

# Equipment Majeur Critères Techniques

01 septembre 2016

## Contents

Lave-Vaisselle .....	3
Lave-Casseroles .....	3
Lave-Casseroles .....	4
Lave-Vaisselle Encastré .....	5
Lave-Vaisselle Encastré .....	6
Lave-Vaisselle Haute Température a Capot ou à Porte .....	7
Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #1.....	8
Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #2.....	10
Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #1 .....	12
Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #2 .....	14
Fours .....	16
Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #1 .....	16
Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #2 .....	18
Four a Convection Electrique et Four a Convection au Gaz .....	20
Four a Convection Electrique et Four a Convection au Gaz .....	21
Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes.....	22
Four a Air, a Bande Transporteuse et a Grande Vitesse .....	24
Grills et Plaques à Frirer .....	25
Plaques à Frirer Electriques et Plaques à Frirer au Gaz .....	25
Gril à Rabat Electriques et Gril à Rabat au Gaz.....	27
Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage) .....	29
Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage) .....	30
Plaque de Cuisson à Induction (4 Zone de Chauffage) .....	31
Cuisinière Wok.....	32
Cuisinière Wok.....	33
Table de cuisson à gaz à 6 brûleurs, avec support pour équipement .....	34
Grilloir.....	35
Grilloir Charbon de Bois au Gaz/Electrique.....	35
Friteuse .....	36
Friteuse Electrique et Friteuse au Gaz .....	36
Braisière Basculante.....	37
Braisière Basculante a L'Electricité et au Gaz.....	37
Cuiseurs Vapeur .....	38
Cuiseurs Vapeur a L'Electricité et au Gaz.....	38
Cuiseurs Vapeur a L'Electricité et au Gaz.....	39
Cuiseur Vapeur a Convection avec Générateur de Vapeur a la Base a L'Électricité et au Gaz ...	40
Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir avec Générateur de Vapeur a L'Électricité.....	42
Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir avec Générateur de Vapeur a L'Électricité.....	43
Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir a L'Electricite ou au Gaz .....	44
Marmite à Vapeur a Double Paroi a L'Électricité et au Gaz.....	45
Réfrigérateur/ Congélateurs.....	47
Armoire Frigorifique Commerciale .....	47
Congélateur Commerciale .....	49

## Equipment Majeur Critères Techniques

Réfrigérateur Bahut Commerciale .....	51
Machine a Glaçons avec Bac de Stockage .....	53
Refroidisseur a Courant D'Air .....	54
Présentoir Réfrigéré .....	56
Présentoir Réfrigéré .....	57
Station de Service Mobile pour Sandwichs .....	58
Station de Service Mobile pour Sandwichs .....	59
Table a Salades ou a Desserts Mécaniquement Réfrigérée.....	60
Tables de Service.....	61
Table Électrique à Compartiments Chauds .....	61
Armoire de Conservation.....	62
Equipment Pour les Boissons .....	63
Urne a Café.....	63
Percolateur pour le Café .....	64
Distributeur de Boisson Froide.....	65
Distributeur de Lait en Vrac.....	66
Batterie De Cuisine .....	67
Mélangeur Planétaire.....	67
Mélangeur Planétaire.....	68
Four à Micro-Ondes de Comptoir.....	69
Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse .....	70
Machine pour la Préparation des Aliments.....	71
Trancheuse à Viande.....	72
Trancheuse à Viande.....	73
Eplucheur de Légumes .....	74
Equipment de Travail et D'Entreposage .....	75
Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable.....	75
Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile.....	76
Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux .....	77
Distributeur D'Assiettes Chauffées .....	78
Balance a Plate-Forme de Qualite Commerciale .....	79
Table Mobile en Acier Inoxydable .....	80
Supports et Chariots.....	81
Chariot Pour le Retour des Plateaux .....	81
Chariot Tout Usage, 20 Plats .....	82
Support de Rangement .....	83
Rayonnage à Haute Densité .....	84

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Lave-Vaisselle

*Lave-Casseroles*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Moins deux cycles de lavage entièrement automatiques</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Porte relevable ou porte à battants ou portes en vis-à-vis</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Principaux composants, notamment le bâti extérieur, le bac de lavage, les pieds cylindriques, etc. en acier inoxydable de calibre 12 a 16</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rotor de pompe en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moteur de pompe haute pression (35 à 55 lb/po<sup>2</sup>) sans égouttement pour recirculer l'eau de rinçage d'au moins 4 HP, protégé contre les surtensions</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surchauffeur intégré (70 °C/158°C)</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bras de lavage interchangeables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> </ul>		
<b>O5</b>	Exigences relatives à l'alimentation électrique <ul style="list-style-type: none"> <li>L'Unité peut avoir multiple point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et la surchauffeur de l'appareil et de la cuve</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

<i>Lave-Casseroles</i>		<b>Soumissionnaire:</b>		
#	Options à Valeur Ajoutée	Poin t	Gagne	
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>		
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>		
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité peut avoir unique point</li> </ul>	<b>1</b>		
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande du ventilateur d'évent</li> </ul>	<b>1</b>		
<b>Score Total:</b>				

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Lave-Vaisselle Encastre

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<p>Généralités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il doit fonctionner selon un mode de désinfection chimique ou de désinfection à l'eau chaude et être doté d'une surchauffeur intégrée. Surchauffeur intègre pour une hausse de température de 70°.</li> </ul>		
<b>O2</b>	<p>Configuration:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit être de type remplissage et vidange</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques</li> </ul>		
<b>O3</b>	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti, dessus et côtés, cuve de lavage et principaux composants en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 12 à 16</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Construction à paroi double</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moteur de 3/4 HP minimum</li> </ul>		
<b>O4</b>	<p>Fonctions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pompe de drainage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif de protection du réservoir en cas de faible niveau d'eau et de surchauffe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de détartrage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tamis à débris amovible en acier inoxydable</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle Encastre*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle Haute Température a Capot ou à Porte*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Un cycle de lavage et de rinçage entièrement automatique</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions maximales : 93 1/4 po haut x 31 po larg. x 26 1/8 po prof (2369mm x 663 mm x 787 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti, paroi extérieure, réservoir de lavage, pieds cylindriques réglables et tous les principaux composants en acier inoxydable de calibre 12 à 16</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme marche-arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70°</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commande du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet régulateur de pression standard et crépine sur canalisation installés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques</li> </ul>		

#	Options à valeur ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique pour l'élément chauffant et le surchauffeur de l'appareil et de la cuve.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #1

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe-réservoir et surchauffeur électrique, a serpentin de vapeur ou d'eau chaude,</li> <li>• Entièrement automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur à cuve simple de 44 po (1117 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capots de ventilation)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> <li>• Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
O3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve de lavage sera suivi d'un rappel intégré de 70 pour élever l'eau entrant à partir de 110°F à 180°F (43°C a 82°C)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur à gaz externe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneaux d'extrémité en acier inoxydable</li> <li>• Convoyeur: avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP</li> </ul>		
O4	<b>Chauffage de la cuve:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #1

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un surchauffeur au gaz de 200,000 UTB suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude a 200 F pour le réservoir et surchauffeur.</li> </ul>		
<b>O5</b>	<b>Surchauffeur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
<b>O6</b>	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bouclier anti-éclat</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>		

#	Options à valeur ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Récupération de la chaleur</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes à charnières pivotantes étanches et isolées</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séchoir a 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</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #2

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe-réservoir et surchauffeur électrique, a serpentín de vapeur ou d'eau chaude,</li> <li>• Entièrement automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur à cuve simple de 44 po (1117 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capots de ventilation)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> <li>• Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
O3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuve de lavage sera suivi d'un rappel intégré de 70 pour élever l'eau entrant à partir de 110°F à 180°F (43°C a 82°C)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentín de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur à gaz externe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilation aux deux extrémités (vaisselle souillée et vaisselle propre)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneaux d'extrémité en acier inoxydable</li> </ul>		
O4	<b>Chauffage de la cuve:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de la cuve de lavage au moyen d'un élément électrique thermostaté immergé OU d'un serpentín de vapeur en acier inoxydable OU d'un surchauffeur au gaz à serpentín d'eau chaude</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm)- Option #2

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Un surchauffeur au gaz de 200,000 UTB suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude a 200 F pour le réservoir et surchauffeur.</li> </ul>		
<b>O5</b>	<b>Surchauffeur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
<b>O6</b>	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau</li> <li>Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> <li>Bouclier anti-éclat</li> <li>L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>		

#	Options à valeur ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Récupération de la chaleur</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes à charnières pivotantes étanches et isolées</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séchoir a 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</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #1*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe-réservoir et surchauffeur électrique, a serpentin de vapeur ou d'eau chaude</li> <li>• Entière automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capot de ventilation)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat d'eau froide pour le pré-lavage</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304 comprenant les panneaux d'extrémité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de pré-lavage avec moteur d'au moins 1 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotor et carters de la pompe en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur au gaz externe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #1*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convoyeur : avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP</li> </ul>			
<b>O4</b>	<p>Chauffage de la Cuve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un surchauffeur au gaz de 200,000 UTB suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude a 200 F pour le réservoir et surchauffeur.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>			
<b>O5</b>	<p>Surchauffeur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>			
<b>O6</b>	<p>Fonctions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Récupération de la chaleur</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable et isolant R3 minimum</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes à charnières pivotantes étanches et isolées</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séchoir a 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.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #2*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffe-réservoir et surchauffeur électrique, a serpentin de vapeur ou d'eau chaude</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entière automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand une unité chauffée à l'eau chaude avec une bobine est fournie, il doit inclure un surchauffeur au gaz efficace</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec système de récupération de la chaleur sans évent ou en version standard (2 capot de ventilation)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositif de tempérage de l'eau de drainage (préinstallé)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat d'eau froide pour le pré-lavage</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304 comprenant les panneaux d'extrémité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de pré-lavage avec moteur d'au moins 1 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotor et carters de la pompe en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur (tension de signal uniquement, 1 A maximum) du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau de rinçage final chauffée par un élément électrique immergé OU un serpentin de vapeur en acier inoxydable OU un surchauffeur au gaz externe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) – Option #2*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convoyeur : avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP</li> </ul>			
<b>O4</b>	<p>Chauffage de la Cuve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un surchauffeur au gaz de 200,000 UTB suffisamment efficace pour fournir l'eau chaude a 200 F pour le réservoir et surchauffeur.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>			
<b>O5</b>	<p>Surchauffeur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>			
<b>O6</b>	<p>Fonctions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protection de la cuve contre la surchauffe et le bas niveau d'eau</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Récupération de la chaleur</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capots et panneaux inférieurs isolés avec paroi double en acier inoxydable et isolant R3 minimum</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes à charnières pivotantes étanches et isolées</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un seul point de raccordement électrique</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Séchoir a 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.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Fours

*Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #1*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-version pour lèse 6 et 10 doit être empilable</li> <li>• Unité plein format doivent être roulants</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doit inclure un filtre à eau</li> </ul>		
	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable de nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin</li> <li>• Compartiment de cuisson poli avec coins concaves</li> </ul>		
<b>O3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau de commande électrique avec interface USB</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensat à drainage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilles de four disposées à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson pour les 6 et 10 demi-formats</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible avec ou sans surchauffeur</li> </ul>		
	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer</li> <li>• Doit être sans chaudière, roulante et compatible avec</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #1*

**Soumissionnaire:**



	l'armoire à réchaud			
<b>O4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau</li> </ul>			
	Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 (120°F-480°F).</li> </ul>			
<b>O5</b>	Exigences relatives aux fours à gaz: <ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de 40,000 UTBs pour l'unité de 6 plateaux</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum 75 000 UTBs pour les unités de 10 et 20 plateaux</li> </ul>			

	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éclairage intérieur à DEL</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Support pour appareil de table</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Score Total:</b>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #2*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Demi-version pour lèse 6 et 10 doit être empilable</li> <li>Unité plein format doivent être roulants</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit inclure un filtre à eau</li> </ul>		
	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Intérieur et extérieur en acier inoxydable de nuance 304 minimum avec un fini n° 4 ou plus fin</li> <li>Compartiment de cuisson poli avec coins concaves</li> </ul>		
<b>O3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande électrique avec interface USB</li> <li>Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé</li> <li>Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensat à drainage</li> <li>Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude</li> <li>Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés</li> <li>Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs</li> <li>Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement</li> <li>Grilles de four disposées à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson pour les 6 et 10 demi-formats</li> <li>Disponible avec ou sans surchauffeur</li> </ul>		
	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer</li> <li>Doit être sans chaudière, roulante et compatible avec l'armoire à réchaud</li> </ul>		
<b>O4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau</li> </ul>		
	Panneau de commande électronique, plage de température et éléments chauffants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et le téléversement des recettes</li> <li>Commande numérique du temps, du réglage de la</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four Combi a L'Electricité et au Gaz – Option #2*

**Soumissionnaire:**



	sonde à l'intérieur du four et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (120°F-480°F).			
<b>O5</b>	Exigences relatives aux fours à gaz:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum de 40,000 UTBs pour l'unité de 6 plateaux</li> <li>• Minimum 75 000 UTBs pour les unités de 10 et 20 plateaux</li> </ul>			

	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éclairage intérieur à DEL</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support pour appareil de table</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Score Total:</b>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four a Convection Electrique et Four a Convection au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Four avec capacité de cinq plats de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil doit être disponible dans la configuration simple et double</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de porte froides au toucher</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isolation dessus, arrière, côtés et fond isolés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Support pour appareil de table</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonde à l'intérieur du four avec au moins quatre points de commande</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilateur multidirectionnel avec au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fonction de refroidissement rapide</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture d'étanchéité de portes, remplaçable sur place sans outils</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protection automatique contre les surcharges thermiques</li> </ul>		
<b>O4</b>	Panneau de commande électronique et plage de température: <ul style="list-style-type: none"> <li>Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four a Convection Electrique et Four a Convection au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment de cuisson en acier inoxydable paroi intérieure</li> </ul>	<b>2</b>	
	Score Total:		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
<b>O1</b>	Généralités:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuisinière commerciale autoportante fonctionnant à l'électricité ou au gaz comportant un dosseret et un four de cuisson et de rôtissage</li> <li>• Equipped with a standard baking and roasting oven.</li> </ul>			
<b>O2</b>	Configuration:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four assez grand pour deux plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm)</li> <li>• Disponible en configuration de quatre, six et huit brûleurs</li> </ul>			
<b>O3</b>	Matériaux et construction:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti extérieur – façade, porte, côtés, dosseret et tablette - en acier inoxydable de nuance 304 minimum et fini n° 4 ou plus fin</li> <li>• Pour les unités au gaz veilleuse en acier inoxydable pour chaque brûleur en fonte amovible</li> <li>• Tuyauterie de gaz en acier inoxydable, y compris le robinet de sécurité</li> <li>• Dosseret haut en acier inoxydable</li> <li>• Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée</li> <li>• Porte à ressort équilibrée</li> <li>• Enceinte entièrement isolée, y compris le dessus, l'arrière, les côtés et le fond</li> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant</li> <li>• Au moins deux grilles de four fournies</li> </ul>			
	Fonctions:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité de la porte, remplaçable sur le terrain sans outils</li> <li>• Protection automatique contre les surcharges thermiques</li> </ul>			
	<b>O5</b>	Panneau de commande et plage de température		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boutons de commande robustes</li> </ul>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température réglable sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)</li> </ul>			
--	--	--	--	--

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment intérieur de cuisson en acier inoxydable</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four a Air, a Bande Transporteuse et a Grande Vitesse*  
**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum de 20 po pour chambre de cuisson</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température variant de 300 °F à 525 °F (149 °C à 274 °C)</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La partie avant, la partie supérieure, les côtés, la partie arrière et l'intérieur des fours doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éléments chauffants en haut et en bas et circulation d'air</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Souffleurs d'air</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modes et vitesses variables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneaux de porte ajustables et extensibles</li> </ul>		

#	Option à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux ramasse-miettes amovibles</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande par écran tactile</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Grils et Plaques à Frire

*Plaques à Frire Electriques et Plaques à Frire au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<p>Généralités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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).</li> </ul>		
<b>O2</b>	<p>Configuration:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes</li> <li>36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes</li> <li>48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes</li> <li>60 po (1524 mm) de largeur avec au moins cinq brûleurs et cinq commandes</li> <li>72 po (1829 mm) de largeur avec au moins six brûleurs et six commandes</li> <li>Dimensions maximales: 35 po x 22 po (889 mm prof. x 559 mm haut) avec un dessus chromé d'au moins 1po (25,4 mm) d'épaisseur fini miroir ou avoir de l'acier inoxydable d'une tôles roulée à froid avec une épaisseur minimum de 8 gauge.</li> </ul>		
<b>O3</b>	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable</li> <li>Bâti en acier inoxydable et aluminisé entièrement soudé sans attaches visibles (calibre 16 minimum)</li> <li>Protège-thermostat</li> <li>Voyant « Heat-On » (allumé)</li> </ul>		
<b>O4</b>	<p>Commandes Thermostatiques, plage de température et éléments chauffants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F)</li> <li>Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson</li> <li>Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant</li> <li>Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant</li> </ul>		
<b>O6</b>	Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz):		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Plaques à Frirre Electriques et Plaques à Frirre au Gaz*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 30 000 BTU par brûleur</li> </ul>		
--	---	--	--

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support pour appareil de table</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Score Total:</b>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Gril à Rabat Electriques et Gril à Rabat au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<p>Généralités:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelé de comptoir</li> </ul>		
<b>O2</b>	<p>Configuration:</p> <p>Surface chauffante inferieure alimentée au gaz ou à l'électricité dans les configurations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 24 po (610 mm) de largeur avec au moins deux brûleurs et deux commandes</li> <li>• 36 po (914 mm) de largeur avec au moins trois brûleurs et trois commandes</li> <li>• 48 po (1219 mm) de largeur avec au moins quatre brûleurs et quatre commandes</li> </ul> <p>Surface chauffante supérieures alimentée à l'électricité dans les configurations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 po (305mm) avec chacune commande individuellement</li> </ul>		
<b>O3</b>	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Plaque à frire en composite ou en acier au carbone de 16 a 19 mm (0,63 a 0,75 po) d'épaisseur, meulée à la machine et très polie</li> <li>• Dalot à graisse amovible et drain à graisse entièrement soudé</li> <li>• Protège-thermostat</li> <li>• Voyant « Heat-On » (allumé)</li> <li>• 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</li> <li>• Surfaces chauffantes supérieures articulées et assistées, disponibles avec plaque lisse et plaque ondulée</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Gril à Rabat Electriques et Gril à Rabat au Gaz*

**Soumissionnaire:**



<b>O4</b>	Fonctions:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température réglable entre 94°C à 204°C (200°F à 400°F).</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant</li> </ul>			
<b>O6</b>	Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz):			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Au moins 65 000 BTU</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Support pour appareil de table</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage)*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offerts en format portatif et en format fixe pour le comptoir</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 000 a 2 800 W</li> <li>• 3 000 à 3 600 W</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un revêtement en acier inoxydable;</li> <li>• Un dessus en vitrocéramique;</li> <li>• Une commande par écran tactile;</li> <li>• Un dispositif DEL.</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins neuf réglages de la puissance</li> <li>• Au moins cinq températures attente ou garde au chaud</li> <li>• Protection contre la surchauffe</li> <li>• Détection automatique de casseroles</li> <li>• Arrêt casserole vide</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage)*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"><li>Garantie prolongée pour trois ans</li></ul>	2	
	<b>Score Total:</b>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Plaque de Cuisson à Induction (4 Zone de Chauffage)*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 zones de chauffage (minimum de 2 500 watts par zone)</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti et socle en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessus en vitrocéramique</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande d'alimentation infinie de 1 % à 100 % pour chaque zone</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détection automatique de poêles et protection contre la surchauffe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêt casserole vide</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur de refroidissement de l'air</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle de réglage de basse température pour la cuisson</li> </ul>		

#	Option a Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour trois ans</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Cuisinière Wok

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Configurations possibles : deux, trois et quatre brûleurs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supports à woks : 13 po (330 mm), 14 po (356 mm) et 16 po (406 mm) de diamètre</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti soudé, y compris dessus, devant et dosseret en acier inoxydable de calibre 14 minimum</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les côtés sont revêtus d'acier inoxydable ainsi que le dosseret d'au moins 610 mm (24 po) et le drain.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chambre de Wok et les raccords de caillebotis fabriqués à partir de la fonte</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brûleurs disponibles de type anneau, de type jet ou de type grande vitesse avec contrôle individuel</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Lavage du dessus de la cuisinière</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Au moins un robinet pour deux brûleurs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisinière avec drain à l'avant ou l'arrière</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réceptacle du drain avant ou arrière amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dessus refroidi à l'eau ou dosseret muni de robinets</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet pivotant entre les supports à woks installé en usine</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bac d'égouttage (graisse et débris) résistant à la corrosion sous chaque brûleur à commande variable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinets à thermocouple</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuvette standard : 55,9 cm (22 po)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande avant avec robinets mélangeurs et robinets d'arrêt</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet de gaz (marche-arrêt) au niveau des genoux permettant le réglage du gaz sans les mains</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Cuisinière Wok*

Soumissionnaire:



<b>O4</b>	Exigences relatives à l'alimentation en gaz <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins 100 000 BTU par brûleur</li> </ul>			
-----------	--	--	--	--

#	Option a Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment en acier inoxydable soudé</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuve interne à chaleur sèche amovible</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Économiseur d'eau</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Table de cuisson à gaz à 6 brûleurs, avec support pour équipement*



**Soumissionnaire :**

N°	Critère obligatoire	*Endroit dans l'offre	**Non indiqué dans les spécifications, mais en conformité
<b>O1</b>	Matériau et construction :		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le devant, les côtés, les rives et le panneau de commande doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles de surface doivent être constituées de sections amovibles de 12 po x 12 po et être fabriquées en fonte robuste.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les joints d'acier inoxydable doivent être soudés et finis.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration de 6 brûleurs, 3 à l'avant et 3 à l'arrière.		
	Caractéristiques :		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voyant « Heat-On » (allumé)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une veilleuse permanente pour chaque brûleur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bac d'égouttement monopiece pleine largeur doit pouvoir s'enlever facilement pour le nettoyage.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pattes doivent être en acier inoxydable de 4 po avec pieds cylindriques réglables. Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle permettant un réglage sur 2 po (51 mm).</li> </ul>		
<b>O3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protège-thermostat.</li> </ul>		
	Exigences relatives à l'alimentation en gaz :		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque brûleur doit produire au moins 28 000 BTU par grille.</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Grilloir

*Grilloir Charbon de Bois au Gaz/Electrique*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Un modèle de comptoir et la surface de cuisson est disposée par-dessus les éléments chauffants</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable; bâti en acier inoxydable et aluminisé entièrement soudé sans attaches visibles (calibre 16 minimum)</li> <li>Construction entièrement soudée en acier inoxydable avec dessus plein et Piètement ouvert</li> <li>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</li> <li>Pieds à rondelle ou pieds cylindriques avec réglages de 2 po (51 mm) dans le cas des modèles de comptoir</li> <li>Tiroirs à graisse pleine largeur à l'avant</li> <li>Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle</li> <li>Protège-thermostat</li> <li>Voyant « Heat-On » (allumé)</li> <li>Foyer à charbon robuste et brûleurs avec grilles en fonte</li> </ul>		
<b>O3</b>	Exigences relatives à l'alimentation électrique (appareils électriques) <ul style="list-style-type: none"> <li>Unité électrique doit avoir un minimum de 5400W</li> </ul>		
<b>O4</b>	Exigences relatives à l'alimentation au gaz <ul style="list-style-type: none"> <li>Chaque brûleur au gaz doit produire au moins 14 000 BTU par grille</li> </ul>		

#	Option à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Support pour appareil de table</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Friteuse

*Friteuse Electrique et Friteuse au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bassin de friture : acier inoxydable de nuance 304, calibre 16 minimum</li> <li>Paroi extérieure : devant, côtés, porte, support à paniers et tuyau d'évacuation acier inoxydable calibre minimum de 18</li> <li>Robinet de vidange : 1 ¼ po (32 mm) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile</li> <li>Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable munis de roulettes (verrouillables à l'avant et non verrouillables à l'arrière)</li> </ul>		
<b>O2</b>	<p>Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Au moins 70 000 BTUs</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température des gaz évacués inférieure à 500 °F</li> </ul>	<b>3</b>	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Braisière Basculante

*Braisière Basculante à L'Electricité et au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Braisière basculante à l'électricité ou au gaz</li> </ul>		
<b>O2</b>	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Construction mono pièce avec coins concaves</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuve en acier inoxydable de calibre 10 minimum et fini n° 4 ou plus fin, à l'intérieur et à l'extérieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'appareil doit comporter des pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables.</li> </ul>		
<b>O3</b>	<b>Poêle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Surface de cuisson revêtue d'acier inoxydable d'au moins 5/8 po (16 mm) d'épaisseur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvercle à charnières assister en acier inoxydable avec poignée</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement</li> </ul>		
<b>O4</b>	<b>Mécanisme d'Inclinaison:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Allumage électrique et témoin d'allumage</li> </ul>		
<b>O5</b>	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur d'alimentation</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thermostat avec position ARRÊT et témoin</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 5°</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protection contre la surchauffe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>70°C à 230°C (160°F à 445°F) plage de température de service</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Cuiseurs Vapeur

*Cuiseurs Vapeur a L'Electricité et au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Il doit être doté d'une fonction de vidange sous pression automatique.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Générateur de vapeur chauffé à l'électricité ou au gaz intégré à la base de l'armoire de 24 po (610 mm) de largeur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité minimale de cinq plats mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 50 mm) chacun.</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Entièrement en acier inoxydable poli (calibre 16 minimum)</li> </ul>		
<b>O4</b>	Compartiments à Vapeur: <ul style="list-style-type: none"> <li>Compartiments montés sur une base en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surface de cuisson renforcée en acier inoxydable et portes à charnières avec verrous magnétiques</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tuyaux directement raccordés à l'intérieur de l'armoire</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensateur d'eau froide : condense automatiquement la vapeur évacuée en eau avant le drainage</li> </ul>		
<b>O5</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseurs Vapeur a L'Electricité et au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle comprend un régulateur de pression</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseur Vapeur a Convection avec Générateur de Vapeur a la Base a L'Électricité et au Gaz*

**Soumissinaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<p>Configuration:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque compartiment doit pouvoir recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension mesurant 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) ou demi-plats à vapeur</li> </ul>		
<b>O2</b>	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304 fini satin et un compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves</li> <li>• Boîtier de commande en acier inoxydable</li> <li>• Supports pour plats en acier inoxydable</li> <li>• Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain</li> </ul>		
<b>O3</b>	<p>Cuiseur-vapeur:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible</li> <li>• Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel</li> <li>• Commandes individuelles pour chaque compartiment</li> <li>• Commandes accessibles par un panneau latéral amovible</li> <li>• 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</li> </ul> <p>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.</p>		
<b>O4</b>	<p>Générateur de Vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidange sous pression automatique</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseur Vapeur a Convection avec Générateur de Vapeur a la Base a L'Électricité et au Gaz*

**Soumissinaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>			
--	---	--	--	--

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles comprend les voyants lumineux pour prêts pour cuisson</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir avec Générateur de Vapeur a L'Électricité*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 51 mm).</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 304 et de calibre 14 avec coins concaves</li> <li>• Porte soudée en acier inoxydable avec revêtement intérieur amovible</li> <li>• Boîtier de commande en acier inoxydable</li> <li>• Supports pour plats en acier inoxydable</li> <li>• Bac d'égouttage en acier inoxydable, raccordé intégralement au drain</li> <li>• Chambres de cuisson avec des coins concaves</li> </ul>		
<b>O3</b>	Cuiseur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité sur le pourtour de la porte</li> <li>• Mécanisme de fermeture étanche et verrouillage de la porte avec ressort de rappel</li> <li>• Commandes accessibles par un panneau latéral amovible</li> <li>• Mode de détartrage</li> </ul>		
<b>O4</b>	Commandes <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et détartrage</li> <li>• Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson</li> <li>• Commandes du générateur de vapeur à semi-conducteurs</li> <li>• 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.</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir avec Générateur de Vapeur a L'Électricité*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle inclus une lumière de prêt pour cuisson</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareil monté sur le comptoir ou pieds en acier inoxydable à rondelle réglables</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Cuiseur Vapeur a Convection de Comptoir a L'Electricite ou au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Il doit avoir une connexion sans installation et sans plomberie</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Le cuiseur doit pouvoir recevoir au moins cinq plats à vapeur pleine dimension de 12 po x 20 po x 2 po (30,48 cm x 50,8 cm x 5,08 cm).</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuiseur vapeur en acier inoxydable de nuance 304 et fini satin</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un compartiment de cuisson en acier inoxydable de nuance 316 avec coins concaves</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acier inoxydable soudé avec revêtement intérieur amovible et garniture d'étanchéité robuste sur le contour de la porte</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme de fermeture étanche et de verrouillage de la porte avec ressort de rappel</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boîtier en acier inoxydable avec panneau d'accès entièrement amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supports à plats en acier inoxydable et plateau diffuseur de vapeur amovible empêchant les aliments d'entrer en contact avec l'eau</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur lumineux MARCHE-ARRÊT et vapeur constante</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voyant prêt et cuisson</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voyant ajouter de l'eau avec alarme sonore</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minuterie électrique 60 minutes avec alarme sonore pour indiquer la fin du cycle de cuisson</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place (24 heures) pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Marmite à Vapeur a Double Paroi a L'Électricité et au Gaz*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les marmites à vapeur à double paroi (aux deux tiers) montées au sol sont dotées d'un circuit fermé de vapeur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vapeur est produite par un générateur de vapeur à l'électricité ou au gaz situé dans une enceinte fixée au support de la marmite</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable de nuance 304 et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus les pièces en contact avec les aliments en acier inoxydable de nuance 316</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus)et crépine de drainage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle en acier inoxydable à ouverture assistée, à charnières à 45°, pivotant vers l'arrière</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Générateur de vapeur intégré à l'électricité ou au gaz</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils de sol montés sur une plate-forme ou sur une base ouverte ou de type armoire</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plage de température de service entre 70°C et 126°C (150°F et 260°F)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voyant à DEL pour cycle de chaleur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voyant à DEL pour bas niveau d'eau</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadran de commande de la température</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes conçues pour résister à l'eau et aux éclaboussures</li> </ul>		
<b>O4</b>	Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite à gaz): <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Alimentation minimale : 110 a 120 V, 60 Hz, monophasé</b></li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Système d'ignition pour pilot</b></li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Marmite à Vapeur a Double Paroi a L'Électricité et au Gaz*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif d'allumage de la veilleuse à flamme permanente</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Raccordement du gaz à l'arrière et régulateur de la pression du gaz</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éléments électriques amovibles pour le remplacement facile sur place</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Score Total:</b>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Réfrigérateur/ Congélateurs

*Armoire Frigorifique Commerciale*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Extérieur : panneau avant fini en acier inoxydable et panneaux d'extrémité, panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intérieur : revêtement en acier inoxydable coins concaves et plancher en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables</li> </ul>		
<b>O2</b>	Portes: <ul style="list-style-type: none"> <li>Extérieur en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur de l'armoire</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de portes avec serrures standard</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de porte encastrées garantie à vie</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin quand il le faut.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage</li> </ul>		
<b>O3</b>	Tablettes <ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune n'espace d'écartement des tablettes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Convenant à des plats gastronome de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) et de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles</li> </ul>		
<b>O4</b>	System Frigorifique: <ul style="list-style-type: none"> <li>Réseau de tubulures capillaires intégré rempli d'un frigorigène écologique sans CFC n° R134A ou supérieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

<p><i>Armoire Frigorifique Commerciale</i></p> <p><b>Soumissionnaire:</b></p>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur</li> <li>• Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de la température</li> </ul>		
<b>O5</b>	<p>Eclairage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur dissimulé pour l'éclairage intérieur protégé</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éclairage à DEL</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble de l'armoire frigorifique</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valve d'expansion thermostatique et mesurage</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Congélateur Commerciale

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Système frigorifique monté au haut et au bas</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un groupe compresseur-condensateur refroidi à l'air</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur: panneau avant, d'extrémité, arrière et dessus finis en acier inoxydable; joints extérieurs et joints soudés repliés vers l'intérieur sans joint de recouvrement; aucun bord vif visible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur: revêtement en acier inoxydable et les coins concaves et plancher en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion et muni de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables</li> </ul>		
<b>O3</b>	Portes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur en acier inoxydable et harmonisé avec l'intérieur du congélateur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de portes avec serrures standard</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de porte encastrées</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes complètement étanches se fermant automatiquement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Charnières permettant de laisser les portes ouvertes au besoin</li> </ul>		
<b>O4</b>	Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage		
	Tablettes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune n'espace d'écartement des tablettes</li> <li>• Tablettes reposant solidement sur le nombre approprié de chevilles</li> </ul>		
<b>O5</b>	Système Frigorifique: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré avec le compresseur et le condensateur</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

<p><i>Congélateur Commerciale</i></p> <p><b>Soumissionnaire:</b></p>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température</li> </ul>		
<b>O6</b>	<p>Eclairage:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur dissimulé pour l'éclairage à DEL intérieur protégé</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Éclairage à DEL.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protecteur surélevé en métal de la garniture d'étanchéité de la porte</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canal d'aération sur les côtés assurant une bonne circulation d'air dans l'ensemble du congélateur</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valve d'expansion Thermostatique et mesurage</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Réfrigérateur Bahut Commerciale

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Armoire mono pièce en acier inoxydable de configuration horizontale avec système frigorifique monté sur le côté</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des tiroirs avec rails et roulements de qualité commerciale assez grands pour y loger de l'équipement de cuisine</li> </ul>		
<b>O2</b>	Armoire: <ul style="list-style-type: none"> <li>Dessus en acier inoxydable avec rebord surélevé</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti en profilé d'acier soudé résistant à la corrosion doté de roulettes sur tige avec au moins deux roulettes avant verrouillables</li> </ul>		
<b>O3</b>	Tiroirs: <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de tiroir montées d'affleurement et ne faisant pas saillie</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaque tiroir s'ouvrant complètement sur toute la largeur du réfrigérateur et muni d'une serrure standard</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignées de tiroir encastrées</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revêtements extérieur et intérieur et bâti des tiroirs, rails et roulements en acier inoxydable et à fermeture automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiroirs permettant de ranger des plats de restaurant de 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garniture d'étanchéité magnétique ou garniture à pression de construction mono pièce, enlevable sans outils pour faciliter le nettoyage</li> </ul>		
<b>O4</b>	Système Frigorigène: <ul style="list-style-type: none"> <li>Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grand serpentín d'évaporateur revêtu de résine</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Réfrigérateur Bahut Commerciale*

**Soumissionnaire:**



	époxyde équilibré avec le filtre du compresseur et du condensateur			
	<ul style="list-style-type: none"><li>Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température</li></ul>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

<i>Machine a Glaçons avec Bac de Stockage</i> <b>Soumissionnaire:</b>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté ou à l'avant pour refroidir le compresseur, d'un seul raccord d'eau potable froide et d'un seul raccord de vidange.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Machine en acier inoxydable résistant à la corrosion, avec une combinaison possible de plastique</li> <li>Porte coulissante</li> <li>Revêtement intérieur mono pièce (sans joint) de polyéthylène</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>La machine doit être refroidie à l'air.</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantie prolongée pour trois ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Refroidisseur a Courant D'Air

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit être disponible soit avec un modèle d'air autocontrôle</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Les coins intérieurs doivent être arrondis</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Portes à fermeture automatique, dotées d'une garniture d'étanchéité magnétique amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les moteurs doivent être de type à roulements à billes scellés à vidange automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roulettes pivotantes robustes dont au moins deux verrouillables à l'avant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modèle de 13 pan et plus doit être roulant et compatible avec armoire de maintien au chaud et four combi</li> </ul>		
<b>O3</b>	Plage de Température: <ul style="list-style-type: none"> <li>Activation automatique à la fin de chaque cycle</li> </ul>		
<b>O4</b>	Unité de Réfrigération: <ul style="list-style-type: none"> <li>Comporte tous les éléments requis, notamment commandes, évaporateur et ventilateur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Évaporateur de type à convection forcée et conçu spécifiquement pour le refroidissement par courant d'air et la congélation choc</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour le nettoyage, l'accès à l'évaporateur doit se faire au moyen d'un panneau escamotable muni de charnières (systèmes autonomes seulement)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moteurs du ventilateur munis d'une protection contre les surcharges et pales du ventilateur protégées pour prévenir les blessures</li> </ul>		
<b>O5</b>	Système et Panneau de Commande: Système de commande du microprocesseur: <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale</li> </ul>		
	Panneau de commande numérique: <ul style="list-style-type: none"> <li>Convivial, à portée de main et pouvant être réglé en mode manuel ou automatique</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Refroidisseur a Courant D'Air*

**Soumissionnaire:**



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage visible et alarme sonore</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation des aliments jusqu'à la température de réfrigération dans des conditions maîtrisées</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantie prolongée pour cinq ans</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie</li> </ul>	<b>2</b>	
	<b>Total Score:</b>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Présentoir Réfrigéré

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction:		
	• Base entièrement soudée		
	• Intérieur et extérieur en acier inoxydable		
	• Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC		
	• Au moins trois des tablettes doivent être réglables		
<b>O2</b>	Éclairage protégés et indépendamment raccordés		
	Portes:		
	• Poignées de porte avec serrures de porte standard		
	• Durée de vie (fonctionnement) garantie sur poignées de porte		
	• Portes à fermeture automatique		
<b>O3</b>	• Portes capable restée ouverte au besoin.		
	• Les joints de porte Magnétiques d'une construction d'un morceau (pièce), amovible sans outils pour faciliter le nettoyage des portes à charnière.		
<b>O4</b>	Rayonnage (Étagère):		
	• L'appareil ne doit avoir aucun écart d'étagère, capable de s'accommoder 18 po x 26 po (457mm x 660mm) et 12 po x 20 po (305mm x 508mm) pour casseroles		
<b>O4</b>	• Les étagères doivent être sécurisées avec le nombre approprié d'épingles par étagère.		
	Système de Réfrigération:		
	• Équipé d'un microprocesseur contrôlant et un indicateur DEL de température.		
<b>O4</b>	• Évaporateur en époxy balancé avec le compresseur et le condensateur		
	• Le système de dégivrage automatique et des contrôles numériques de température.		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Présentoir Réfrigéré*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éclairage à DEL.</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protecteur de joint de casserole de porte métallique augmenté (levé)</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canal d'aération latéral qui favorise une bonne circulation d'air dans le présentoir réfrigéré</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valve d'expansion Thermostatique et mesurage</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Station de Service Mobile pour Sandwichs*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Constituée de quatre 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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>L'unité doit avoir une largeur minimale de 28 po (711 mm) avec une hauteur minimale de 32 po (813 mm) et un maximum de 36 po (914 mm)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cadre en acier soudé résistant à la corrosion et doté de roulettes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique mono pièce</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tablettes robustes en fil métallique revêtu de PVC ou tablettes en acier inoxydable avec supports de tablettes</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Roulettes pivotantes robustes de 3 po à 5 po (76 mm a 127 mm) dont deux verrouillables à l'avant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT avec voyant</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Station de Service Mobile pour Sandwichs*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canal d'aération approprié qui favorise une bonne circulation d'air dans l'armoire réfrigérée</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Table a Salades ou a Desserts Mécaniquement Réfrigérée*

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pouvant recevoir des plats de taille normale, comme 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm)</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Table d'accueil des récipients en acier inoxydable poli</li> <li>• Dessus extérieur en acier inoxydable, calibre 20 ou mieux, soudé, meulé et poli en une unité intégrée</li> <li>• Revêtement intérieur en acier inoxydable de calibres 22 ou supérieur</li> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant sur des pieds en acier inoxydable</li> <li>• Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée.</li> <li>• Rail pour plateau sure les deux côtes.</li> </ul>		
<b>O3</b>	Commandes thermostatiques et température du maintien <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositif d'affichage numérique de la température</li> <li>• Interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> <li>• Commande électronique de la température de décongélation</li> </ul>		
<b>O4</b>	Isolation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armoire entièrement isolée</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Tables de Service

<b>Table Électrique à Compartiments Chauds</b> <b>Soumissionnaire:</b>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La table doit permettre de maintenir les aliments à des températures minimale de 60 °C/140 °F</li> </ul>		
<b>O2</b>	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conception à base ouverte; chaque compartiment doit être doté de son propre réchaud pour accommoder des plats standard</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaque réchaud doté d'un élément chauffant d'une puissance d'au moins 500 W</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Panneau de commande en retrait avec commande distincte pour chaque compartiment et indicateur lumineux pour obtenir des températures précises</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions maximales pour table à cinq compartiments: 74 po long x 30 po large (1880 mm long. x 762 mm large)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions maximales pour table à six compartiments: 96 po long x 30 po large (2438 mm long. x 762 mm large)</li> </ul>		
<b>O3</b>	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Acier inoxydable soudé et poli</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dessus extérieur en acier inoxydable de calibres 14 ou mieux, soudé, meulé et poli en une unité intégrale</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réchauds à aliments en acier inoxydable marqués au poinçon et isolés à la base</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Table à découper et étagère à cabaret</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant sur les pieds en acier inoxydable</li> </ul>		
<b>O4</b>	<b>Commande(s):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes individuelles avec interrupteur MARCHÉ-ARRÊT derrière le couvercle</li> </ul>		
<b>O5</b>	<b>Pare Haleine:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chaque table de service doit être accompagnée d'un Pare Haleine</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée.</li> </ul>		



## Equipment Majeur Critères Techniques

### Armoire de Conservation

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit être compatible avec le four combi choisi</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Acier inoxydable poli intérieur et extérieur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti extérieur en acier inoxydable de calibres 20 ou mieux, bâti intérieur en acier inoxydable de calibre 18 ou mieux avec coins concaves</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quatre roulettes pivotantes robustes, dont deux verrouillables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entièrement isolée - au moins 1 ½ po (38 mm) dans la paroi latérale</li> </ul>		
<b>O3</b>	Commande(s): <ul style="list-style-type: none"> <li>Le panneau de commande encastré doit comporter un voyant de marche, un thermomètre analogique et un thermostat plein échelle pour la température.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 (d'affichage en Fahrenheit ou en Celsius).</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Equipment Pour les Boissons

*Urne a Café*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tête d'infusion simple et double, selon la taille</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les composants internes et externes de l'appareil doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositifs prévus pour empêcher tout contact entre le liquide chaud et les mains</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choix entre deux cycles d'infusion : réservoir complet et demi-réservoir</li> </ul>		
<b>O3</b>	Panneau de commande: <ul style="list-style-type: none"> <li>Arrêt automatique pour empêcher la surchauffe</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Percolateur pour le Café*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable poli</li> <li>• Pièces amovibles pour nettoyage et entretien.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Commande:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande automatique de la température (sur le devant ou le dessus)</li> <li>• Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur MARCHÉ-ARRÊT</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Distributeur de Boisson Froide*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de pompage électrique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet anti gouttes</li> </ul>		
<b>O2</b>	Bâti et Panneaux: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateau d'égouttage intégré</li> </ul>		
<b>O3</b>	Réservoir pour Boisson: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bol et couvercle amovibles et faits d'un matériau transparent non cassant, comme du polycarbonate résistant aux chocs.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque bol doit avoir son propre moteur et une capacité minimale de 2,5 gal (10 L).</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Distributeur de Lait en Vrac*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur autonome</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité amovible en vue de son remplacement sur place ou de sa désinfection</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinets anti gouttes à lever et à ressort de rappel</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablette de remplissage pliante</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateau d'égouttage</li> </ul>		
<b>O2</b>	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de température réglable</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Batterie De Cuisine

*Mélangeur Planétaire*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Vitesse variable pouvant exécuter un fort volume de tâches, à faible et à grande vitesses</li> <li>Modèle de planche ou comptoir</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bol en acier inoxydable et protège bol</li> <li>Prise d'accessoires standard n° 12 et n° 10 directement raccordée au moteur</li> <li>Système mécanique (au minimum) de levage du bol (manivelle) pour mélangeurs de 5, 30 et de 40 pintes</li> <li>Système électrique de levage du bol pour mélangeurs de 60 pintes et de 80 pintes</li> <li>Outils mélangeurs faits de fonte d'aluminium ou d'acier inoxydable et comprenant au moins un crochet pétrisseur, un fouet et un batteur plat</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions: (Excluant le 5 pintes) <ul style="list-style-type: none"> <li>Minuterie de mélange d'au moins 15 min</li> <li>Piètement avec pieds à rondelle pour fixer le mélangeur au sol et/ou patins en caoutchouc non glissants</li> <li>Entraînement par engrenage variable avec un minimum de trois vitesses permettant à l'utilisateur de changer la vitesse pendant le fonctionnement</li> <li>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</li> <li>Contrôleur programmable étanche</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Mélangeur Planétaire*

**Soumissionnaire:**



#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chariot ou porte-bol mobile robuste sur roulettes pour les mélangeurs de 40 pintes et plus</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Four à Micro-Ondes de Comptoir*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
<b>O2</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation, sélection rapide d'une minute et tenue au chaud</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins cinq niveaux de puissance</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins quatre étapes de cuisson</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage numérique électronique ou affichage à DEL</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils empilables</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
<b>O2</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillage du pain sur les deux côtés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de sécurité pour le chargement du pain doté d'un dispositif frais au toucher ou empêchant les brûlures</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur robuste</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaive d'entraînement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de vitesse variable de la bande transporteuse, interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes de température distinctes pour les éléments chauffants supérieur et inférieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grille-pain électrique de dessus de comptoir, doté d'une bande transporteuse, fonctionnant selon le principe de la convection forcée</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

<p><i>Machine pour la Préparation des Aliments</i></p> <p><b>Soumissionnaire:</b></p>				
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Avoir une capacité entre 7,7 kg et 41 kg (17 lb à 90 lb) à la minute OU un minimum de 100 services par heure OU 3 pintes de nourriture</li> <li>Modèle à alimentation continue</li> </ul>			
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti ou grattoir en acier inoxydable avec pieds ou base en caoutchouc</li> <li>Casserole de réception des aliments</li> </ul>			
	Fonctions: La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>Lame déchiqueteuse</li> <li>Lame tranchante</li> <li>Lame à râper</li> <li>Lame julienne</li> <li>Lame de découpage en des</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vitesse multiple</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermeture automatique/protection thermique</li> </ul>			

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chariot en acier inoxydable ou en aluminium pour le transport et l'entreposage des accessoires</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chariot avec contenants en acier inoxydable ou en aluminium avec poignée et roulettes verrouillables pour recueillir les aliments préparés</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Support mural pour ranger les lames</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavage au lave-vaisselle</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Trancheuse à Viande*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de vitesse variable</li> <li>• Lame en acier inoxydable d'au moins 12 po (305 mm) de diamètre</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po).</li> </ul>		
<b>O3</b>	Moteur:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur à condensateur auxiliaire permanent simple avec roulements à billes lubrifiés en permanence, moteur d'entraînement de la lame d'au moins 1/2 HP</li> <li>• Arrêt automatique</li> </ul>		
<b>O4</b>	Module de Coupe à Lame: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déflecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés</li> </ul>		
<b>O5</b>	Système de Chariot:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de chariot inclinable et amovible avec protection antimicrobienne intégrée</li> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>O6</b>	Affuteur:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retrait de l'affûteur en un seul geste; affûtage et affilage au moyen de deux pierres Borazon</li> <li>• Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage</li> </ul>		
<b>O7</b>	Came de réglage d'épaisseur a action double: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>		
<b>O8</b>	Commandes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

<p><i>Trancheuse à Viande</i></p> <p><b>Soumissionnaire</b></p>			
#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<b>3</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune exposition de la lame pendant le tranchage et le nettoyage avec outil optionnel pour enlever la lame</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Eplucheur de Légumes*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sont fournis avec un coffret, une housse et une trappe à épluchures optionnelle</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur ¾ - 1 HP</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité de logement et arbre de transmission en acier inoxydable</li> <li>• Disque abrasif en carbure de silicium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Base pour unité et trappe à épluchures</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pèle de 30 à 60 lb en une à trois minutes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minuterie synchrone de 5 minutes</li> </ul>		

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Equipment de Travail et D'Entreposage

*Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de charge jusqu'à 500 lb (227 kg)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable robuste entièrement soudé et poli</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablettes avec rebord soulevé de 0,5 po (13 mm) anti déversements</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée ABS ou amortisseurs en caoutchouc non marquant pour ne pas endommager les murs et les portes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roulettes amovibles et pivotantes robustes dont deux verrouillables</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-chauffe</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille normale 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressorts intégrés de longueur réglable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amortisseurs de coins protecteurs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée de poussée à hauteur des hanches</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roulettes en caoutchouc durci verrouillables à l'arrière</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Constitué de compartiments pour les ustensiles, de porte-plateaux, de pieds ou de pieds réglables avec quatre roulettes pivotantes (dont deux verrouillables)</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateau libre-service</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au minimum, 300 plateaux de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiments pour ustensiles</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable nuance 304</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### *Distributeur D'Assiettes Chauffées*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 9 po à 11 po</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distributeur rectangulaire avec des tubes ronds à l'intérieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>2 distributeurs : pour 100 assiettes et plus.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 distributeurs : pour 150 assiettes et plus.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Construction en acier inoxydable de calibre 12 à 16 minimum</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Roulettes pivotantes robustes dont deux verrouillables</li> <li>Pare-chocs pour coin et périmètre</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pilote avec bouton de température réglable</li> </ul>		
<b>O3</b>	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes variables de température avec interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> <li>Plage de température : 37.8 – 80 °C (100 – 176 °F)</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ouvertures latérales pour permettre de mieux voir le nombre d'assiettes restantes</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>PR2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvercle en polycarbonate transparent</li> </ul>	<b>1</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Balance a Plate-Forme de Qualite Commerciale

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Type de plancher</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elle doit être conçue pour le pesage d'articles de grande taille.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Acier inoxydable nuance 304 ou fini approuvé par la NSF</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bâti résistant à la rouille, à l'épreuve de la corrosion et ne se déformant pas</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> <li>Affichage à DEL rouge à six chiffres de grande taille</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affichage en unités impériales et métriques, comme lb, kg, g, oz, valeurs négatives et zéro</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remise à zéro précise et rapide</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aucun outil requis ni aucune pièce lâche</li> </ul>		
<b>O5</b>	Exigences relatives à l'alimentation électrique et à pile: <ul style="list-style-type: none"> <li>Durée de vie de la pile: au moins 60 heures</li> </ul>		

#	Option à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Port RS-232 bidirectionnel</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

<p><i>Table Mobile en Acier Inoxydable</i></p> <p><b>Soumissionnaire:</b></p>				
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• La table doit avoir une largeur maximale de 30 po (762 mm)</li> </ul>			
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessus : acier inoxydable sans joint avec support profilé plaqué nickel et chrome après fabrication</li> <li>• Tablette inférieure: acier inoxydable</li> <li>• Cadre inférieur: cadre tubulaire à trois côtés plaqué chrome ou en acier inoxydable</li> <li>• Montants: acier inoxydable</li> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont au moins deux verrouillables</li> </ul>			

#	Option à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un tiroir positionné à gauche ou à droite</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Majeur Critères Techniques

## Supports et Chariots

*Chariot Pour le Retour des Plateaux*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour plateaux réguliers de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité minimale de 24 plateaux pour la configuration simple</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inoxydable ou en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tubulure en aluminium de qualité commerciale et glissières à angle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roulettes non marquantes</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
<b>PR1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bar de protection pour empêcher les plateaux de tombe</li> </ul>	<b>2</b>	
<b>Score Total:</b>			

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Chariot Tout Usage, 20 Plats*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Configuration simple pour plats réguliers de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité minimale de 20 plaques à pâtisserie</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inoxydable ou en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut contenir des plats pour caisson à la vapeur ou des plaques à pâtisserie</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de 3 po (76 mm) minimum entre les plats ou plaques</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chariot doté d'une protection en vinyle avec fermeture à glissière aux quatre coins</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roulettes pivotantes en polyuréthane</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

*Support de Rangement*

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg)</li> </ul>		
<b>O2</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins quatre tablettes réglables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablettes amovibles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roulettes à tige dont deux verrouillables à l'avant</li> </ul>		

## Equipment Majeur Critères Techniques

### Rayonnage à Haute Densité

**Soumissionnaire:**



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>O1</b>	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit pouvoir être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le rayonnage doit être installé sur rail au plancher et au plafond.</li> </ul>		
<b>O2</b>	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> <li>Longueur du rail pouvant aller jusqu'à 12 pi</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Être offert dans les largeurs suivantes: 18 po et 24 po (457 mm et 610 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allée active de 30 po à 36 po (762 mm à 914 mm)</li> </ul>		
<b>O3</b>	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Rayonnage aéré avec option d'un rayonnage plein</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglage des tablettes permettant un espace minimal de 76 mm (3 po)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rayonnage à l'épreuve de la corrosion</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité de charge minimale de 1000 lb (454 kg) pour les unités mobiles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité de charge minimale de 1500 lb (680 kg) pour les unités stationnaires</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de quatre tablettes faciles à régler par support</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rail en aluminium ou en acier inoxydable</li> </ul>		
<b>O4</b>	Fonction: <ul style="list-style-type: none"> <li>Tablettes amovibles</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

01 septembre 2016

## Contents

Articles de Pâtisserie .....	3
Rouleau a Patisserie .....	3
Ensemble D'Emporte-Piece .....	4
Pouches a Douille .....	5
Plaques a Pizza Perforees.....	6
Plaque a Patisserie .....	7
Ensemble a Decorer les Gateaux .....	8
Batterie de Cuinine .....	9
Réchaud à Soupe a Induction.....	9
Emballage Sous Vide.....	10
Melangeur a Main ou Sure Pied Commerciale .....	11
Melangeur Commerciale.....	12
Woks/Poêles à Frire Commerciale.....	13
Poêle/Sauteuse Commerciale.....	14
Marmites Commerciale.....	15
Dinandier Commerciale .....	16
Rotisserie Munie d'un Couvercle Commerciale.....	17
Entreposage de la Nourriture et des Boissons.....	18
Etagere a Boites de Conserve .....	18
Support de Rangement .....	19
Reservoir de Bissons.....	20
Contenants Alimentaires Munis de Couvercles .....	21
Contenant D'Entreposage en Vrac.....	22
Textiles de Cuisine .....	23
Gants de Cuisine Commerciale.....	23
Ustensiles et Outils de Cuisine .....	24
Attendrisseur a Viande.....	24
Pitchet Transparent (avec rebord).....	25
Spatule a Crepes.....	26
Ouvre-Boite Electrique .....	27
Pincés .....	28
Fouets:.....	29
Tamis Chinois: .....	30
Louches.....	31
Pelle a Godet et Cuillère .....	32
Fourchettes a Cuisiner .....	33
Agitateurs.....	34
Ecremeurs .....	35
Ensemble de Tasses et de Cuilleres a Mesurer .....	36
Couteaux et Coutellerie .....	37
Vaisselle.....	37
Couverts:.....	38

# Equipment Mineur Critères Techniques

Verres.....	39
Affuteur Electrique Pour Couteaux.....	40
Fusil a Afflier.....	41
Planches a Decouper.....	42
Coupe-Pizza.....	43
Couteaux a Cuisiner.....	44
Coupe-Frites.....	45
Balances.....	46
Balance a Controler les Portions.....	46
Récipients de Table a Vapeur.....	47
Poeles Pour Gastronomes.....	47
Couvercles de Poeles pour Gastronomes.....	48
Recipients et Couvercles en Plastique.....	49
Doubles Fond.....	50
Supports.....	51
Paniers a Lave-Vaisselle.....	51

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Articles de Pâtisserie

Soumissionnaire:

### *Rouleau a Patisserie*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• En bois d'érable dur</li></ul>			
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nettoyage facile</li></ul>			

# Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Ensemble D'Emporte-Piece</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les emporte-pièce de la trousse doivent avoir les diamètres suivants :</li> <li>• 1 1/8 po</li> <li>• 1 1/2 po</li> <li>• 2 po</li> <li>• 2 3/8 po</li> <li>• 2 3/4 po</li> <li>• 3 1/8 po</li> <li>• 3 1/2 po</li> <li>• 4 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plastique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Durables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pâte ne collera pas.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavable au lave-vaisselle.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Pouches a Douille</b>				
<i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Matériaux et construction:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistent à la graisse</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plusieurs couches de plastique</li> <li>• Tissu pour imprimé et polyéthylène laminé</li> </ul>			
M2	<b>Fonctions:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réutilisables</li> <li>• Sans couture ni support</li> </ul>			

# Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Plaques a Pizza Perforees</b>				
<i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminium durable</li> </ul>			
M2	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mince pour faciliter le rangement.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revêtement antiadhésif et va au lave-vaisselle.</li> </ul>			

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><i>Soumissionnaire:</i></p> <p><b>Plaque a Patisserie</b></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminium épais ou acier inoxydable robuste 300 (épaisseur 18).</li> </ul>		
M2	<p><b>Fonctions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rebord renforcé ouvert ou refermé.</li> <li>Fond concave s'aplatit pendant la cuisson pour permettre une distribution uniforme de la chaleur.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Ensemble a Decorer les Gateaux</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Généralités:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ensemble comprend des douilles à décorer, adaptateurs ordinaires, instructions, clous à fleurs et un coffret de rangement en plastique.</li> </ul>		
M2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Douilles à décorer en acier inoxydable.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Batterie de Cuinine

### Réchaud à Soupe a Induction

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pleine grandeur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintenir la soupe prête à servir à des températures supérieures à 65.6 °C (150 °F)</li> <li>• La conception doit être adaptée pour recevoir des couvercles et des compartiments circulaires standards.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtement intérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enceinte en acier inoxydable ou en acier revêtu de peinture en poudre durable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolement complet ou en fibre de verre</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protège-bouton</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande d'affichage numérique</li> <li>• Capteur pour surveiller ou mesurer la température</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat réglable pour le contrôle de la chaleur</li> <li>• Marques de température sur le bouton</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonction de verrouillage pour éviter les changements de réglage</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Emballage Sous Vide</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right;">  </div>			
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe et vacuomètre de 21 m<sup>3</sup>/h à 165 m<sup>3</sup>/h</li> <li>• Moteur à une vitesse</li> <li>• Moteur de 1¼ à 7,5 HP</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre et boîtier en acier inoxydable</li> <li>• Barre de soudure simple ou double d'au moins 19 po (avec coupure automatique de l'alimentation)</li> <li>• Chambre blindée et protégée thermiquement</li> <li>• Commandes tactiles électriques</li> <li>• Capteur de vide</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut fournir un mélange gazeux anaérobie</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de contrôle des liquides</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Silencieux</li> </ul>	1	
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 programmes stockables</li> </ul>	1	
PR4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cycle de passage sous vide en 25 à 35 secondes</li> </ul>	1	
	Score Total:		

## Equipment Mineur Critères Techniques

### *Melangeur a Main ou Sure Pied Commerciale*

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur de 1 à 1.2 HP</li> <li>• Couteaux, tube et fouette lavable au lave-vaisselle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bras interchangeable pour le mélangeur (14 po, 18 po et 26 po)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction :</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manchon, arbres et lames en acier inoxydable</li> <li>• Moteur en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pied muni d'arbres et d'un manchon détachable</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en caoutchouc pour un maximum de confort</li> </ul>		
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plusieurs vitesses</li> </ul>		
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité de support a mur pour le mélangeur</li> </ul>		
	Score Total:		

## Equipment Mineur Critères Techniques

<p><b>Melangeur Commerciale</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>			
			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum de 2,0 HP moteur</li> <li>• Le conteneur doit être lavable à la machine</li> <li>• Minimum capacité de 2 L</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenant sans BPA</li> <li>• Base en acier inoxydable</li> <li>• Clavier électronique</li> <li>• Conteneur ou couvercle transparent pour pouvoir surveiller les ingrédients</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctions vitesse lente et impulsions</li> <li>• Minimum de 2 vitesses</li> <li>• Capabilité d'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boîtiers d'insonorisation disponibles (pour atténuer le bruit)</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Options préprogrammées</li> </ul>	1	
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compte à rebours de 30 secondes</li> </ul>	1	
Score Total:			

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Woks/Poêles à Frirre Commerciale</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> 			
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le wok doit avoir un fond plat et une longue poignée ou deux poignées soudées sur le côté</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité minimale de 4,5 quarts</li> <li>Diamètre minimal de 11 po (279 mm) au sommet, disponible dans divers formats</li> </ul>		
	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Corps en acier ordinaire robuste ou en acier forgé à froid avec des poignées qui restent froides au toucher</li> <li>Poêles à induction avec un intérieur en acier inoxydable 18-0, une base en aluminium 3004 et un extérieur en acier inoxydable 18-8</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Côtés incurvés pour diffuser la chaleur et agrandir la surface de cuisson</li> <li>Fond plat assurant un équilibre et un contrôle maximaux et convenant aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction</li> <li>Poignée sécuritaire qui reste froide, résiste à la chaleur et comprend des trous d'aération</li> <li>Wok avec un couvercle en dôme pour la cuisson à la vapeur</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disponible en cuisson à induction</li> </ul>	2	
Score Total:			

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Poêle/Sauteuse Commerciale</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>			
			
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Induction : capacité allant de 3 quarts à 7,5 quarts (2,8 L a 7 L)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit avoir une construction robuste en acier inoxydable 18-8 ou être fabriquée en aluminium.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tout le matériel non inductif doit avoir un fini antiadhésif</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La poignée doit être recouverte d'une couche de silicone pour réduire le transfert de chaleur</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fini antiadhésif résistant aux égratignures, à l'abrasion, à l'adhésion; ne doit pas réagir avec les aliments acides</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poignée fixée au moyen de rivets robustes; doit rester fraîche durant la cuisson</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disponible en cuisson a induction</li> </ul>	2	
Score Total:			

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Marmites Commerciale</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marmite avec un intérieur en acier inoxydable 18-0, une base en aluminium 3004 et un extérieur en acier inoxydable 18-8</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La marmite doit être polyvalente et convenir aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendue avec des poignées soudées en aluminium ou en acier inoxydable conçues pour être durable</li> <li>• Des couvercles sont offerts séparément.</li> </ul>		
M2	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répartition uniforme de la chaleur le long de la base et des côtés</li> <li>• Lavable à la machine</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des couvercles plats et en dôme avec une poignée qui résiste à la chaleur doivent être disponibles</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées soudées par points pour empêcher les écoulements</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répartition égale de la chaleur à la base et sur les côtés</li> </ul>	1	
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebords sans moulure</li> </ul>	1	
PR4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistant aux chocs</li> </ul>	1	
PR5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtement antiadhésif</li> </ul>	1	
PR6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en cuisson à induction</li> </ul>	1	
	Score Total:		

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Dinandier Commerciale</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Generalites:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec un couvercle assorti</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinandier à induction en acier inoxydable 18-0, avec une base en aluminium 3004-3003 ou en acier inoxydable 18-8</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle robuste plat (pour permettre à l'humidité de s'échapper) ou en dôme (pour conserver l'humidité)</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution uniforme de la chaleur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées qui restent froides avec rivets durables en acier inoxydable, résistantes à la chaleur</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en cuisson à induction</li> </ul>	2	
Total Score:			

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Rotisserie Munie d'un Couvercle Commerciale

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit être fabriquée en aluminium 3004.</li> </ul>		
M2	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Entreposage de la Nourriture et des Boissons

<b>Etagere a Boites de Conserve</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étagère à boîtes de conserve peut contenir 162 boîtes n° 10 ou 216 boîtes n° 5.</li> <li>• 9 étages de haut</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faite en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Croisillonnée de l'avant, vers arrière et d'un côté à l'autre</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étagères inclinées pour une alimentation par gravité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité mobile : doit comporter des roulettes avec freins de blocage et des butoirs sur le périmètre et les coins</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité stationnaire: fournie avec des pattes ajustables</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Support de Rangement</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabrication monobloc</li> </ul>		
M2	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité minimum de 1 200 à maximum de 3 000 lb</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
<p><b>Reservoir de Bissons</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>				
M1	<p><b>Généralités:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conviennent aux boissons chaudes et froides</li> <li>• Devrait être conçu pour pouvoir être empilé, entreposé et transporté facilement</li> <li>• Offerts en différentes couleurs</li> </ul>			
	M2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction monobloc, sans joint, à double paroi en polyéthène haute densité avec de la mousse de polyéthène pour l'isolation</li> <li>• Va au lave-vaisselle</li> <li>• Résistant aux creux et aux égratignures, marques de choc</li> <li>• Poignées moulées</li> <li>• Loquets résistant à la rouille et à la corrosion</li> <li>• Robinet encastré anti-goutte et rebord en saillie/à l'épreuve des déversements afin de prévenir les fuites et déversements</li> <li>• Bouchon d'aération</li> </ul>		

#	Option à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	8 étiquettes inclus (café, café décaféine, punch, tea glace, eau chaude et étiquette sans inscription)	2	
Score Total:			

## Equipment Mineur Critères Techniques

### Contenants Alimentaires Munis de Couvercles

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle correspondant disponible</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenants de plastique transparent faits de polycarbonate.</li> <li>• Résistants aux taches causées par les acides alimentaires et l'huile.</li> <li>• Les marques de graduation sur les contenants indiquent les différentes quantités pour la préparation et la mesure des portions.</li> <li>• Munis de poignées larges facilitant la manipulation.</li> <li>• Empilable.</li> <li>• Ne contiennent pas de bisphénol A.</li> <li>• Va au lave-vaisselle et au congélateur.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

### Contenant D'Entreposage en Vrac

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contenant est solide et de couleur blanche</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériaux de plastique</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle transparent qui glisse.</li> <li>• Quatre roues pivotantes.</li> <li>• Comprend une pelle à main avec crochet.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Textiles de Cuisine

### Gants de Cuisine Commerciale

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-slip neoprene or durable Kevlar Webguard construction</li> <li>• Munies d'une attache pour les suspendre.</li> </ul>		
M2	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistent à la chaleur a des températures de 260°C/500°F pendant 15 secondes ou 232°C/450°F pendant 30 secondes.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit imperméable, résistant aux taches et antidérapant.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambidextres.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rincer pour nettoyer ou lavable à la machine.</li> <li>• Produit ignifuge.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Ustensiles et Outils de Cuisine

<b>Attendrisseur a Viande</b>					
<i>Soumissionnaire:</i>					
					
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tête et lames en fonte d'aluminium ou en acier inoxydable</li> <li>Poignée en bois ou en acier inoxydable</li> </ul>				

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagne
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un côté a de grosses dents et l'autre, des dents fines.</li> </ul>	1	
Score Total:			

# Equipment Mineur Critères Techniques

## *Pitchet Transparent (avec rebord)*

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqué en plastique polycarbonate</li> </ul>			
M2	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistant aux ébréchures</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bec anti-goutte</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Va au lave-vaisselle</li> </ul>			

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Spatule a Crepes</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Partie plate : 6 po de long x 3 po de large (152 mm x 76 mm).</li> <li>Longueur : minimum 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po (34,9 cm).</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manche et partie plate en acier inoxydable.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Résistante à la corrosion.</li> <li>Modèles avec ou sans fente offerts.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Trou à l'extrémité du manche pour faciliter le rangement.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Ouvre-Boîte Electrique</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modele Autoportant</li> <li>• Il doit permettre d'ouvrir toutes les dimensions de boîtes de conserve alimentaire, surtout les plus larges comme celle qui est illustrée au n° 10.</li> </ul>		
	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit doit être fabriqué en acier inoxydable.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame et l'équipement sont remplaçables, assurant donc une longue durée de vie..</li> <li>• Permet d'ouvrir jusqu'à 75 boîtes par jour.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Pinces</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Il existe trois modèles de pince : la pince tout usage, la pince à salade et la pince froide au toucher.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La partie principale est en acier inoxydable d'épaisseur 20, en plastique acétylique ou en polycarbonate.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La poignée est en acier inoxydable d'épaisseur 20 ou en polycarbonate.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produit offert avec des poignées munies d'un revêtement de différentes couleurs codées (pince froide seulement).</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protection antimicrobienne.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Résistent à la chaleur jusqu'à 82° C/180°F ou plus.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extrémité de forme concave et à la bordure ondulée permettant de prendre les aliments facilement.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supportent les surfaces chaudes.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Fouets:</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Généralités:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il existe deux types de fouets, soit le fouet piano et le fouet de style français.</li> </ul>		
M2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fils en acier inoxydable avec un manche scellé</li> <li>• Centre du fouet renforcé pour éviter la flexion, la torsion et la déformation.</li> <li>• Résistent à la corrosion et à la rouille.</li> <li>• Manche : surface texturée avec une extrémité plus protubérante pour le style français.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Tamis Chinois:</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>			
			
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mailles fines ou plus larges</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqué en acier inoxydable 18-8.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit en métal perforé.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une seule pièce, poignée à même le tamis et crochet pour accrocher aux poêles.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attache pour bol incluse.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><i>Soumissionnaire:</i></p> <p><b>Louches</b></p> 			
M1	<p><b>Généralités:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La louche doit être dotée d'un petit bol peu profond (ovale ou rond) à l'extrémité d'un manche</li> </ul>		
M2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriquées en acier inoxydable 18/8 ou en plastique.</li> <li>Capacité de la louche indiquée sur le côté.</li> <li>En une seule pièce.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Pelle a Godet et Cuillère</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuillère ou la lame en acier inoxydable.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée ronde ou avec rainure, prise pour les mains ou double poignée.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicateurs de capacité pour une sélection simplifiée.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistante à la corrosion.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Fourchettes a Cuisiner</b> 				
<i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Matériaux et construction:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fourchette à découper : Fabriquée en acier dur ou acier inoxydable.</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le fourchette avec un manche recourbe: fabriquée en acier inoxydable robuste série 300</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fourchette a pates: en acier inoxydable 18/8</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La fourchette a pates: L'extrémité en forme de cuillère doit être perforée</li> </ul>			

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les agitateurs doivent être conçus spécialement pour mélanger ou remuer le contenu de marmites ou larges casseroles.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les agitateurs doivent être fabriqués en acier inoxydable.</li> <li>Largeur de la partie plate : 4 po a 4,75 po.</li> </ul>		

### Agitateurs

*Soumissionnaire:*



## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Ecremeurs</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le diamètre de la partie mesure 6 po</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La partie plate et le manche doivent être en acier inoxydable.</li> <li>• L'écumoire est offerte dans les modèles suivants : perforé, mailles fines ou mailles larges.</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La partie plate est de forme ronde.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

### **Ensemble de Tasses et de Cuillères a Mesurer**

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les tasses à mesurer doivent être en acier inoxydable et en polycarbonate transparent avec les graduations marquées à l'intérieur ou à l'extérieur du contenant (unités : once liquide, tasse et millilitre).</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cuillères à mesurer doivent être en acier inoxydable avec les graduations indiquées sur le manche de la cuillère.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surface de la tasse en angle pour permettre la lecture des quantités en regardant directement dans la tasse (tasse à mesurer de 2 tasses seulement).</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Couteaux et Coutellerie

<b>Vaisselle</b> <i>Soumissionnaire:</i>			
			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vaisselle est fabriquée en porcelaine avec un design lisse et rond</li> <li>• Les assiettes devront être blanches avec un creux.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	• Sécuritaire au lave-vaisselle et aux micro-ondes		
	• Résistant aux coupures et aux égratignures		
	• Porcelaine vitrifiée (corps d'onde d'hôtel vitrocéramique)		
	• Garantie à vie contre les ébrèchements		
	• Résistance thermique aux chocs (-200°C)		
• Standard ISO 9001 : 2001 assurance qualité			

# Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Couverts:</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une couleur argent</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et Construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable (18-10)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable magnétique (18-0)</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Verres</b>		
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistants aux chocs</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtés cannelés</li> <li>• Bordure sanitaire</li> <li>• Conique (diamètre du fond plus petit)</li> <li>• Va au lave-vaisselle</li> <li>• Sans BPA</li> <li>• Construit en plastique</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Affûteur Electrique Pour Couteaux</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right;">  </div>			
M1	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Partie principale en acier inoxydable.</li> <li>• À l'épreuve de la rouille et résistant à la corrosion.</li> <li>• Fentes prévues pour les couteaux afin d'assurer une utilisation sécuritaire.</li> </ul>		
M2	<p><b>Fonctions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Affûteur versatile en trois étapes pour affûter, aiguiser et affiler :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étape 1 : affûte la lame.</li> <li>• Étape 2 : affine la lame.</li> <li>• Étape 3 : affine ou polit la lame</li> </ul> </li> <li>• Lame optimale sur mesure pour toutes les sortes de coupe.</li> <li>• Interrupteur lumineux MARCHE/ARRÊT et pied stabilisateur.</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gagnée
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Système de guidage amovible.</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur sensible à la pression (s'éteint lorsqu'une pression trop importante est appliquée).</li> </ul>	1	
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut affûter des lames dentelées.</li> </ul>	1	
Score Total:			

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Fusil a Afflier</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tige de 10 po minimum</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fait en acier inoxydable avec une poignée en plastique polymère ou polypropylène</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protège-doigts.</li> </ul>		

#	Options a Valeur Ajoutée	Point	Gagnee
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tige munie d'un revêtement de type « Diamond ».</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Doté d'un anneau lâche et d'une étiquette volante.</li> </ul>	1	
PR3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À grain fin et plus grossier.</li> </ul>	1	
PR4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garde de protection pour les doigts</li> </ul>	1	
<b>Score Total:</b>			

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Planches a Decouper

Soumissionnaire:



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites de polyéthylène de haute densité et non poreux.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavables à la machine.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Finition texturée pour prévenir les coupures profondes et l'éclosion de bactéries.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coins arrondis.</li> </ul>		
M2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supportent des températures de 32°F à 180°F ou plus.</li> </ul>		
	<b>Porte-planche de découpage:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Six fentes pour y ranger six planches de découpage, et en option, six crochets à suspendre les brosses.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fait d'acier enduit de vinyle.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sans BPA.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Va au lave-vaisselle.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Coupe-Pizza</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre de la lame mesure 4 po (102mm)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faite en acier inoxydable.</li> <li>• Poignée en polypropylène antidérapant.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame doit être scellée à la poignée pour répondre aux normes sanitaires les plus élevées.</li> <li>• Bordure de sécurité pour que les doigts restent à l'écart de la lame.</li> <li>• Facile à nettoyer.</li> <li>• Lavable à la machine.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Couteaux a Cuisiner</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication monobloc.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lame : faite d'acier inoxydable à haute teneur en carbone.</li> </ul>		
M2	<b>Étui a couteau:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Étui à couteau moulé et couteau en une seule pièce (l'acier traverse le centre de la poignée).</li> </ul>		
M3	<b>Lame:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame doit être affûtée de façon à avoir une forme remarquable, mais qui s'entretient facilement.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistante à la corrosion (à l'épreuve des taches et bonne flexibilité)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame doit être affilée et polie pour que son affûtage dure plus longtemps.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

<b>Coupe-Frites</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La coupe patate est conçu pour préparer des frites de patates crues</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 8,3 po de large x 7,9 po de profond x 14 po de haut.</li> <li>• Base de 11,5 po de long.</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrique en fer nickel</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilité de l'installer sur le comptoir ou le mur.</li> <li>• Coupe les frites en tranches de <math>\frac{3}{8}</math> po.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Balances

<b>Balance a Controler les Portions</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La plate forme est disponible dans les grandeurs suivantes: 8,5 po x 8,5 po et 9,5 po x 10,75 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabrique en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cadran rotatif de 30 degrés.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Large aiguille rouge.</li> </ul>		

#	Options à Valeur Ajoutée	Point	Gange
PR1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavable à la machine.</li> </ul>	1	
PR2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme à compensation thermique.</li> </ul>	1	
Score Total:			

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Récipients de Table a Vapeur

<b>Poeles Pour Gastronomes</b> <b>(Fond Plein et Perfore)</b> <i>Soumissionnaire:</i>			
			
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces récipients sont conçus pour les tables à vapeur, les tables de</li> <li>préparation réfrigérées et les chauffe-plats</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Des couvercles pleins, à fentes; des doubles fonds; et des grilles sont offertes comme accessoires</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ils sont utilisés pour cuisiner, transporter et servir des plats chauds ou froids.</li> <li>Les récipients peuvent être utilisés sur une source à induction, pour le service et sur de l'équipement à vapeur.</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous en acier inoxydable épaisseur 22, série 300.</li> <li>Les récipients perforés ont des trous de ¼ po.</li> <li>Résiste à la corrosion et au bosselage.</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rampe en angle pour faciliter la manipulation (conçu pour soulever facilement le récipient hors du réceptacle sans utiliser de pince ou de cuillère).</li> <li>Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient.</li> <li>Coins verseurs pour verser le contenu facilement et faciliter la prise ou le transfert de récipients.</li> <li>Empilables.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

### **Couvercles de Poeles pour Gastronomes**

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La dimension des couvercles de poêles pour gastronomes doit correspondre à celles des poêles pour gastronomes.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriqués en acier inoxydable.</li> <li>Résistants à la corrosion et durables.</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>De forme plate et solide pour empiler et ranger facilement.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le couvercle sera doté d'une ouverture adéquate pour placer une louche, une cuillère ou une spatule dans le récipient.</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

### **Recipients et Couvertres en Plastique**

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqués en polycarbonate.</li> <li>• Supportent les températures de - 40°C à 99° (- 40°F à 210°F).</li> <li>• Antiadhésif, antitache (huiles ou acides des aliments) et va au lave-vaisselle.</li> <li>• Rampe en angle pour soulever facilement le récipient.</li> <li>• Bords aplatis et coins renforcés qui préviennent les flexions et créent un joint serré avec le récipient ou le couvercle.</li> <li>• Parfaits pour la conservation et les utilisations au frais; pas conçus pour des équipements à vapeur.</li> <li>• Offerts en noir ou transparent (couvercles transparents seulement).</li> </ul>		

## Equipment Mineur Critères Techniques

	<b>Doubles Fond</b>		
	<i>Soumissionnaire:</i>		
#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les doubles fonds devraient être compatibles avec les dimensions des récipients pour gastronomes</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqués en acier inoxydable 300.</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trous de <math>\frac{3}{8}</math> po de dimension</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trous prévus pour les doigts pour simplifier la manipulation.</li> </ul>		

# Equipment Mineur Critères Techniques

## Supports

### *Paniers a Lave-Vaisselle*

*Soumissionnaire:*



#	Critères Technique Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3/4 po de longueur x 19 3/4 po de largeur minimum et 6 po de haut maximum.</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqués en polypropylène.</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empilables pour le rangement.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support à verres doit pouvoir recevoir 25 verres; comprend 1, 2 ou 3 rallonges.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support ouvert : plat, fond ouvert pour permettre la circulation de l'eau et de l'air.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Support à plats et à cabarets doit être muni de 8 compartiments à piquets.</li> <li>• Support à cabarets doit être ouvert d'un côté au moins.</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Techniques

01 septembre 2016

## Table of Contents

Réchaud .....	2
Armoire D'Étuvage Chauffée.....	2
Réfrigérateur.....	3
Réfrigérateur Sous Plan.....	3
Équipement Mineur: .....	4
Articles de Pâtisserie.....	4
Moule à Muffins.....	4
Textiles de Cuisine .....	5
Gants Calorifuges .....	5
Outils et Ustensiles de Cuisine.....	6
Pinceau à Badigeonner.....	6
Thermomètre à Viande .....	7
Ensemble de Cuillères à Mesurer.....	8
Coupe-œuf .....	9
Cuillère à Pot.....	10
Pilon à Patates.....	11
Ouvre-Boîte .....	12
Éplucheur de Légumes/Patates .....	13
Pelle à Cuisiner .....	14
Grattoir à Pâte.....	15
Palette à Fentes.....	16
Spatule/Raclette.....	17
Cuillère à Servir .....	18
Passoire .....	19
Plateau .....	20
Pelle à Pizza/Tarte.....	21
Cuvette.....	22
Couteaux/Coutellerie.....	23
Couteau de Boucher.....	23
Trancheuse à Viande.....	24
Rape .....	25
Scie de Boucherie et Lame .....	26
Balance.....	27
Balance Numérique à Mesurer les Portions.....	27
Récipients de Table à Vapeur .....	28
Équipement Lié aux Boissons.....	29
Pot à Eau .....	29
Percolateur.....	30

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Réchaud

### Armoire D'Etuvage Chauffee

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conserver la température des aliments dans un environnement contrôlé sûr</li> <li>• Utilise un système à convection thermostaté pour chauffer les aliments.</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 31,5 po de profond x 71 po de haut x 27,<sup>5</sup>/<sub>8</sub> po de large (78,75 cm de profond x 180,3 cm de haut x 68,6 cm de large)</li> </ul>		
O3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes en acier inoxydable ou en polycarbonate transparent et isolation au polyéthylène haute densité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Double roulement à charnières</li> <li>• Portes grise seulement</li> </ul>		
O4	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loquets magnétiques</li> <li>• Module de contrôle de l'humidité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend 4 roulettes avec roues de 5 po (12.7 cm) en néoprène et bac de réception</li> </ul>		
O5	<b>Exigences relatives à l'alimentation électrique:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 120V, 60Hz</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Réfrigérateur

### Refrigerateur Sous Plan

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux portes pleines</li> <li>• Monobloc</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du réfrigérateur doit se situer entre 0 °C et 11 °C.</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 po de long x 33,63 po de haut x 30 po de profond (154,24 cm de long x 83,82 cm de haut x 146 cm de profond)</li> <li>• Capacité : 17,55 pieds cubes</li> </ul>		
O3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur, devant, côtés, dessus et portes en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtés intérieurs et arrière en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond intérieur en acier inoxydable</li> <li>• Meuble support et portes isolés par 2 po (5 cm) de polyuréthane</li> </ul>		
O4	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes à fermeture automatique à ressort</li> <li>• Portes à charnières réversibles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablettes réglables (par espacement de 0,5 po (1,27 cm))</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Roulettes à tige de 4 po (10 cm) (deux roulettes à blocage)</li> </ul>		
O6	<b>Exigences relatives à l'alimentation électrique:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 115V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Equipment de Campagne Critères Technicals

## Equipment Mineur:

### Articles de Pâtisserie

<b>Moule a Muffins</b>				
<i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peut contenir 12 muffins (5 cm x 7 cm)</li> <li>Plaque : 35,9 cm x 27,3 cm x 2,5 cm</li> </ul>			
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En aluminium robuste</li> </ul>			
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Caissettes fixées en permanence à la plaque</li> </ul>			

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Textiles de Cuisine

<b>Gants Calorifuges</b> <i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les gants calorifuges doivent résister à des températures élevées et offrir tout de même une bonne dextérité.</li> </ul>			
O2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Des gants de 43,2 cm sont disponibles.</li> </ul>			
O3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En néoprène</li> </ul>			
O4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Protègent contre des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Intérieur ouaté de coton pour un confort accru</li> </ul>			

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

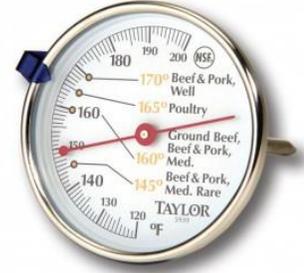
## Outils et Ustensiles de Cuisine

<b>Pinceau a Badigeonner</b> 				
<i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<b>Configuration:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur des soies : 5 cm/ 2 po</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Largeur du pinceau : 2,5 cm/ 1 po</li> </ul>			
O2	<b>Matériaux et construction:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En bois dur</li> <li>• Soies de sanglier</li> </ul>			
O3	<b>Fonctions:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soies bouillies deux fois, blanchies et stérilisées</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soies résistant aux bactéries et empêchant les bulles d'air</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Œillet de fixation pour ranger le pinceau</li> </ul>			

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Thermometre a Viande

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure 11,4 cm de long (4,5 po long)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>En acier inoxydable</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gros cadran facile à lire doté d'une flèche rouge</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Indicateur de température réglable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lit les températures se situant entre 49 °C et 100 °C</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Ensemble de Cuilleres a Mesurer</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> 			
O1	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclue: 1 cuillère à table, 1 cuillère à thé, ½ cuillère à thé et ¼ cuillère à thé</li> </ul>		
O2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fini brossé à l'intérieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fini brillant à l'extérieur</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Coupe-œuf</b> <i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diamètre : 11,4 cm (4,5 po)</li> </ul>			
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En aluminium</li> <li>• Dix fils minces</li> </ul>			

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Cuillère a Pot</b> <i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité : 1 pinte</li> <li>• Longueur : 38 cm (15 po) au total (30,5 cm (12 po) pour la poignée + 9 cm (3,5 po) diamètre pour le bol)</li> </ul>		
	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée soudée avec bout en forme de crochet</li> <li>• Traits de graduation à l'intérieur et à l'extérieur du bol</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<p><b>Pilon a Patates</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur de 61 cm (24 po)</li> </ul>		
O2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en caoutchouc</li> <li>• Grille métallique en acier inoxydable</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Ouvre-Boite</b>  <i>Soumissionnaire:</i>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut ouvrir tous les formats de boîtes à denrées, surtout les boîtes no 10</li> </ul>			
O2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuel : 25,1 cm x 11,4 cm x 6 cm (9 <sup>8</sup>/<sub>9</sub> po x 4,5 po x 2 <sup>19</sup>/<sub>50</sub> po)</li> <li>• Sur table : capacité de 28 cm (11 po)</li> <li>• Portatif : 9,8 cm de long (3 <sup>7</sup>/<sub>8</sub> po)</li> </ul>			
O3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuel : en acier inoxydable et en nylon</li> <li>• Sur table : en acier plaqué</li> <li>• Portatif : en acier zingué</li> </ul>			
O4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manuel : avec dispositif de serrage intégré, aucun rebord coupant et aimant pour soulever le couvercle</li> <li>• Sur table : base de plastique remplaçable, antirouille et bobine Delrin à longue durée de vie</li> <li>• Portatif : de type tenaille avec ouvre-bouteille</li> </ul>			

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Eplucheur de Legumes/Patates</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure 20,3 cm (8 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Pelle a Cuisiner</b> <i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pelle à cuisiner sert à tourner ou à saisir des aliments grillés.</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20,3 cm x 7,6 cm (8 po x 3 po) lame</li> </ul>		
O3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame en acier inoxydable</li> <li>• Poignée en plastique résistant aux températures élevées</li> </ul>		
O4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à des températures pouvant atteindre 232 °C/450°F</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<p><b>Grattoir a Pate</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame mesurant 15,2 cm x 7,6 cm (6 po x 3 po) lame</li> </ul>			
O2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame en acier inoxydable et poignée en plastique reistant a la chaleur</li> </ul>			

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Palette a Fentes</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 35 cm de long (13,75 po)</li> <li>• 30,5 cm de long (12 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en acier inoxydable 18-8 et lame recouverte de nylon ou en plastique polyamidique</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne raye pas les surfaces</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à des températures de 200 °C/400°F ou plus</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oeillet dans la poignée pour suspendre l'ustensile</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Va au lave-vaisselle</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

### Spatule/Raclette

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 42 cm (16,5 po) longueur</li> <li>• 24 cm (9,5 po) longueur</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En plastique</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste aux bactéries et aux égratignures</li> <li>• Va au lave-vaisselle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à des chaleurs d'au moins 93 °C/200°F</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

### Cuillère a Servir

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuillère à servir (pleine) mesure 33 cm. (13 po)</li> <li>• La cuillère à servir (trouée) mesure 38 cm. (15 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable de calibre 18</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication monobloc</li> <li>• Poignée avec rainures profondes</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oeillet dans la poignée pour suspendre la cuillère</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

### Passoire

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 60 pintes</li> <li>• 38 cm (diamètre) x 33 cm (profondeur) (15 po x 13 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En aluminium</li> <li>• Trous maximum mesurant <math>\frac{3}{16}</math>" de pouce</li> </ul>		
	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste aux chocs</li> <li>• Poignées pour faciliter le transport</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<p><b>Plateau</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 30,2 cm x 41 cm (11 7/8 po x 16 1/8 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En plastique</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masque les éraflures</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Equipment de Campagne Critères Technicals

<p><b>Pelle a Pizza/Tarte</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">  </div>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure 25,4 cm (10 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en plastique</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

### Cuvette

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 15,5 gallons</li> <li>• 50,8 cm x 50,8 cm x 27,9 cm (20,25 po x 20,24 po x 11,75 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• N'absorbe pas les odeurs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fond surélevé qui ne touche pas au sol</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste aux intempéries</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Couteaux/Coutellerie

<p><b>Couteau de Boucher</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right;">  </div>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
O1	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame de 20,3 cm (8 po)</li> </ul>			
O2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en polypropylène</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame en Dexsteel (acier antitaches à forte teneur en carbone)</li> </ul>			

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

### Trancheuse a Viande

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La trancheuse à viande a une transmission à courroie et est dotée d'une chute inclinée et d'une lame amovible; elle permet de trancher des charcuteries et des fromages.</li> </ul>		
O2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diamètre du couteau : 30,5 cm (12 po)</li> <li>Tranchage manuel et capacité de coupe variable</li> </ul>		
O3	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Base, chariot et couvercle de lame en aluminium</li> <li>Lame en acier au carbone</li> </ul>		
O4	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Système à entraînement par courroie Poly V</li> <li>Table inclinée à 45 °</li> <li>Plaque de réglage et mécanisme de verrouillage du chariot</li> <li>Système de chariot amovible</li> <li>Pierre à aiguiser fixée sur le dessus de l'appareil</li> <li>Protège-doigts</li> <li>Défecteur amovible</li> <li>Prise amovible dotée d'une poignée profilée</li> </ul>		
O5	<b>Exigences relatives à l'alimentation électrique:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Moteur de la lame : ½ HP</li> <li>120 V, 60 Hz, monophasée</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Rape</b> <i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 cm x 10 cm x 23 cm (4 po x 4 po x 9 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À 4 surfaces (deux pour râper, zester et trancher les aliments)</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

<b>Scie de Boucherie et Lame</b>			
<i>Soumissionnaire:</i>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur totale : 53,3 cm/ 21 po</li> <li>• Longueur de la lame : 40,6 cm/16 po (10 dents par 2,5 cm/1 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en plastique très résistant</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispositif de détente sur la scie</li> <li>• Conforme à la réglementation de la FDA</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame de rechange vendue séparément</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Balance

### Balance Numerique a Mesurer les Portions

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <b>Capacité de la balance numérique à mesurer les portions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 lb (par bonds de 1/10 oz)</li> <li>• 5 lb (par bonds de 1 g)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme en acier inoxydable</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage à cristaux liquides en metrique et imperial</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicateur de piles faibles et de surcharge</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend une fonction de poids à vide et de maintien</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêt automatique/mise hors service automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend un adaptateur c.a.</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Réipients de Table à Vapeur

### Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle

*Soumissionnaire:*



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de 22 gallons</li> <li>• 45,7 cm x 66 cm x 38,1 cm (18 po x 26 po x 15 po)</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En polyéthylène ou polycarbonate</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicateurs de capacité sur le côté du contenant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à des températures de -40°F a 158°F (40 °C à 70 °C)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées moulées</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle correspondant disponible (fermeture étanche)</li> </ul>		

# Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

## Equipment Lie aux Boissons

### Pot a Eau

Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
O1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume de 3 1/8 pintes</li> </ul>		
O2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		
O3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à la rouille et à la formation de piqûres de rouille</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée creuse soudée</li> </ul>		

## Caractéristiques de l'Équipement de Campagne Critères Technicals

#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Percolateur</b></p> <p><i>Soumissionnaire:</i></p> <div style="text-align: right;">  </div>			
O1	<p><b>Généralités:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le percolateur permet d'infuser du café.</li> <li>• Cet appareil se compose des parties suivantes : 1) un réservoir; 2) une chambre sous le réservoir; 3) un tube vertical qui relie la chambre au haut de l'unité</li> </ul>		
O2	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité du percolateur : 101 tasses</li> </ul>		
O3	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En aluminium</li> </ul>		
O4	<p><b>Fonctions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut infuser 101 tasses en 60 minutes</li> <li>• Robinet antigoutte</li> <li>• Témoin lumineux indiquant que l'infusion est terminée</li> <li>• Traits indiquant le niveau d'eau à l'intérieur</li> <li>• Thermostat de limite supérieure</li> <li>• Interrupteur marche/arrêt</li> </ul>		
O5	<p><b>Exigences relatives à l'alimentation électrique:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 110 à 120V, 60Hz</li> </ul>		