



RETURN BIDS TO:

RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving - PWGSC / Réception des
soumissions - TPSGC

11 Laurier St. / 11 rue Laurier

Place du Portage, Phase III

Core 0B2 / Noyau 0B2

Gatineau

Québec

K1A 0S5

Bid Fax: (819) 997-9776

INVITATION TO TENDER

APPEL D'OFFRES

**Tender To: Public Works and Government Services
Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

Soumission aux: Travaux Publics et Services Gouvernementaux Canada

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici et sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

Comments - Commentaires

Vendor/Firm Name and Address

Raison sociale et adresse du
fournisseur/de l'entrepreneur

Issuing Office - Bureau de distribution

Commercial Acquisitions & Fast Track Procurement
Div/Div des Acquisitions commerciales et achats en
régime accéléré

11 Laurier St. / 11 rue Laurier

6B3, Place du Portage

Phase III

Gatineau

Québec

K1A 0S5

Title - Sujet ÉQUIPEMENT DES SERV. D'ALIMENTATION	
Solicitation No. - N° de l'invitation 21120-164032/A	Date 2016-09-07
Client Reference No. - N° de référence du client 21120-16-2304032	GETS Ref. No. - N° de réf. de SEAG PW-\$SPD-037-71501
File No. - N° de dossier pd037.21120-164032	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2016-10-18	
Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT	
F.O.B. - F.A.B.	
Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Ross, Patricia	Buyer Id - Id de l'acheteur pd037
Telephone No. - N° de téléphone (819) 420-5376 ()	FAX No. - N° de FAX () -
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: SERVICE CORRECTIONNEL DU CANADA NATIONAL	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée See Herein	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX.....	2
1.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	2
1.2 ÉNONCÉ DES BESOINS.....	2
1.3 COMPTE RENDU	2
1.4 ACCORDS COMMERCIAUX	2
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES	2
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	2
2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS.....	3
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION	3
2.4 LOIS APPLICABLES	3
2.5 BIENS ET (OU) SERVICES OPTIONNELS.....	3
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS	4
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	4
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	5
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	5
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION.....	5
PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	6
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION.....	6
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ...	6
PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT.....	7
6.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ	7
6.2 ÉNONCÉ DES BESOINS.....	7
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	7
6.4 DURÉE DU CONTRAT	7
6.5 RESPONSABLES	8
6.6 PAIEMENT.....	9
6.7 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION.....	9
6.9 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	10
6.10 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	10
6.11 CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i>	10
ANNEXE « A ».....	11
ÉNONCÉ DES BESOINS	11

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Exigences relatives à la sécurité

1. Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

1.2 Énoncé des besoins

1. Le Canada cherche un fournisseur pour fournir, livrer et installer des équipements de services alimentaires aux établissements du SCC dans l'ensemble du pays tel que décrit dans l'annexe « A ». Ce besoin comprend des options pour se procurer des quantités supplémentaires dans l'année de l'attribution du contrat.

1.3 Compte rendu

1. Les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions. Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

1.4 Accords commerciaux

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

PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

2.1 Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document [2003](#) (2016-04-04) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Les Conditions générales – biens (complexité moyenne) sont modifiées comme suit :

2010A 09 (2014-09-25) Garantie – sous-disposition 1

Supprimer la phrase suivante : « La période de garantie sera de 12 mois après la livraison et l'acceptation des travaux ou la durée de la période de garantie standard de l'entrepreneur ou du fabricant, si elle est plus étendue. »

Insérer la phrase suivante : « La période de garantie sera de 24 mois après la livraison et l'acceptation des travaux ou la durée de la période de garantie standard de l'entrepreneur ou du fabricant, si elle est plus étendue. »

2.1.1 Clauses du Guide des CCUA

A0222T (2014-06-26) - Évaluation du prix - soumissionnaires établis au Canada et à l'étranger
B1000T (2014-06-26) – Condition du matériel - soumission

2.2 Présentation des soumissions

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

2.3 Demandes de renseignements – en période de soumission

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

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

2.4 Lois applicables

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

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

2.5 Biens et (ou) services optionnels

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

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

PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

3.1 Instructions pour la préparation des soumissions

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

Section I : Soumission technique (2 copies papier)

Section II : Soumission financière (1 copie papier et 1 copie électronique sur CD ou DVD)

Section III : Renseignements supplémentaires (2 copies papier)

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

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

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

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les ministères organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>). Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, les soumissionnaires devraient :

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et contenant au moins 30 % de matières recyclées; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement: impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

Section I : Soumission technique

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

Section II : Soumission financière

Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement. Le montant total des taxes applicables doit être indiqué séparément.

3.1.1 Fluctuation du taux de change

Le besoin ne prévoit pas offrir d'atténuer les risques liés à la fluctuation du taux de change. Aucune demande d'atténuation des risques liés à la fluctuation du taux de change ne sera prise en considération. Toute soumission incluant une telle disposition sera déclarée non recevable.

Section III : Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations et renseignements supplémentaires exigés à la Partie 5.

PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1 Procédures d'évaluation

- a) Les soumissions reçues seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- b) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

4.1.1 Évaluation technique

4.1.1.1 Critères techniques obligatoires

Les soumissions doivent répondre à tous les critères techniques obligatoires figurant à l'annexe « A », l'appendice «A», section 6. Spécifications des équipements.

4.1.2 Évaluation financière

Clause du Guide des CCUA [A0222T](#) (2014-06-26) Évaluation du prix - soumissionnaires établis au Canada et à l'étranger

1. Le prix de la soumission sera évalué comme suit :
 - a. les soumissionnaires établis au Canada doivent proposer des prix fermes, les droits de douane et les taxes d'accise canadiens compris, et les taxes applicables exclues.
 - b. les soumissionnaires établis à l'étranger doivent proposer des prix fermes, les droits de douane, les taxes d'accise canadiens et les taxes applicables exclus. Les droits de douane et les taxes d'accise canadiens payables par le Canada seront ajoutés, pour les besoins de l'évaluation seulement, aux prix présentés par les soumissionnaires établis à l'étranger.
2. Sauf lorsque la demande de soumissions précise que les soumissions doivent être présentées en dollars canadiens, les soumissions présentées en devises étrangères seront converties en dollars canadiens pour les besoins de l'évaluation. Pour les soumissions présentées en devises étrangères, le taux indiqué par la Banque du Canada à la date de clôture des soumissions, ou à une autre date précisée dans la demande de soumissions, sera utilisé comme facteur de conversion.
3. Bien que le Canada se réserve le droit d'attribuer le contrat FAB usine ou FAB destination, le Canada demande que les soumissionnaires proposent des prix FAB usine ou point d'expédition et FAB destination. Les soumissions seront évaluées sur une base FAB destination.
4. Pour les fins de la demande de soumissions, les soumissionnaires qui ont une adresse au Canada sont considérés comme étant des soumissionnaires établis au Canada, et les soumissionnaires qui ont une adresse à l'extérieur du Canada sont considérés comme étant des soumissionnaires établis à l'étranger.

4.2 Méthode de sélection

4.2.1 Méthode de sélection - critères techniques obligatoires

Clause du Guide des CCUA [A0031T](#) (2010-08-16) Méthode de sélection – critères techniques obligatoires

Une soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires pour être déclarée recevable. La soumission recevable avec le prix évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations et les renseignements supplémentaires exigés pour qu'un contrat leur soit attribué.

Les attestations que les soumissionnaires remettent au Canada, peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment par le Canada. À moins d'indication contraire, le Canada déclarera une soumission non recevable, ou à un manquement de la part de l'entrepreneur s'il est établi qu'une attestation du soumissionnaire est fausse, sciemment ou non, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat.

L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations du soumissionnaire. À défaut de répondre et de coopérer à toute demande ou exigence imposée par l'autorité contractante, la soumission sera déclarée non recevable, ou constituera un manquement aux termes du contrat.

5.1 Attestations exigées avec la soumission

Les soumissionnaires doivent fournir les attestations suivantes dûment remplies avec leur soumission.

5.1.1 Dispositions relatives à l'intégrité - déclaration de condamnation à une infraction

Conformément à la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), le soumissionnaire doit présenter avec sa soumission la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2 Attestations préalables à l'attribution du contrat et renseignements supplémentaires

Les attestations et les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous devraient être remplis et fournis avec la soumission mais ils peuvent être fournis plus tard. Si l'une de ces attestations ou renseignements supplémentaires ne sont pas remplis et fournis tel que demandé, l'autorité contractante informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel les renseignements doivent être fournis. À défaut de fournir les attestations ou les renseignements supplémentaires énumérés ci-dessous dans le délai prévu, la soumission sera déclarée non recevable.

5.2.1 Dispositions relatives à l'intégrité – documentation exigée

Conformément à la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), le soumissionnaire doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

5.2.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation de soumission

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](#)

http://www.edsc.gc.ca/fr/emplois/milieu_travail/droits_personne/equite_emploi/programme_contrats_federaux.page?&_ga=1.152490553.1032032304.1454004848).

Le Canada aura le droit de déclarer une soumission non recevable si le soumissionnaire, ou tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » au moment de l'attribution du contrat.

PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

Les clauses et conditions suivantes s'appliquent à tout contrat subséquent découlant de la demande de soumissions et en font partie intégrante.

6.1 Exigences relatives à la sécurité

6.1.1 Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

6.2 Énoncé des besoins

L'entrepreneur doit fournir divers équipements de service alimentaire en conformité avec les exigences de l'annexe « A » et offre technique de l'entrepreneur intitulée _____, en date du _____ (à être complété à l'attribution du contrat).

6.2.1 Biens et (ou) services optionnels

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

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

6.3 Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre, sont reproduites dans le [Guide des clauses et conditions uniformisées d'achat](https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat) (<https://achatsetventes.gc.ca/politiques-et-lignes-directrices/guide-des-clauses-et-conditions-uniformisees-d-achat>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

6.3.1 Conditions générales

2010A (2016-04-04), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

6.4 Durée du contrat

6.4.1 Période du contrat

La durée du contrat est à partir de l'attribution du contrat au 31 mars 2017 inclusivement.

6.4.2 Date de livraison

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le 31 mars 2017.

6.4.3 Points de livraison

La livraison du besoin sera effectuée aux points de livraison identifiés à l'annexe « A » du contrat.

6.5 Responsables

6.5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Nom : Patricia Ross
Titre : Spécialiste en approvisionnement

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Division des biens de consommation et des produits d'information (PD-PI)

Adresse : Place du Portage, Phase III, 6A2
11, rue Laurier
Gatineau, Québec
K1A 0S5

Téléphone : 819-420-5376
Courriel : patricia.ross@tpsgc-pwgsc.gc.ca

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

6.5.2 Chargé de projet

Le chargé de projet pour le contrat est :

(à être complété à l'attribution du contrat)

Nom :
Titre :

Adresse :

Téléphone :
Courriel :

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés en vertu du contrat. Il est responsable de toutes les questions liées au contenu technique des travaux prévus dans le contrat. On peut discuter des questions techniques avec le chargé de projet; cependant, celui-ci ne peut pas autoriser les changements à apporter à l'énoncé des travaux. De tels changements peuvent être effectués uniquement au moyen d'une modification de contrat émise par l'autorité contractante.

6.6 Paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un(des) prix unitaire(s) ferme(s), tel que prévu dans le contrat. Les droits de douane sont inclus, et les taxes applicables sont en sus.

Le Canada ne paiera pas l'entrepreneur pour tout changement à la conception, toute modification ou interprétation des travaux, à moins que ces changements à la conception, ces modifications ou ces interprétations n'aient été approuvés par écrit par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

6.6.1 Modalités de paiement

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque des unités auront été complétés et livrés conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- a. une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- b. tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- c. les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

6.6.2 Clauses du *Guide des CCUA*

C2000C (2007-11-30) - Taxes - entrepreneur établi à l'étranger

C2605C (2008-05-12) - Droits de douane et taxes de vente du Canada - entrepreneur établi à l'étranger

6.7 Instructions relatives à la facturation

1. L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.
2. Les factures doivent être distribuées comme suit :
 - a. L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse suivante pour attestation et paiement.

(à être complété à l'attribution du contrat)

Nom :

Titre :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

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

6.9 Attestations et renseignements supplémentaires

6.9.1 Conformité

À moins d'indication contraire, le respect continu des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission ou préalablement à l'attribution du contrat, ainsi que la coopération constante quant aux renseignements supplémentaires, sont des conditions du contrat et leur non-respect constituera un manquement de la part de l'entrepreneur. Les attestations pourront faire l'objet de vérifications par le Canada pendant toute la durée du contrat.

6.9.2 Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur en Ontario, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

6.10 Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre le libellé des textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur ladite liste.

- a) les articles de la convention;
- b) les conditions générales supplémentaires 4011 (2012-07-16), Biens (complexité moyenne);
- c) les conditions générales 2010A (2016-04-04), Conditions générales – Biens (complexité moyenne);
- d) Annexe « A », Énoncé des besoins;
- e) la soumission de l'entrepreneur en date du _____. (à être complété à l'attribution du contrat)

6.11 Clauses du *Guide des CCUA*

B1501C (2006-06-16), Appareillage électrique

B7500C (2006-06-16), Marchandises excédentaires

ANNEXE « A »

ÉNONCÉ DES BESOINS

Besoin

Le Service correctionnel du Canada cherche un fournisseur capable de fournir de l'équipement des services d'alimentation dans tous ses établissements du Canada.

1. Contexte

En tant qu'organisme du portefeuille de la Sécurité publique, le Service correctionnel du Canada (SCC) contribue à la sécurité publique en assurant la garde et la réinsertion sociale des délinquants. Le SCC est actuellement responsable d'environ 14 000 délinquants sous responsabilité fédérale. La Division des services d'alimentation relève de la Direction des services techniques du SCC; elle assure la prestation quotidienne des services d'alimentation et la réalisation des activités connexes dans 50 établissements correctionnels fédéraux situés partout au pays et employant diverses méthodes de distribution des aliments. Parmi ces établissements, 32 recourent à la méthode de production cuisson-service — la distribution des repas de quelque 10 000 détenus se faisant en cafétéria, en vrac ou sur plateaux-repas. Dans le cadre d'un processus d'amélioration continue, les Services d'alimentation du SCC mettront en œuvre des techniques modernes de production et de distribution d'aliments qui conviennent au milieu correctionnel. Ils visent ainsi à soutenir les objectifs de réaliser des économies et des gains en efficacité, et à optimiser l'argent investi par les Canadiens.

2. Objectif

Les Services d'alimentation du SCC auront besoin d'un distributeur national d'équipement de services d'alimentation pour fournir et livrer des équipements de services alimentaires aux établissements du SCC dans l'ensemble du pays. L'objectif est de remplacer de vieux articles de cuisine qu'il n'est plus rentable de faire réparer. Le SCC désire que ses cuisines possèdent le même équipement de façon à assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif.

3. Portée des travaux

- L'entrepreneur doit fournir les appareils d'équipement des services d'alimentation énumérés à la section 5 de l'appendice « A » et doit se conformer aux spécifications prévues à la section 6 de l'appendice « A ».
- L'entrepreneur doit être en mesure de fournir les produits aux établissements décrits à l'appendice « B ».
- L'entrepreneur doit fournir un service à la clientèle aux établissements en cas de problèmes concernant la livraison des produits et le rendement.
- L'entrepreneur doit fournir lui-même ou par l'entremise d'une tierce partie les services d'installation associés aux équipements achetés à chaque établissement.

4. Tâches et responsabilités du chargé de compte du SCC

L'entrepreneur doit désigner une personne responsable du compte du SCC. Cette personne devra soutenir le responsable technique du SCC en fournissant les services suivants, sans toutefois s'y limiter :

- agir à titre de personne-ressource unique pour le responsable technique du SCC et le responsable de l'approvisionnement du SCC;
- transmettre, sur demande, des mises à jour et des renseignements au responsable technique du SCC et au responsable de l'approvisionnement du SCC en ce qui a trait aux travaux.

5. Commandes et paiements

- Chaque livraison doit être accompagnée d'un bordereau de marchandises qui doit être signé par le gestionnaire des Services d'alimentation de l'établissement au moment de la livraison. Une copie signée du bordereau de livraison doit accompagner chaque facture aux fins de traitement.
- L'administration centrale du SCC sera chargée de passer les commandes.
- Les factures doivent être envoyées à la personne suivante : (à être complété à l'attribution du contrat)

Nom :

Titre :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

6. Produits livrables

Les produits livrables feront l'objet d'une inspection et d'une approbation par le responsable de projet du SCC et le personnel de l'établissement du SCC. Les fournisseurs doivent fournir les produits livrables suivants et prévus par le présent Énoncé des besoins :

- Les produits figurant dans l'Énoncé des travaux. Chaque produit à livrer sera précisé pour chaque commande.
- L'équipement doit être livré tel qu'il a été assemblé à l'usine.
- Le responsable du projet coordonnera toutes les livraisons de matériel pour s'assurer que les livraisons et les échéances d'installation et de mise en service des ouvrages sont respectées.
- L'inspection préliminaire et les services d'installation reliés à l'équipement.
- Le bordereau de marchandises ou d'envoi pour chaque commande.

7. Restrictions et contraintes

- Le responsable technique du SCC doit approuver tout changement proposé aux équipements fournis par l'entrepreneur. L'équipement de remplacement doit être conforme aux spécifications minimales énumérées à la section 6 de l'annexe « A ».
- Au besoin, le personnel de l'entrepreneur sera accompagné dans certains secteurs de l'établissement si des membres du personnel du SCC ou des personnes autorisées par ce dernier à agir en son nom le jugent nécessaire. Le SCC a élaboré des politiques internes très strictes afin que la sécurité des opérations en établissement ne soit pas compromise.
- Avant d'être admis dans l'établissement concerné, le personnel de l'entrepreneur et des sous-traitants doit subir sur place une vérification de l'identité ou des renseignements par l'utilisation autorisée du système du Centre d'information de la police canadienne (CIPC) et respecter les exigences de l'établissement en ce qui a trait aux fouilles par des agents du SCC. En tout temps, le SCC se réserve le droit de refuser l'accès à tout membre du personnel de l'entrepreneur.
- Les téléphones cellulaires sont interdits dans l'établissement.
- Des fermetures d'établissement peuvent survenir en tout temps. L'entrepreneur doit communiquer avec la salle des surveillants correctionnels de l'établissement au (le numéro de téléphone sera fourni par le chargé de projet), au moins trois (3) heures avant son arrivée à l'établissement pour vérifier que celui-ci ne fait pas l'objet de mesures exceptionnelles.

N° de l'invitation - Solicitation No.
21120-164032
N° de réf. du client - Client Ref. No.
21120-164032

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
pi029. 21120-164032

Id de l'acheteur - Buyer ID
pi029
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

- Aucun objet interdit ne sera autorisé sur les lieux. La liste des objets interdits comprend notamment les cigarettes, les briquets, l'alcool, les drogues, les armes et tout autre objet pouvant compromettre la sûreté et la sécurité des personnes qui sont hébergées dans une installation du SCC ou qui s'y rendent pour effectuer une visite ou pour travailler. Tous les visiteurs et tous les membres du personnel qui entrent dans l'établissement et en sortent font l'objet d'une fouille discrète pouvant exiger le recours à un détecteur ionique et à un chien détecteur de drogue.
- Le SCC se réserve le droit de refuser l'entrée dans un de ses établissements à toute personne qui :
 - i. transporte des objets non autorisés ou de contrebande,
 - ii. semble être sous l'effet d'une substance intoxicante,
 - iii. refuse de se conformer aux procédures de l'établissement.

APPENDICE A

DIVERS ÉQUIPEMENTS DES SERVICES D'ALIMENTATION

1. Introduction

- 1.1 Le Service correctionnel du Canada doit fournir et livrer plusieurs équipements de cuisine de qualité commerciale à des établissements situés sur l'ensemble du territoire canadien (voir la pièce jointe 1).
- 1.2 L'équipement doit être de qualité commerciale (restaurant).
- 1.3 L'équipement doit être neuf et disponible sur le marché.
- 1.4 Le prix doit être indiqué par produit, et il doit comprendre la livraison (destination FAB) à l'établissement et l'installation à l'endroit précisé par les Services d'alimentation du SCC au lieu de la livraison.
- 1.5 Sauf indication contraire, les équipements doivent être de qualité alimentaire, en acier inoxydable, et pouvoir être nettoyés avec des produits de nettoyage et des désinfectants industriels courants pour cuisines sans endommager les surfaces.
- 1.6 L'équipement doit être conforme aux normes de l'industrie applicables pour ce type d'équipement.
- 1.7 L'équipement doit porter la marque de l'Association canadienne de normalisation (CSA), la marque de la National Safety Foundation International (NSF) ou la marque du Laboratoire des assureurs du Canada (ULC) certifiant que l'équipement peut être utilisé au Canada et à l'étranger.
- 1.8 L'ensemble des équipements doit bénéficier d'une garantie minimale de deux (2) ans pour les pièces et la main-d'œuvre. En outre, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent avoir une garantie d'au moins deux (2) ans pour le compresseur.

2. Documents applicables

- 2.1 L'entrepreneur doit fournir au chargé de projet les spécifications détaillées, y compris, sans toutefois s'y limiter, les schémas, les bulletins techniques sur les produits, les instructions relatives à la manutention, à l'entreposage et à l'installation, les fiches techniques et les fiches signalétiques. Au besoin, les documents fournis devront confirmer que l'équipement est conçu et fabriqué conformément aux exigences et aux codes pertinents suivants : American National Standards Institute (ANSI), American Society for Testing and Materials International (ASTM), Association canadienne de normalisation (CSA), Public Health and Safety Company (NSF International) ou équivalent acceptable.
- 2.2 L'entrepreneur doit fournir avec l'équipement, au moment de l'expédition, deux (2) exemplaires du manuel de l'utilisateur, la liste des pièces et les graphiques éclatés des pièces. Les documents requis peuvent être fournis en version papier, en format électronique sur un CD ou être téléchargés.

3. Services de garantie

- 3.1 Pendant la période de garantie, l'entrepreneur doit répondre à une demande de service à la clientèle dans un délai maximal de six (6) heures, et il doit faire en sorte qu'un représentant du service à la clientèle soit sur place dans les vingt-quatre (24) heures suivant l'appel initial.
- 3.2 L'entrepreneur doit s'assurer que les documents de garantie, y compris la période de la garantie du fabricant pour du matériel neuf, sont fournis avant ou pendant l'installation. Le responsable de l'établissement inspectera et acceptera l'équipement une fois que l'installation et les essais seront terminés.
- 3.3 L'entrepreneur doit fournir, au moment de la livraison de l'équipement, une liste des services sous garantie autorisés par le fabricant. L'entrepreneur doit également indiquer les éléments qui sont

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

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

L'entrepreneur doit offrir jusqu'à six (6) heures de services d'experts-conseils en cours d'installation par établissement au moment de la commande initiale, puis jusqu'à trois (3) heures de services pour toute commande subséquente afin de répondre à toute question technique spécialisée et d'examiner et interpréter les dessins techniques pertinents avec le personnel du SCC.

5. Liste de l'équipement

- Grille-pain électrique à bande transporteuse
- Trancheuse à viande
- Armoire mobile chauffante à humidité contrôlée
- Machine pour la préparation des aliments
- Four combiné Blodgett, modèle BC-20G, **aucune substitution**
- Distributeur de lait, modèles SKMAJ 1 et SKMAJ 2, **aucune substitution**
- Marmite à vapeur à double paroi à l'électricité ou au gaz ou marmite à vapeur directe à double paroi
- Poêle basculante à l'électricité et au gaz
- Armoire frigorifique commerciale, modèles à 1, 2 et 3 portes
- Congélateur commercial, modèles à 2 et 3 portes

6. Spécifications de l'équipement

Tous les articles doivent respecter les SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES OBLIGATOIRES suivantes :

Grille-pain électrique à bande transporteuse

Généralités

Le grille-pain électrique à bande transporteuse doit être en mesure de rôtir et de réchauffer le pain (de toute taille et de tout type), les petits pains ou les brioches, les bagels et les muffins anglais.

Configuration

- Il doit pouvoir être utilisé pour un minimum de 450 tranches de pain, bagels ou moitiés de brioche par heure.

Matériaux et construction

- Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Pieds réglables

Caractéristiques

- Chauffage à convection électrique forcée
- Bande transporteuse
- Grille-pain de comptoir
- Option pour rôtir un ou deux côtés à la fois
- Option « frais au toucher »
- Élément chauffant à faible consommation d'énergie

- Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation
- Moteur à grande puissance
- Chaîne d'entraînement
- Plateau ramasse-miettes
- Commande de vitesse variable de la bande transporteuse
- Interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de température distinctes pour les éléments chauffants supérieur et inférieur
- Commandes de température variables

Exigences électriques

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 208V/60 Hz/1 Ph

Trancheuse à viande

Généralités

La trancheuse à viande doit posséder une transmission à courroie et être dotée d'une chute inclinée et d'une lame amovible; elle permet de trancher des charcuteries, des fromages et des légumes.

Configuration

- Tranchage manuel à commandes de vitesse variables
- Lame d'aluminium ou d'acier chromé d'un diamètre minimal de 305 mm (12 po)
- Protecteur de lame

Matériaux et construction

- Aluminium anodisé ou acier inoxydable
- Table ajustable
- Parties exposées et en contact avec les aliments construites en acier inoxydable

Moteur

- Moteur à grande puissance (1/2 chevaux moteurs)

Système de chariot

- Système de chariot amovible

Affûteur

- Affûteur intégré

Commandes

- Interrupteurs faciles d'accès

Électrique

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 115-120 V/60 Hz/1 Ph

Certification

- Doit être conforme à la certification NSF.

Armoire mobile chauffante à humidité contrôlée, munie de portes à panneaux superposés

Généralités

L'armoire chauffante de conservation doit avoir deux portes (supérieure et inférieure); elle doit maintenir la température et le taux d'humidité et en offrir la surveillance continue.

Matériaux et construction

- Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Portes à panneaux superposés en acier inoxydable
- Poignée verrouillable
- L'armoire doit être suffisamment grande pour contenir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po ou des récipients de table à vapeur de 12 po x 20 po.
- Réservoir d'eau ou plateau d'humidification d'au moins 8 litres
- Armoire et portes isolées

Caractéristiques

- Commandes au haut de l'armoire
- Dispositif d'affichage numérique de la température
- Alarme de basse température
- Capteur de bas niveau d'eau
- Roulettes résistantes de 5 po, dont deux avec freins
- Écran externe (montrant la température intérieure de l'armoire et l'humidité relative)
- Glissières universelles avec paliers ajustables de 1 po ½ permettant de retenir des plaques de pâtisserie de 18 po x 26 po et des récipients de table à vapeur de 12 po x 20 po

Température

- L'armoire doit pouvoir maintenir la température entre 70 °F et 190 °F
- L'humidité relative doit se trouver entre 0 % et 95 %

Électrique

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 120 V/60 Hz/1 Ph, 2000 watts, 20 ampères

Robot de cuisine

Généralités

Le robot de cuisine doit posséder un moteur à transmission directe ou à courroie et être capable de transformer la viande, les légumes, les fruits et le fromage.

Configuration

- Capacité minimale de trois litres d'aliments
- Modèle à alimentation continue ou à orifice d'alimentation
- Moteur minimal de 3/4 chevaux moteurs

Matériaux et construction

- Bâti en acier inoxydable ou en aluminium anodisé avec pieds ou base en caoutchouc
- Plateau (s'il y a lieu)
- Lavable au lave-vaisselle

Caractéristiques

- Doit comprendre les lames suivantes :
 - ✓ Lame pour émincer
 - ✓ Lame pour râper
 - ✓ Lame pour juliennes ou frites
 - ✓ Lame pour le découpage en dés
 - ✓ Lame pour déchiqueter
- Plusieurs vitesses
- Arrêt automatique

Exigences électriques

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 120V-415V/50 ou 60Hz/1 ou 3 Ph

Four combiné et chariots

Modèles Blodgett BC-20G et TC-10, **aucune substitution**

Justification du refus de substitution

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

Modèles de fours combinés requis :

Blodgett, modèle BC-20G. Chaque four doit inclure trois (3) chariots roulants TC-10.

Des réchauds roulants supplémentaires (modèles TC-10 et TC-20) pourraient être requis.

Distributeur de lait

Distributeur de lait Silver King SKMAJ 1, **aucune substitution**

Distributeur de lait Silver King SKMAJ 2, **aucune substitution**

Justification du refus de substitution

En 2014, un contrat a été attribué au nom du SCC pour la fourniture de distributeurs de lait Silver King SKMAJ 1 et SKMAJ 2 à diverses unités opérationnelles au Canada. Pour assurer l'interopérabilité, la normalisation des opérations et l'appui des programmes d'entretien préventif, les modèles suivants sont requis.

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

Généralités

Marmite autonome à vapeur à double paroi (2/3) à l'électricité ou au gaz

Configuration

- La marmite autonome doit être basculante et être disponible dans les configurations suivantes :
 - ✓ 30 gallons (114 litres)
 - ✓ 40 gallons (151 litres)
 - ✓ 60 gallons (227 litres)

✓ 80 gallons (303 litres)

Matériaux et construction

- Construction intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Marmite à double paroi (2/3) ou à gaine recouvrant le fond
- Manomètre et soupape de décharge
- Mécanisme d'inclinaison
- Générateur de vapeur intégré, à l'électricité ou au gaz
- Monté sur plate-forme ou sur base
- Plage de pression entre 35 lb/po² et 50 lb/po²
- Interrupteur marche/arrêt
- Commandes résistantes à l'eau

Température

- Plage de température de service entre 60 °C et 125 °C

Exigences électriques

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 208, 240, 480 V/60 Hz/3 Ph

Exigences pour l'appareil au gaz

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 110-120 V/60 Hz/1 Ph
- Veilleuse et système de sûreté installés en usine

Poêle basculante (braisière)

Poêle basculante à l'électricité et au gaz

Généralités

La poêle basculante doit fonctionner au gaz ou à l'électricité et doit comporter un couvercle à charnière, un tuyau de collecte du condensat, une cuve carrée de braisage et un mécanisme de basculement manuel ou électrique. Elle doit permettre de cuire à la vapeur des œufs brouillés, des viandes braisées, des soupes, des ragoûts et des pâtes.

Configuration

L'appareil doit fonctionner à l'électricité ou au gaz et être disponible dans les formats suivants :

- 40 gallons (151 litres)
- 60 gallons (227 litres)
- 80 gallons (303 litres)

Matériaux et construction

- Construction d'une pièce
- Pieds en acier inoxydable
- Surface de cuisson de 5/8 po d'épaisseur

Température

- Plage de température de service : 50 °F à 425 °F (10 °C à 218 °C)

Poêle

- Construite pour verser facilement

- Surface de cuisson en acier inoxydable liée en acier
- Couvercle à ressort en acier inoxydable

Mécanisme d'inclinaison

- Mécanisme d'inclinaison manuel

Panneau de commande électrique

- Interrupteur d'alimentation
- Thermostat avec position ARRÊT et témoin
- Interrupteur de bascule à commande manuelle
- Commandes résistantes à l'eau

Électrique

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 208V/60 Hz/3 Ph

Exigences pour l'appareil au gaz

- Exigences minimales relatives à l'alimentation électrique : 120V/60 Hz/1 Ph
- Veilleuse et système de sûreté installés en usine

Armoire frigorifique commerciale

Généralités

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

Configuration

- Porte unique
- Portes doubles
- Portes triples

Matériaux et construction de l'armoire

- Extérieur : Devant en acier inoxydable et arrière, dessus et dessous en acier inoxydable ou en fini aluminium Aucun bord franc exposé.
- Intérieur : Acier inoxydable, aluminium ou recouvrement approuvé par la NSF, et plancher en acier inoxydable
- Cadre en acier soudé avec quatre roulettes et un minimum de deux freins

Porte

- Extérieur en acier inoxydable avec revêtement intérieur blanc en ABS approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable
- Poignées de porte avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées
- Portes à fermeture automatique

Rayonnage

- L'appareil doit convenir à des plats de 457 mm x 660 mm (18 po x 26 po) et de 305 mm x 508 mm (12 po x 20 po)
- Tablettes ajustables (en acier inoxydable ou en fil métallique approuvé par la NSF)

Isolation

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

Système de réfrigération

- Contrôle numérique de la température
- Système de dégivrage automatique
- Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F)

Éclairage

- Éclairage intérieur

Électrique

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 120V/60 Hz/1 Ph
- Cordon électrique et fiche fournis

Congélateur commercial

Généralités

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

Configuration

- Porte unique
- Portes doubles
- Portes triples

Matériaux et construction de l'armoire

- Extérieur : Devant en acier inoxydable et arrière, dessus et dessous en acier inoxydable ou en fini aluminium Aucun bord franc exposé.
- Intérieur : Acier inoxydable, aluminium ou recouvrement approuvé par la NSF, et plancher en acier inoxydable
- Acier soudé avec quatre roulettes et un minimum de deux freins

Porte

- Extérieur en acier inoxydable avec revêtement intérieur blanc en ABS approuvé par la NSF, en aluminium ou en acier inoxydable
- Poignées de porte avec serrures standard
- Poignées de porte encastrées
- Portes à fermeture automatique
- Serrures de porte standard

Rayonnage

- Tablettes ajustables (en acier inoxydable ou en fil métallique approuvé par la NSF)

Isolation

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

N° de l'invitation - Solicitation No.
21120-164032
N° de réf. du client - Client Ref. No.
21120-164032

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
pi029. 21120-164032

Id de l'acheteur - Buyer ID
pi029
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

Système de réfrigération

- Contrôle numérique de la température
- Système de dégivrage automatique
- Maintien d'une température minimale entre -22 °C et -18 °C (-7,5 °F et 0 °F)

Éclairage

- Éclairage intérieur

Électrique

- Exigences maximales relatives à l'alimentation électrique : 120V/60 Hz/1 Ph
- Cordon électrique et fiche fournis

APPENDICE B
LIEUX DE LIVRAISON

Région géographique	Établissement	Adresse
Région de l'Atlantique		
Renous (Nouveau-Brunswick)	Établissement de l'Atlantique	13175, Route 8 Renous (Nouveau-Brunswick) E9E 2E1
Springhill (Nouvelle-Écosse)	Établissement de Springhill	330, rue McGee Springhill (Nouvelle-Écosse) B0M 1X0
Moncton (Nouveau-Brunswick)	Établissement de Dorchester	4902, rue Main Dorchester (Nouveau-Brunswick) E3K 2Y9
Dorchester (Nouveau-Brunswick)	Établissement Westmorland	4902 A, rue Main Dorchester (Nouveau-Brunswick) E3K 2Y9
Truro (Nouvelle-Écosse)	Établissement Nova pour femmes	180, rue James Truro (Nouvelle-Écosse) B2N 6RB
Région du Québec		
Ville de Québec	Établissement de Donnacona	1537, route 138 Donnacona (Québec) G3M 1C9
Port-Cartier	Établissement de Port-Cartier	Chemin de l'Aéroport Port-Cartier (Québec) G5B 2W2
Mirabel	Centre régional de réception	246, montée Gagnon Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J0N 1H0
Mirabel	Établissement Archambault	242, montée Gagnon Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J0N 1H0
Laval	Centre fédéral de formation	6099, boulevard Lévesque Est Laval (Québec) H7C 1P1
Laval	Établissement Montée-Saint-François	600, montée Saint-François Laval (Québec) H7C 1S5
Secteur Laurentides	Établissement de La Macaza	321, Chemin de l'Aéroport La Macaza (Québec) J0T 1R0
Estrie	Établissement de Cowansville	400, avenue Fordyce Cowansville (Québec) J2K 3G6
Estrie	Établissement Drummond	2025, boul. Jean-de-Brébeuf, Drummondville (Québec) J2B 7Z6
Mirabel	Établissement de Sainte-Anne-des-Plaines	244, montée Gagnon Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J0N 1H0
Lanaudière	Établissement Joliette pour femmes	400, rue Marsolais Joliette (Québec) J6E 8V4

Région géographique	Établissement	Adresse
Région de l'Ontario		
Kingston	Établissement Millhaven	Autoroute 33 Bath (Ontario) K0H 1G0
Kingston	Établissement de Collins Bay	1455, chemin Bath Kingston (Ontario) K7L 4V9
Kingston	Établissement de Joyceville	3766, Autoroute 15 Kingston (Ontario) K7I 4X9
Kingston	Établissement de Bath	5775, chemin Bath Bath (Ontario) K0H 1G0
Kingston	Établissement Frontenac	1455, chemin Bath Kingston (Ontario) K7I 5E6
Campbellford	Établissement de Warkworth	route de comté n° 29 Campbellford (Ontario) K0K 3K0
Kitchener	Établissement pour femmes Grand Valley	1575, boul. Homer Watson Kitchener (Ontario) N2P 2C5
Gravenhurst	Établissement de Beaver Creek/Établissement Fenbrook	2000, promenade Beaver Creek Gravenhurst (Ontario) P1P 1Y2
Région des Prairies		
Edmonton	Établissement d'Edmonton (séc. max.)	21611, rue Meridian Edmonton (Alberta) T5J 3H7
Sud de l'Alberta	Établissement de Drumheller	Autoroute 9 Drumheller (Alberta) T0J 0Y0
Sud de l'Alberta	Établissement de Bowden	Autoroute 2 Innisfail (Alberta) T4G 1V1
Grande Cache	Établissement de Grande Cache	Avenue Hoppe Grande Cache (Alberta) T0E 0Y0
Prince Albert (Saskatchewan)	Pénitencier de la Saskatchewan	15 ^e rue Ouest Prince Albert (Saskatchewan) S6V 5R6
Saskatoon	Centre psychiatrique régional	2520, avenue Central Nord Saskatoon (Saskatchewan) S7K 3X5
Winnipeg	Établissement de Stony Mountain	Autoroute 7 Winnipeg (Manitoba) R3C 3W8
Edmonton	Établissement d'Edmonton pour femmes	11151, 178 ^e Rue Edmonton (Alberta) T5S 2H9
Prince Albert (Saskatchewan)	Établissement Riverbend	15 ^e rue Ouest Prince Albert (Saskatchewan) T4G 1V1

Région géographique	Établissement	Adresse
Winnipeg	Établissement de Rockwood	Autoroute 7 Winnipeg (Manitoba) R3C 3W8
Edmonton	Centre Grierson	9530, 101 ^e Avenue (sous-sol) Edmonton (Alberta) T5H 0B3
Hobbema	Centre Pê Sâkâstêw	Autoroute 2A Hobbema (Alberta) T0C 1N0
Maple Creek	Pavillon de ressourcement Okimaw Ohci	Maple Creek (Saskatchewan) S0N 1N0
Duck Lake	Pavillon de ressourcement Willow Cree	Duck Lake (Saskatchewan) S0K 1J0
Région du Pacifique		
Abbotsford	Établissement du Pacifique	33344, chemin King Abbotsford (Colombie-Britannique) V2S 4P4
Abbotsford	Établissement de Matsqui	33344, chemin King Abbotsford (Colombie-Britannique) V2S 4P3
Agassiz	Établissement de Kent	4732, chemin Cemetery Agassiz (Colombie-Britannique) V0M 1A0
Agassiz	Établissement Mountain	4732, chemin Cemetery Agassiz (Colombie-Britannique) V0M 1A0
Mission	Établissement de Mission	8751, rue Stave Lake Mission (Colombie-Britannique) V2V 4L8
Mission	Établissement Ferndale	33737, chemin Dewdney Trunk Mission (Colombie-Britannique) V2V 4L8
Victoria	Établissement William Head	6000, rue William Head Victoria (Colombie-Britannique) V9C 0B5
Harrison Mills	Village de guérison Kwikwêxwelhp	Harrison Mills (Colombie-Britannique) V0M 1L0

APPENDICE C
EXIGENCES MINIMALES

Articles	Région de l'Ontario	Région du Pacifique	Région de l'Atlantique	Région du Québec	Région des Prairies	Total
Grille-pain à bande transporteuse	2	1	1	1	1	6
Trancheuse à viande		2		2	1	5
Armoire chauffante mobile à humidité contrôlée		1	1	1	1	4
Robot de cuisine	1	1	1	2	1	6
Four combiné avec trois réchauds sur chariots roulants TC-10	1	3	1			5
Réchaud sur chariots roulant TC-10						0
Réchaud sur chariots roulant TC-20						0
Distributeur de lait (SKMAJ1)	6	4	1	1		12
Distributeur de lait (SKMAJ2)	9	8			6	23
Marmite basculante manuelle 30 gallons				1		1
Marmite basculante manuelle 40 gallons						0
Marmite basculante manuelle 60 gallons	1	1	1		1	4
Marmite basculante manuelle 80 gallons						0
Poêle basculante manuelle 40 gallons						0
Poêle basculante manuelle 60 gallons	1	2	1			4
Poêle basculante manuelle 80 gallons	1					1
Congélateur commercial à deux portes						0
Congélateur commercial à trois portes	2					2
Armoire frigorifique commerciale à une porte						0
Armoire frigorifique commerciale à deux portes						0
Armoire frigorifique commerciale à trois portes	2	2				4

ÉQUIPEMENT DEMANDÉ		ÉQUIPEMENT OFFERT PAR LE FOURNISSEUR		ÉVALUATION				
ARTICLE	DESCRIPTION	FABRICANT OFFERT	MODÈLE OFFERT	UNITÉ DE VENTE	QUANTITÉ ESTIMÉE	QUANTITÉ TOTALE POUR ÉVALUATION	PRIX UNITAIRE	TOTAL POUR ÉVALUATION SEULEMENT (G * H)
1	Grille-pain à bande transporteuse			CHQ	6	4		\$ -
2	Trancheuse à viande			CHQ	5	3		\$ -
3	Armoire chauffante mobile à humidité contrôlée			CHQ	4	2		\$ -
4	Robot de cuisine			CHQ	6	4		\$ -
5	Four combiné avec trois réchauds sur chariots roulants TC-10*			CHQ	5	3		\$ -
6	Chariots roulants TC-10*			CHQ	0	1		\$ -
7	Réchaud sur chariots roulant TC-20*			CHQ	0	1		\$ -
8	Réchaud sur chariots roulant TC-20*			CHQ	12	8		\$ -
9	Distributeur de lait (SKMAJ1)*			CHQ	23	15		\$ -
10	Distributeur de lait (SKMAJ2)*			CHQ	1	1		\$ -
11	Marmite basculante manuelle 30 gallons			CHQ	0	1		\$ -
12	Marmite basculante manuelle 40 gallons			CHQ	4	2		\$ -
13	Marmite basculante manuelle 60 gallons			CHQ	0	1		\$ -
14	Marmite basculante manuelle 80 gallons			CHQ	0	1		\$ -
15	Poêle basculante manuelle 40 gallons			CHQ	4	2		\$ -
16	Poêle basculante manuelle 60 gallons			CHQ	1	1		\$ -
17	Poêle basculante manuelle 80 gallons			CHQ	0	1		\$ -
18	Congélateur commercial à deux portes			CHQ	2	1		\$ -
19	Congélateur commercial à trois portes			CHQ	0	1		\$ -
20	Armoire frigorifique commerciale à une porte			CHQ	0	1		\$ -
	Armoire frigorifique commerciale à deux portes			CHQ	0	1		\$ -
	Armoire frigorifique commerciale à trois portes			CHQ	4	2		\$ -
Total								\$ -

*aucune substitution ne sera acceptée