



**RETURN BIDS TO:**

**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3  
Bid Fax: (613) 545-8067

**Revision to a Request for a Standing Offer**

**Révision à une demande d'offre à commandes**

National Master Standing Offer (NMSO)

Offre à commandes principale et nationale (OCPN)

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

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

**Comments - Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address**

Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Public Works and Government Services / Travaux  
publics et services gouvernementaux  
Kingston Procurement  
Des Acquisitions Kingston  
86 Clarence Street, 2nd floor  
Kingston  
Ontario  
K7L 1X3

<b>Title - Sujet</b> NMSO-Commercial Kitchen Equipment		
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-16NM01/A		<b>Date</b> 2016-09-15
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-16-NM01		<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>File No. - N° de dossier</b> KIN-6-46053 (650)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$KIN-650-6986		
<b>Date of Original Request for Standing Offer</b> Date de la demande de l'offre à commandes originale		2016-09-04
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2016-11-28</b>		<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Eastern Daylight Saving Time EDT
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Rombough, Lori		<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> kin650
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (613) 483-9035 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (613) 545-8067	
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>		
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> As per call up		
<b>Security - Sécurité</b> This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.		

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

<b>Acknowledgement copy required</b> <b>Accusé de réception requis</b>	<b>Yes - Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>No - Non</b> <input type="checkbox"/>
<b>The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer.</b> <b>Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.</b>		
<b>Signature</b>	<b>Date</b>	
Name and title of person authorized to sign on behalf of offeror. (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du proposant. (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)		
<b>For the Minister - Pour le Ministre</b>		

---

## MODIFICATION 001

La présente modification vise à répondre aux questions de soumissionnaires potentiels et de réviser certaines parties du document.

**Q1.** Est-ce que cette présente offre à commandes pour le ministère de la Défense nationale (MDN) remplacera celle actuellement en vigueur qui a été attribuée à Bar Green? Ou, est-elle pour le MDN et Service correctionnel Canada (SCC)?

**R1.** L'offre à commandes subséquente vise à remplacer l'offre à commande W2177-140001/001/KIN actuellement en vigueur et détenue par Bargreen Ellingson Canada. Elle sera mise à la disposition des ministères, organismes ou sociétés d'État fédéraux mentionnés dans les annexes I, I.1, II, III de la Loi sur la gestion des finances publiques, L.R.C. (1985), ch. F-11. On prévoit que le principal utilisateur sera le MDN.

**Q2.** Il y a des caractéristiques propres aux environnements carcéraux qui ne seraient pas requises dans des environnements militaires, comme une porte en treillis métallique plutôt qu'une porte en verre. S'il y a plusieurs utilisateurs finaux de l'offre à commandes subséquente, nous recommandons différents modèles pour les deux environnements, puisque les caractéristiques de sécurité supplémentaires seraient nécessaires pour SCC.

**R2.** Tous les modèles proposés doivent respecter les spécifications et les critères techniques obligatoires énoncés dans la demande d'offres à commandes.

Pendant la période du 19 septembre au 31 octobre 2016, toutes les questions et tous les commentaires concernant la présente invitation à soumissionner seront gérés par :

Heather Bellmore, chef d'équipe  
Direction générale des approvisionnements, Services publics et Approvisionnement Canada  
86, rue Clarence  
Kingston (Ontario) K7L 1X3  
Téléphone : 613-536-4626  
Télécopieur : 613-545-8067  
Courriel : heather.bellmore@tpsgc-pwgsc.gc.ca

## **SUPPRESSIONS ET INSÉRERS:**

### **#1. Dans l'ANNEXE A - BESOIN**

#### **Dans l'article 1.6 Formation sur place**

Si la commande subséquente l'indique, l'offrant doit offrir de la formation sur place aux gestionnaires des services d'alimentation et aux employés. La formation sera offerte principalement en anglais et elle sera offerte en français sur demande.

Insérer : **1.6.1 Équipements identifiés qui peuvent nécessiter une formation**

Lave-vaisselle :

Lave-casseroles

Lave-vaisselle encastré

Lave-vaisselle haute température à capot ou à porte

Lave-vaisselle à convoyeur de paniers (44 po – 1 117 mm)

Lave-vaisselle à convoyeur de paniers et cuve de prélavage (66 po – 1 676 mm)

Solicitation No. - N° de l'invitation  
E6TOR-16NM01/A  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
E6TOR-16NM01

Amd. No. - N° de la modif.  
001  
File No. - N° du dossier  
KIN-6-46053

Buyer ID - Id de l'acheteur  
KIN650  
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

---

Fours :

Four combi à l'électricité et au gaz

Four à air, à bande transporteuse et à grande vitesse

Grils et plaques à frire: Cuisinière wok

Réfrigérateurs et congélateurs: Refroidisseur à courants d'air

**#2. Dans Spécifications de L'Equipment Mineur, page 17 du 51: supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant**

## ***Rôtissoire Munie d'un Couvercle Commerciale***

### **Généralités**

La rôtissoire sert à faire rôtir la viande, la volaille et les légumes.

### **Configuration**

- Le produit est offert dans les dimensions suivantes :
  - 3 <sup>7</sup>/<sub>8</sub> pintes (rôtissoire simple).
  - 5 <sup>3</sup>/<sub>8</sub> pintes (rôtissoire simple).
  - 25 pintes (rôtissoire double, dessus et dessous).
  - 42 pintes (couvercle vendu séparément) (rôtissoire simple).




### **Matériaux et construction**

- ~~Doit être fabriquée en aluminium 3004.~~
- Doit être fabriquée en acier inoxydable (minimum 18 gauge)

### **Fonctions**

- Coins arrondis.
- Munie de poignées.
- Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé.

**#3. Dans Equipment Mineur Critères Techniques, page 17 du 51: supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant**

<b>Rotisserie Munie d'un Couvercle 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>Doit être fabriquée en aluminium 3004.</li><li>Doit être fabriquée en acier inoxydable (minimum 18 gauge)</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>			

**Toutes les autres conditions demeurent inchangées.**