeur doit être de capacité moyenne (jusqu'à 400 repas à l'heure) ou plus grande (jusqu'à 1500 repas à l'heure). Le broyeur de déchets alimentaires doit être peu élevé ou pouvoir être installé en contrebas pour permettre de l'alimenter rapidement. Le broyeur doit respecter les exigences et caractéristiques minimales ci-dessous :

Matériaux et construction

- Alliage coulé robuste pour le broyeur et l'enceinte
- Piètement réglable en acier inoxydable avec pieds cylindriques
- Col néoprène

Caractéristiques minimales

- Ouverture minimale de 178 mm (7 po) pour une alimentation rapide
- Col néoprène souple pour éliminer toute vibration et faciliter l'installation et l'enlèvement
- Rotor ou plateau rotatif réglable pour les pièces d'usure
- Bride de refoulement facile à enlever
- Piètement réglable pour la mise de niveau du broyeur, pour le raccorder au drain
- Commandes MARCHE-ARRÊT

Exigences relatives à l'alimentation électrique

Alimentation : 208 – 240 V ou 480 V, 50 ou 60 Hz, monophasée ou triphasée; fiche et cordon électrique fournis.

Options à valeur ajoutée

- Couvercle conique

Solicitation No. - N° de l'invitation
W2177-140001/B
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
KIN-3-40103

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

Annexe « B » - BASE DE PAIEMENT

Année 1 - De la date d'attribution au 31 octobre 2015

Année 2 - Du 1^{er} novembre 2015 au 31 octobre 2016

Le prix doivent être formulées en **monnaie canadienne**.

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

La taxes applicables doit pas être comprise dans le prix unitaire, mais doit être indiquée comme poste séparé sur toutes les factures.

Le soumissionnaire propose des prix pour ce qui suit:

Toutes les régions : _____ Si les prix unitaires sont identiques pour toutes les régions, l'initiateur est tenu de remplir une feuille de calcul trouve dans l'onglet intitulé "Toutes les régions).

Région # 1 : _____

Région # 2 : _____

Région # 3 : _____

Région # 4 : _____

Région # 5 : _____

Région # 6 : _____

ANNEXE « C »

Région #1	Région #2	Région #3	Région #4	Région #5	Région #6
Columbia-Britannique	Prairies Alberta, Saskatchewan & Manitoba	Ontario	Québec	Canada atlantique	du Nord Canada Yukon, Territoires du Nord-Ouest et Nunavut
BFC Esquimalt	BFC Shilo	BFC Borden	Pointe à Carcy	BFC Gagetown	Inuvik
Navires de la Marine royale canadienne	BFC Wainwright	CRPTC Connaught	BFC St Jean	Det Aldershot	Iqaluit
Comox	BFC Edmonton	BFC Kingston	BFC Valcartier	BFC St John's	Yellowknife
	BFC Suffield	BFC Petawawa	BFC Bagotville	BFC Halifax	Rankin Inlet
	BFC Wing Moose jaw	BFC North Bay		Navy Ships	
	BFC Winnipeg	BFC Trenton		BFC Greenwood	
	BFC Cold Lake	¹ CFS Alert		BFC Gander	
	BFC Dundurn			BFC Goose Bay	

¹ Tous les articles seront livrés à la Base des Forces canadiennes Trenton pour la poursuite de la SFC Alert par le MDN.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W2177-140001/B

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

W2177-14-0001

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

KIN-3-40103

Buyer ID - Id de l'acheteur

kin650

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

ANNEXE « C » - Offres à commandes - établissement des rapports

Au minimum, l'offrant doit fournir les données suivantes:

- A. Date de l'appel-up
- B. Nom de l'utilisateur identifié
- C. Lieu de l'utilisateur identifié
- D. Valeur du call-sous Prix Base "A"
- E. Valeur du call-sous Prix Base "B"
- F. valeur totale de l'appel-up (taxes incluses)