



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

Title - Sujet NMSO-Commercial Kitchen Equipment		
Solicitation No. - N° de l'invitation E6TOR-16NM01/A		Date 2016-12-08
Client Reference No. - N° de référence du client E6TOR-16-NM01		Amendment No. - N° modif. 009
File No. - N° de dossier KIN-6-46053 (650)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$KIN-650-6986		
Date of Original Request for Standing Offer Date de la demande de l'offre à commandes originale		2016-09-04
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2016-12-19		Time Zone Fuseau horaire Eastern Daylight Saving Time EDT
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Rombough, Lori		Buyer Id - Id de l'acheteur kin650
Telephone No. - N° de téléphone (613) 483-9035 ()	FAX No. - N° de FAX (613) 545-8067	
Delivery Required - Livraison exigée		
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: As per call up		
Security - Sécurité 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

Acknowledgement copy required	Yes - Oui	No - Non
Accusé de réception requis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
The Offeror hereby acknowledges this revision to its Offer. Le proposant constate, par la présente, cette révision à son offre.		
Signature	Date	
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)		
For the Minister - Pour le Ministre		

MODIFICATION 009

Q1. Pour la machine à glace avec bac de rangement, dans la fiche de spécifications sous 'Configuration' il est indiqué, "Doit comporter un filtre à eau". Ni la fiche Critères techniques ni la fiche tarifaire ne mentionnent un filtre à eau. Un filtre à eau doit-il être inclus dans le prix de la machine à glace?

R1. Cette caractéristique n'est pas incluse dans l'évaluation technique mais doit être fournie conformément à la spécification.

Q2. Amendement no 6, page 2 de 7, Q2. Déclare: «Le four à convection électrique et le four à convection à gaz (à la fois simples et doubles) sont supportés par des jambes, donc aucun support n'est nécessaire. Faut-il laisser cette ligne de prix vide? »A2. , «Ces lignes ont été supprimées.» Après avoir examiné la feuille de tarification «copy_of_copy_of_copy_of_bilingual_annex_b-1_16_nov_28 (1 ')», la ligne «Support stand for table top unit» (ligne 175) existe toujours. Sera-t-il supprimé?

R2. Modification demandée approuvée et la ligne a été supprimée (l'annexe B-1 modifiée).

Q3. Amendement no 6, page 6 de 7, Q10.O. "Supprimer - Affichage numérique de la température - non disponible". Le «Contrôle électronique de la température de dégivrage» ne doit-il pas non plus être enlevé?

R3. Modification demandée approuvée (l'annexe B-1 modifiée).

Q4. Amendement n o 6, page 7 de 7, Q11.A. États, "Enlever - Friteuse (Garland modèle 36ES11) / Friteuse (Model 36ES11 de Garland). Cet appareil n'est plus fabriqué ". Ce n'est pas le cas. Garland a confirmé "la friteuse 36ES11 est toujours active et non obsolète". Est-ce que cela sera corrigé?

R4. Aucun changement requis puisque le modèle est toujours disponible et comme indiqué dans la modification no 6 de 7, Q11.A s'appliquent toujours si l'article ou d'autres articles de la Marine ne sont pas disponibles.

Q5. Ces questions seront-elles répondues relativement rapidement? Bien que la date de clôture ait été prolongée, la date limite pour soumettre des questions «au plus tard 15 jours civils avant la date de clôture de la demande d'offre à commandes (ORP) est de deux jours ouvrables. Permettez-vous d'accorder une certaine souplesse à la date limite des questions?

R5. Une prolongation de la date de clôture n'est pas prévue.

Q6. En vertu des spécifications des équipements marins, à la page 15 de 29 (ci-jointe), l'appel d'offres ...

Refrigerator **COSPOLICH** Model R41-2M-SN-MLR R404A

Toutefois, dans la fiche tarifaire «bilingual_annex_b-1», l'appel d'offres ...

Refrigerator **Foster** Model (R41-2M-SN-MLR-R404A) / Refrigerateur (Modeles R41-2M-SN-MLR-R404A de Foster)

Il semble qu'il y ait eu une erreur d'entrée dans la fiche de prix dans laquelle «Foster» a été saisi quand il devrait être «Cospolich». Devons-nous nous inquiéter à ce sujet?

A6. Demande de modification approuvée, annexe B-1 modifiée.

Q7. Modification de la spécification demandée

Q7.1 Équipement principal

Refrigerateur a Courant d'Air - Annexe 1 et Annexe A-1

M2 - Changer "Les unités contenant plus de 13 casseroles doivent être roulées et compatibles avec l'armoire chauffante et le four combiné."

Les unités avec 13 casseroles sont roulantes.

R7.1 Demande de modification approuvée, annexe 1 et annexe A-1 modifiée.

Q7.2 Présentoir réfrigérée - Annexe B-1

Retirer - Portes coulissantes triples avec système de réfrigération inférieur ou supérieur

Il ne s'agit pas d'une unité à 3 portes spécifique à l'annexe 1 ou à l'annexe A-1

Il n'y a pas d'unités sur le marché qui répondent aux spécifications

R7.2 Demande de modification approuvée, l'annexe A-1 et l'annexe B-1 modifiée.

Q8. À la page 7 de la DOC, il est indiqué ce qui suit:

A) L'initiateur doit fournir des prix unitaires pour tous les articles et une valeur en pourcentage indiquée comme «M»

Annexe B-1, Bases de tarification «A» et Base de tarification «B»

À la page 9 de la Doc, il est indiqué ce qui suit:

B) Les prix à la hausse de tous les éléments de la base de tarification «A» et du pourcentage de marge dans la base de prix «B»

sera calculée en multipliant les chiffres d'utilisation estimés par les prix unitaires de l'initiateur pour calculer la tarification étendue pour chaque élément.

À la page 20 de la DOC, il est indiqué ce qui suit:

Pour toute rubrique (s) d'un montant supérieur à 10 000 \$ sous la Base de tarification «B», un minimum de deux Fourni à l'Utilisateur identifié.

Toutefois, à l'annexe b-1, nous ne pouvons trouver aucune référence à la base de prix «B». Pouvons-nous supposer que la base de tarification «B» représente uniquement le besoin de cotations concurrentielles associées à des éléments de ligne dépassant 10 000 \$?

R8. Il faut fournir un pourcentage pour l'élément B de tarification, les articles B de prix sont des éléments qui ne figurent pas à l'annexe B-1 ou à l'annexe 1 car ils sont des éléments qui pourraient être nécessaires et ajoutés pendant la période de l'OCPN.

Q9. Sous convection vapeur avec électricité et la base de la chaudière à gaz, la spécification demande des unités à compartiment unique, tout comme la fiche de tarification. Il semble qu'aucun des principaux fabricants de produire des unités à compartiment unique. Je crois que le Groen HY5E et HY5G ont été spécifiés dans le passé mais ce sont des unités de comptoir qui peuvent être mis sur un support, ceux-ci n'ont pas une base de chaudière. Pouvez-vous préciser ce qu'il faut?

R9: Exigence est selon les spécifications.

Q10. Sous le four à micro-ondes de comptoir, les spécifications demande des unités 2100W et 2200W dans 0.6 pi cu et 1.2 pi cu, comme fait la feuille de tarification. Il ne semble pas que les principaux

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.
009
File No. - N° du dossier
KIN-6-46053

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

fabricants commerciaux produisent soit un 2100W ou 2200W dans 1,2 cu ft ni ne produisent un 2100W plus grand que 0,6 pi cu, ni un 2200W plus petit que 1,0 pi cu. Il y a seulement un 2100W 0,6 pi cu et Un 2200W 1.0 pi cu. Pouvez-vous préciser ce qui est requis?

R10. Les capacités de l'unité sont une exigence minimale.

Q11. Sous Coffee Urn, la spécification appelle des têtes de brassage simples et doubles, tout comme la fiche de tarification. Pour le double, pouvez-vous préciser si vous avez besoin de l'unité pour avoir deux têtes de brassage OU deux robinets?

R11. Les unités nécessitent deux têtes de brassage et deux robinets.

SUPPRESSIONS ET INSÉRERS:

#1. Sur: **L'ANNEXE A-1**

Dans: Refroidisseur à Courant D'Air – Supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant:

Refroidisseur à Courant D'Air

Généralités

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



Configuration

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

Matériaux et construction

- Construction en acier inoxydable poli, avec isolation en polyuréthane écologique haute densité exempte de CFC
- Fini intérieur et extérieur en acier inoxydable nuance 304 ou en un autre matériau certifié par la NSF
- Les coins intérieurs doivent être arrondis
- Portes à fermeture automatique, dotées d'une garniture d'étanchéité magnétique amovible
- Tous les moteurs doivent être de type à roulements à billes scellés à vidange automatique
- Roulettes pivotantes robustes dont au moins deux qui se verrouille à l'avant
- Modèle contenant plus de 13 pans et plus doit être roulant et compatible avec armoire de maintien au chaud et four combi

Plage de température

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

Unité de réfrigération

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

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.
009
File No. - N° du dossier
KIN-6-46053

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

Système et panneau de commande

Système de commande du microprocesseur :

- Choix de cycles de fonctionnement en fonction des besoins de l'utilisateur
- Grand dispositif d'affichage, notamment pour le temps, la température centrale, la température de maintien et les renseignements relatifs aux alarmes et aux modes de fonctionnement
- Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale

Panneau de commande numérique :

- Convivial, à portée de main et pouvant être réglé en mode manuel ou automatique
- Sonde centrale mesurant en continu la température du produit durant tous les cycles; à la fin d'un cycle de congélation, la sonde peut être chauffée pour faciliter son retrait du produit congelé
- Affichage visible et alarme sonore
- Réglages programmables par l'utilisateur

Options à valeur ajoutée

- Décongélation des aliments jusqu'à la température de réfrigération dans des conditions maîtrisées
- Garantie prolongée pour cinq ans
- Service sur place 24 heures pendant la durée de la garantie; ce qui signifie qu'un représentant du service de réparation sera à l'emplacement dans les 24 heures suivant la demande de service présentée.

Exigences relatives à l'alimentation électrique

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

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

#2. Sur: l'annexe 1 a la Partie 4

Dans: **Refroidisseur à Courant D'Air**– supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant:

Refroidisseur a Courant D'Air			
Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> L'unité doit être disponible soit avec un modèle d'air autocontrôle 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Les coins intérieurs doivent être arrondis 		
	<ul style="list-style-type: none"> Portes à fermeture automatique, dotées d'une garniture d'étanchéité magnétique amovible 		
	<ul style="list-style-type: none"> Tous les moteurs doivent être de type à roulements à billes scellés à vidange automatique 		
	<ul style="list-style-type: none"> Roulettes pivotantes robustes dont au moins deux verrouillables à l'avant 		
	<ul style="list-style-type: none"> Modèle contenant plus de 13 pans et plus doit être roulant et compatible avec armoire de maintien au chaud et four combi 		
M3	Plage de Température: <ul style="list-style-type: none"> Activation automatique à la fin de chaque cycle 		
M4	Unité de Réfrigération: <ul style="list-style-type: none"> Comporte tous les éléments requis, notamment commandes, évaporateur et ventilateur 		
	<ul style="list-style-type: none"> Évaporateur de type à convection forcée et conçu spécifiquement pour le refroidissement par courant d'air et la congélation choc 		
	<ul style="list-style-type: none"> Pour le nettoyage, l'accès à l'évaporateur doit se faire au moyen d'un panneau escamotable muni de charnières (systèmes autonomes seulement) 		
	<ul style="list-style-type: none"> Moteurs du ventilateur munis d'une protection contre les surcharges et pales du ventilateur protégées pour prévenir les blessures 		
M5	Système et Panneau de Commande: Système de commande du microprocesseur: <ul style="list-style-type: none"> 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 		
	<ul style="list-style-type: none"> Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale 		
	Panneau de commande numérique: <ul style="list-style-type: none"> Convivial, à portée de main et pouvant être réglé en mode manuel ou automatique 		



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.

009

File No. - N° du dossier

KIN-6-46053

Buyer ID - Id de l'acheteur

KIN650

CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

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

#3. Sur: **L'ANNEXE A-1**

Dans: Présentoir Réfrigéré – supprimer le passage dans sa totalité et insérer le passage suivant:

Présentoir Réfrigéré

Généralités

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



Configuration

Configurations possibles :

- Porte simple à battant avec système de réfrigération installé à la base et monté sur le dessus
- Porte double à battant ou coulissante avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus
- Porte triple avec système de réfrigération installé à la base ou monté sur le dessus

Matériaux et construction

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

Portes

- Poignées de porte avec serrures de porte standard
- Portes à charnière.
- Durée de vie (fonctionnement) garantie sur poignées de porte
- Portes à fermeture automatique
- 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.

Rayonnage (Étagère)

- L'appareil ne doit avoir aucun écart d'étagère, capable de s'accommoder 18" x 26" (457mm x 660mm) et 12" x 20" (305mm x 508mm) pour casseroles
- Trois étagères NSF réglable avec fils *enrobes* et approuvées par section.
- Les étagères doivent être sécurisées avec le nombre approprié d'épingles par étagère.
- Des pilastres de support d'étagère faits de même matériel que l'intérieur du cabinet pour permettre le réglage des étagères.

Isolation

- Mousse doit être en place avec sans produit CFC et HCFC pour la structure entière du cabinet.

Système de Réfrigération

- Système de tube capillaire utilisant des matériaux CFC R134A ou supérieur.
- Équipé d'un microprocesseur contrôlant et un indicateur DEL de température.
- Évaporateur en époxy balancé avec le compresseur et le condensateur

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.
009
File No. - N° du dossier
KIN-6-46053

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

- Le système de dégivrage automatique et des contrôles numériques de température.
- L'appareil doit pouvoir maintenir une température minimale de 33°F à 38°F (0.5°C à 3.3°C)

Exigences relatives à l'alimentation électrique

- Alimentation électrique minimale : 115 à 120 V, 60 Hz, monophasée
- Cordon électrique et prise de courant fourni

Options à valeur ajoutée

- Éclairage à DEL.
- Protecteur de joint de casserole de porte métallique augmenté (levé)
- Canal d'aération latéral qui favorise une bonne circulation d'air dans le présentoir réfrigéré
- Valve d'expansion Thermostatique et mesurage

#4. Sur Attachments:

Supprimer: copy_of_copy_of_copy_of_bilingual_annex_b-1_16_nov_28.xlsx

Insérer: A009 Bilingual Annex B-1 (revised on 5 Dec).xlsx

Toutes les autres conditions demeurent inchangées.