



**RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS A :**

Bid Receiving/Réception des sousmissions
RCMP - F Division
Procurement & Contracting Services
c/o Commissionaires, F Division
6101 Dewdney Ave
Regina, SK S4P 3K7

Fax No. - N° de FAX:
(306) 780-6472

**SOLICITATION AMENDMENT
MODIFICATION DE L'INVITATION**

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

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

Comments: - Commentaries :

THIS DOCUMENT CONTAINS A SECURITY REQUIREMENT

LE PRÉSENT DOCUMENT COMPORTE UNE EXIGENCE EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

Title – Sujet: Four à vapeur Cleveland Convotherm Combi		Date March 19, 2015
Solicitation No. – N° de l'invitation M5000-5-2288/A		Amendment No.-No modif 001
Client Reference No. - No. De Référence du Client PW-14-00667949		
Solicitation Closes – L'invitation prend fin		
At /à :	2 :00 pm	Central Standard Time (CST)
On / le :	Mars 20, 2015	
Incoterms 2000 "DDP Delivered Duty Paid" See herein — Voir aux présentes	GST – TPS See herein — Voir aux présentes	Duty – Droits See herein — Voir aux présentes
Destination of Goods and Services – Destinations des biens et services See herein — Voir aux présentes		
Instructions See herein — Voir aux présentes		
Address Inquiries to – Adresser toute demande de renseignements à Teresa Hengen		
Telephone No. – No. de téléphone 306-780-8179		Facsimile No. – No. de télécopieur 306-780-6472

Delivery Required – Livraison exigée See herein — Voir aux présentes	Delivery Offered – Livraison proposée See Herein Voir aux présentes
Vendor/Firm Name, Address and Representative – Raison sociale, adresse et représentant du fournisseur/de l'entrepreneur:	
Telephone No. – No. de téléphone	Facsimile No. – No. 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



Spécifications modifiées sont mis en évidence:

Effacer:

Annexe A

Énoncé des besoin

Fournir, livrer, décharger et effectuer l'entretien courant et relatif à la garantie pour un (1) niveleuse à l'École de la Gendarmerie royale du Canada, Division Dépôt, à Regina, en Saskatchewan, conformément aux spécifications énoncées dans la demande de propositions.

Convotherm Combi doit respecter les spécifications suivantes :

1. Four combiné à vapeur Convotherm, modèle OGS-20.20, avec chariot mobile, alimentation au gaz et vapeur sans ébullition
2. Panneau de commande convivial
3. Système de lavage automatique mains libres CONVOControl
4. Système de filtration d'eau Claris
5. Une (1) grille standard, CSRT2020
6. Deux (2) chariots à assiettes mobiles, CPRT2020
7. Deux (2) housses thermiques pour chariot, CTC2020
8. Logiciel de configuration du système HACCP et documentation automatique du processus de cuisson
9. Capacité de 40 plaques à pâtisserie (18 x 26 po)
10. Largeur de 53 7/8 po, profondeur de 44 3/8 po, hauteur de 78 7/8 po.
11. Raccordement à l'eau : pression de 35 lb/po ² à 80 lb/po ² .
12. Qualité d'eau potable : MDT : 50 à 125 ppm, alcalinité totale de 50 à 100 ppm, silice <13 ppm, chlorure <25 ppm, pH entre 7 et 8,5, chlore libre <0,1 ppm, dureté d'eau de 50 à 100 ppm (3<6 gpg).
13. Deux raccords d'eau femelles situés en bas de l'appareil, un traité pour la vapeur directe (18,90 po) et un non traité (21,86 po) à l'arrière de l'appareil.
14. Un raccordement de vidange de 2 pouces situé en bas de l'appareil, soit à 14,26 pouces de l'arrière et à 10,87 pouces de la gauche de l'appareil.
15. Fonctionnement avec un système de hotte Halton Jet, modèle KVE, rideau d'air standard.
16. Système de nettoyage et de pompage double à liquide chimique externe.
17. Buse de pulvérisation externe pour le nettoyage, équipée d'une conduite d'eau potable de



3/8 po d'une pression de 225 lb/po ² .
18. Peut contenir des grilles de 20 po sur 26 po, pouvant contenir des plaques de 13 po sur 18 po.
19. Peut contenir des paniers à frites de 20 po sur 26 po.
20. Peut contenir des porte-broches à rôtir des poulets de 12 po sur 20 po.
21. Compatible avec le système de filtration d'eau Kleensteam 2.
22. Porte pouvant se glisser dans l'appareil pour la sécurité du personnel.
23. Base fermée avec portes et pattes.
24. Pieds à embase de 9 po pour fixation au sol.
25. 120 volts, 22,5 ampères, 60 Hz, monophasé, situé en bas de l'appareil, à 25,79 po de l'arrière et à 4,97 po de la gauche de l'appareil.
26. Raccordement au gaz d'un pouce, pression et température normales, situé en bas de l'appareil, à 10,40 po de l'arrière de l'appareil.
27. Pression du débit de gaz d'au moins 5,5 po CE et d'un maximum de 14 po CE (colonne d'eau).
28. Puissance raccordée totale de 265 500 BTU.
29. Air chaud : 265 500 BTU.

L'entrepreneur doit fournir les articles suivants :

30. Formation en anglais sur l'utilisation intégrale, y compris l'entretien et le nettoyage du four, pour un maximum de dix personnes. La formation doit être planifiée auprès du chargé de projet.
31. La formation aura lieu à l'École de la GRC, Division Dépôt, Mess divisionnaire, Regina, Saskatchewan dans les deux semaines suivant la livraison de l'appareil.
32. L'entretien relatif à la garantie et le service après-vente doivent être effectués par un représentant autorisé. Celui-ci doit se rendre sur les lieux dans les quatre heures suivant un appel de service d'urgence. Le représentant autorisé doit avoir facilement accès à des pièces de maintenance et d'entretien et pouvoir avoir accès à d'autres pièces qui ne sont pas habituellement obtenues d'un détaillant autorisé de pièces.
33. Manuel de l'utilisateur : une copie en anglais, sur papier.



Annexe D Critères techniques obligatoires

Les soumissionnaires doivent indiquer si vraiment ils se plient à la spécification. Les soumissionnaires DOIVENT inclure un minimum de deux (2) copies de la littérature descriptive du fait de faire et du modèle de l'article (s) offert dans le détail suffisant pour clairement indiquer l'acquiescement avec chacune des exigences individuelles des spécifications exposées en détail ici.

Les soumissionnaires devraient spécialement le renvoi réciproque où cette spécification est trouvée dans les draps de données techniques ou la brochure. Quand la documentation publiée ne démontre pas d'acquiescement, une histoire écrite démontrant que l'acquiescement sera accepté.

Les soumissionnaires doivent adresser chaque Spécification de Performance énumérée dans la table ci-dessous et indiquer si le produit offert 'Se rencontre' ou 'Ne se rencontre pas'.

On jugera des offres qui ne rencontrent pas toutes les Spécifications de Performance énumérées ci-dessous non-accommodant et donné aucune considération de plus.

Convotherm Combi doit respecter les spécifications suivantes :

Spécifications	Conformité		Référence Croisée
	Qui	Non	
1. Four combiné à vapeur Convotherm, modèle OGS-20.20, avec chariot mobile, alimentation au gaz et vapeur sans ébullition			
2. Panneau de commande convivial			
3. Système de lavage automatique mains libres CONVOCControl			
4. Système de filtration d'eau Claris			
5. Une (1) grille standard, CSRT2020			
6. Deux (2) chariots à assiettes mobiles, CPRT2020			
7. Deux (2) housses thermiques pour chariot,			



CTC2020			
8. Logiciel de configuration du système HACCP et documentation automatique du processus de cuisson			
9. Capacité de 40 plaques à pâtisserie (18 x 26 po)			
10. Largeur de 53 7/8 po, profondeur de 44 3/8 po, hauteur de 78 7/8 po.			
11. Raccordement à l'eau : pression de 35 lb/po ² à 80 lb/po ² .			
12. Qualité d'eau potable : MDT : 50 à 125 ppm, alcalinité totale de 50 à 100 ppm, silice <13 ppm, chlorure <25 ppm, pH entre 7 et 8,5, chlore libre <0,1 ppm, dureté d'eau de 50 à 100 ppm (3<6 gpg).			
13. Deux raccords d'eau femelles situés en bas de l'appareil, un traité pour la vapeur directe (18,90 po) et un non traité (21,86 po) à l'arrière de l'appareil.			
14. Un raccordement de vidange de 2 pouces situé en bas de l'appareil, soit à 14,26 pouces de l'arrière et à 10,87 pouces de la gauche de l'appareil.			
15. Fonctionnement avec un système de hotte Halton Jet, modèle KVE, rideau			



d'air standard.			
16. Système de nettoyage et de pompage double à liquide chimique externe.			
17. Buse de pulvérisation externe pour le nettoyage, équipée d'une conduite d'eau potable de 3/8 po d'une pression de 225 lb/po ² .			
18. Peut contenir des grilles de 20 po sur 26 po, pouvant contenir des plaques de 13 po sur 18 po.			
19. Peut contenir des paniers à frites de 20 po sur 26 po.			
20. Peut contenir des porte-broches à rôtir des poulets de 12 po sur 20 po.			
21. Compatible avec le système de filtration d'eau Kleensteam 2.			
22. Porte pouvant se glisser dans l'appareil pour la sécurité du personnel.			
23. Base fermée avec portes et pattes.			
24. Pieds à embase de 9 po pour fixation au sol.			
25. 120 volts, 22,5 ampères, 60 Hz, monophasé, situé en bas de l'appareil, à 25,79 po de l'arrière et à 4,97 po de la gauche de l'appareil.			



26. Raccordement au gaz d'un pouce, pression et température normales, situé en bas de l'appareil, à 10,40 po de l'arrière de l'appareil.			
27. Pression du débit de gaz d'au moins 5,5 po CE et d'un maximum de 14 po CE (colonne d'eau).			
28. Puissance raccordée totale de 265 500 BTU.			
29. Air chaud : 265 500 BTU.			

L'entrepreneur doit fournir les articles suivants :

30. L'entretien relatif à la garantie et le service après-vente doivent être effectués par un représentant autorisé. Celui-ci doit se rendre sur les lieux dans les quatre heures suivant un appel de service d'urgence. Le représentant autorisé doit avoir facilement accès à des pièces de maintenance et d'entretien et pouvoir avoir accès à d'autres pièces qui ne sont pas habituellement obtenues d'un détaillant autorisé de pièces.			<p>Distance entre l'adresse de livraison et l'adresse du concessionnaire ou représentant autorisé : _____ km</p> <p>Nom : _____</p> <p>Adresse: _____ _____ _____</p> <p>Téléphone : _____</p>
---	--	--	--



Insérer :

Annexe A

Énoncé des besoin

Fournir, livrer, décharger et effectuer l'entretien courant et relatif à la garantie pour un (1) niveleuse à l'École de la Gendarmerie royale du Canada, Division Dépôt, à Regina, en Saskatchewan, conformément aux spécifications énoncées dans la demande de propositions.

Convotherm Combi doit respecter les spécifications suivantes :

1. Four combiné à vapeur Convotherm, modèle OGS-20.20, avec chariot mobile, alimentation au gaz et vapeur sans ébullition ou modèle plus récent
2. Panneau de commande convivial
3. Système de lavage automatique mains libres CONVOControl
4. Système de filtration d'eau Claris
5. Une (1) grille standard, CSRT2020
6. Deux (2) chariots à assiettes mobiles, CPRT2020
7. Deux (2) housses thermiques pour chariot, CTC2020
8. Logiciel de configuration du système HACCP et documentation automatique du processus de cuisson
9. Capacité de 20 plaques à pâtisserie (18 x 26 po)
10. Largeur de 53 7/8 po, profondeur de 44 3/8 po, hauteur de 78 7/8 po.
11. Raccordement à l'eau : pression de 35 lb/po ² à 80 lb/po ² .
12. Qualité d'eau potable : MDT : 50 à 125 ppm, alcalinité totale de 50 à 100 ppm, silice <13 ppm, chlorure <25 ppm, pH entre 7 et 8,5, chlore libre <0,1 ppm, dureté d'eau de 50 à 100 ppm (3<6 gpg).
13. Deux raccords d'eau femelles situés en bas de l'appareil, un traité pour la vapeur directe (18,90 po) et un non traité (21,86 po) à l'arrière de l'appareil.
14. Un raccordement de vidange de 2 pouces situé en bas de l'appareil, soit à 14,26 pouces de l'arrière et à 10,87 pouces de la gauche de l'appareil.
15. Fonctionnement avec un système de hotte Halton Jet, modèle KVE, rideau d'air standard.
16. Système de nettoyage et de pompage double à liquide chimique externe.
17. Buse de pulvérisation externe pour le nettoyage, équipée d'une conduite d'eau potable de



3/8 po d'une pression de 225 lb/po ² .
18. Peut contenir des grilles de 20 po sur 26 po, pouvant contenir des plaques de 13 po sur 18 po.
19. Peut contenir des paniers à frites de 20 po sur 26 po.
20. Peut contenir des porte-broches à rôtir des poulets de 12 po sur 20 po.
21. Compatible avec le système de filtration d'eau Kleensteam 2.
22. Porte pouvant se glisser dans l'appareil pour la sécurité du personnel.
23. Base fermée avec portes et pattes.
24. Pieds à embase de 6 à 9 po pour fixation au sol.
25. 120 volts, 22,5 ampères, 60 Hz, monophasé, situé en bas de l'appareil, à 25,79 po de l'arrière et à 4,97 po de la gauche de l'appareil.
26. Raccordement au gaz d'un pouce, pression et température normales, situé en bas de l'appareil, à 10,40 po de l'arrière de l'appareil.
27. Pression du débit de gaz d'au moins 5,5 po CE et d'un maximum de 14 po CE (colonne d'eau).
28. Puissance raccordée totale de 265 500 BTU.
29. Air chaud : 265 500 BTU.

L'entrepreneur doit fournir les articles suivants :

30. Formation en anglais sur l'utilisation intégrale, y compris l'entretien et le nettoyage du four, pour un maximum de dix personnes. La formation doit être planifiée auprès du chargé de projet.
31. La formation aura lieu à l'École de la GRC, Division Dépôt, Mess divisionnaire, Regina, Saskatchewan dans les deux semaines suivant la livraison de l'appareil.
32. L'entretien relatif à la garantie et le service après-vente doivent être effectués par un représentant autorisé. Celui-ci doit se rendre sur les lieux dans les quatre heures suivant un appel de service d'urgence. Le représentant autorisé doit avoir facilement accès à des pièces de maintenance et d'entretien et pouvoir avoir accès à d'autres pièces qui ne sont pas habituellement obtenues d'un détaillant autorisé de pièces.
33. Manuel de l'utilisateur : une copie en anglais, sur papier.



**Annexe D
Critères techniques obligatoires**

Les soumissionnaires doivent indiquer si vraiment ils se plient à la spécification. Les soumissionnaires DOIVENT inclure un minimum de deux (2) copies de la littérature descriptive du fait de faire et du modèle de l'article (s) offert dans le détail suffisant pour clairement indiquer l'acquiescement avec chacune des exigences individuelles des spécifications exposées en détail ici.

Les soumissionnaires devraient spécialement le renvoi réciproque où cette spécification est trouvée dans les draps de données techniques ou la brochure. Quand la documentation publiée ne démontre pas d'acquiescement, une histoire écrite démontrant que l'acquiescement sera accepté.

Les soumissionnaires doivent adresser chaque Spécification de Performance énumérée dans la table ci-dessous et indiquer si le produit offert 'Se rencontre' ou 'Ne se rencontre pas'.

On jugera des offres qui ne rencontrent pas toutes les Spécifications de Performance énumérées ci-dessous non-accommodant et donné aucune considération de plus.

Convotherm Combi doit respecter les spécifications suivantes :

Spécifications	Conformité		Référence Croisée
	Qui	Non	
1. Four combiné à vapeur Convotherm, modèle OGS-20.20, avec chariot mobile, alimentation au gaz et vapeur sans ébullition ou modèle plus récent			
2. Panneau de commande convivial			
3. Système de lavage automatique mains libres CONVOControl			
4. Système de filtration d'eau Claris			
5. Une (1) grille standard, CSRT2020			
6. Deux (2) chariots à assiettes mobiles,			



CPRT2020			
7. Deux (2) housses thermiques pour chariot, CTC2020			
8. Logiciel de configuration du système HACCP et documentation automatique du processus de cuisson			
9. Capacité de 20 plaques à pâtisserie (18 x 26 po)			
10. Largeur de 53 7/8 po, profondeur de 44 3/8 po, hauteur de 78 7/8 po.			
11. Raccordement à l'eau : pression de 35 lb/po ² à 80 lb/po ² .			
12. Qualité d'eau potable : MDT : 50 à 125 ppm, alcalinité totale de 50 à 100 ppm, silice <13 ppm, chlorure <25 ppm, pH entre 7 et 8,5, chlore libre <0,1 ppm, dureté d'eau de 50 à 100 ppm (3<6 gpg).			
13. Deux raccords d'eau femelles situés en bas de l'appareil, un traité pour la vapeur directe (18,90 po) et un non traité (21,86 po) à l'arrière de l'appareil.			
14. Un raccordement de vidange de 2 pouces situé en bas de l'appareil, soit à 14,26 pouces de l'arrière et à 10,87 pouces de la gauche de l'appareil.			



15. Fonctionnement avec un système de hotte Halton Jet, modèle KVE, rideau d'air standard.			
16. Système de nettoyage et de pompage double à liquide chimique externe.			
17. Buse de pulvérisation externe pour le nettoyage, équipée d'une conduite d'eau potable de 3/8 po d'une pression de 225 lb/po ² .			
18. Peut contenir des grilles de 20 po sur 26 po, pouvant contenir des plaques de 13 po sur 18 po.			
19. Peut contenir des paniers à frites de 20 po sur 26 po.			
20. Peut contenir des porte-broches à rôtir des poulets de 12 po sur 20 po.			
21. Compatible avec le système de filtration d'eau Kleensteam 2.			
22. Porte pouvant se glisser dans l'appareil pour la sécurité du personnel.			
23. Base fermée avec portes et pattes.			
24. Pieds à embase de 6 à 9 po pour fixation au sol.			
25. 120 volts, 22,5 ampères, 60 Hz, monophasé, situé en bas de l'appareil, à 25,79 po de l'arrière et à			



4,97 po de la gauche de l'appareil.			
26. Raccordement au gaz d'un pouce, pression et température normales, situé en bas de l'appareil, à 10,40 po de l'arrière de l'appareil.			
27. Pression du débit de gaz d'au moins 5,5 po CE et d'un maximum de 14 po CE (colonne d'eau).			
28. Puissance raccordée totale de 265 500 BTU.			
29. Air chaud : 265 500 BTU.			

L'entrepreneur doit fournir les articles suivants :

30. L'entretien relatif à la garantie et le service après-vente doivent être effectués par un représentant autorisé. Celui-ci doit se rendre sur les lieux dans les quatre heures suivant un appel de service d'urgence. Le représentant autorisé doit avoir facilement accès à des pièces de maintenance et d'entretien et pouvoir avoir accès à d'autres pièces qui ne sont pas habituellement obtenues d'un détaillant autorisé de pièces.			<p>Distance entre l'adresse de livraison et l'adresse du concessionnaire ou représentant autorisé : _____ km</p> <p>Nom : _____</p> <p>Adresse: _____ _____ _____</p> <p>Téléphone : _____</p>
---	--	--	--