



**RETURN BIDS TO:**

**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving Public Works and Government  
Services Canada/Réception des soumissions Travaux  
publics et Services gouvernementaux Canada**  
Room 100,  
167 Lombard Ave.  
Winnipeg  
Manitoba  
R3B 0T6  
Bid Fax: (204) 983-0338

**SOLICITATION AMENDMENT  
MODIFICATION DE L'INVITATION**

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

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les 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 Canada -  
Western Region  
Room 100  
167 Lombard Ave.  
Winnipeg  
Manitoba  
R3B 0T6

<b>Title - Sujet</b> Commercial Kitchen Equipment	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> A7100-163511/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 003
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> A7100-163511	<b>Date</b> 2017-02-21
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$WPG-016-10116	
<b>File No. - N° de dossier</b> WPG-6-39233 (016)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin</b> <b>at - à 02:00 PM</b> <b>on - le 2017-02-28</b>	
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Hall, Marlene	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> wpg016
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (204) 230-0147 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (204) 983-7796
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> Wills Transfer Ltd. 3100 Swansea Crescent Ottawa, ON K1G 3W4 c/o Claudette Weedmark	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

La **modification n° 003** est apportée pour modifier l'invitation à soumissionner n° **A7100-163511/A** comme suit :

**1) La date de clôture a été reportée comme suit :**

**DATE DE CLÔTURE RÉVISÉE :  
14 h 00 le 28 février 2017**

**2) Tableau de conformité – SPÉCIFICATIONS DE RENDEMENT OBLIGATOIRES MINIMALES**

**Supprimer :** Supprimer au complet.  
**Insérer :** Remplacer par ce qui suit :

	<p><b><u>Il est obligatoire de remplir et de présenter la spécification de rendement obligatoire pour que la soumission soit jugée recevable et admissible à l'étape suivante du processus.</u></b></p> <p>a. Le soumissionnaire doit indiquer où, dans la soumission technique, se trouve la spécification de rendement.</p> <p>b. Pour tout critère rempli, il faut indiquer la spécification pour laquelle ce qui est offert répond ou dépasse ce critère et inclure un renvoi précis aux documents justificatifs pertinents inclus dans la proposition. S'il n'y a pas assez d'espace dans le tableau, il faut inscrire un numéro de RIS (renvoi à de l'information supplémentaire) et fournir les détails appropriés sur une page distincte de la proposition. Là où des documents justificatifs pertinents publiés ne sont pas disponibles sous forme de brochures, de fiches de données techniques, etc., l'offrant doit préparer un texte descriptif assorti d'une explication détaillée de la façon dont son offre est conforme sur le plan technique.</p>	
	<p><u>Tous les travaux décrits aux présentes doivent satisfaire, pendant toute la durée du marché, aux exigences canadiennes et provinciales minimales en matière de certification et d'approbation qui pourraient s'appliquer selon les normes de l'industrie.</u></p>	
<b>Article</b>	<b>Spécifications</b>	Réponse du soumissionnaire : Le soumissionnaire doit indiquer comment il satisfait aux spécifications ci-dessous et faire un renvoi précisant où cette spécification technique est indiquée dans sa documentation.
<b>1</b>	<b>Chariot à plateau</b>	
1.1	Dimensions du plateau : 610 mm x 915 mm ± 25 mm (24 po x 36 po ± 1 po).	
1.2	Capacité : au moins 725 kg (1600 lb).	
1.3	Chariot à plateau en aluminium robuste à surface texturée.	

1.4	Une (1) barre de manœuvre d'une hauteur de 675 mm ± 25 mm (26,5 po ± 1 po) mesurée à partir de la base du plateau.	
1.5	Logements extrudés durables intégrés au bâti aux angles pour permettant d'y insérer solidement la barre de manœuvre en toute sécurité.	
1.6	Butées en caoutchouc non marquantes sur tout le périmètre.	
1.7	Quatre (4) roulettes avec freins facultatifs.	
<b>2</b>	<b>Chariot à paniers</b>	
2.1	Dimensions : 595 mm L x 595 mm P x 310 mm H ± 25 mm (23,38 po x 23,38 po x 12,13 po ± 1 po).	
2.2	Chariot à paniers robuste pour le transport de la vaisselle.	
2.3	Aluminium léger.	
2.4	Butées non marquantes aux angles.	
2.5	Barre de manœuvre en acier tubulaire.	
2.6	Doté de quatre (4) roulettes pivotantes non marquantes, à surface de roulement souple de 125 mm ± 13 mm (5 po ± 0,5 po).	
2.7	Les chariots ont une garde au sol de 330 mm ± 25 mm (13 po ± 1 po).	
<b>3</b>	<b>Chariot à tablettes</b>	
3.1	Dimensions : 595 mm L x 875 mm P x 900 mm H ± 25 mm (23,5 po x 34,38 po x 35,5 po ± 1 po).	
3.2	Capacité de charge du chariot : au moins 180 kg (400 lb).	
3.3	Trois (3) tablettes antimicrobiennes.	
3.4	Dimensions des tablettes : 510 mm L x 760 mm P ± 25 mm (20 po x 30 po ± 1 po).	
3.5	Poteaux chromés.	
3.6	Barre de manœuvre facile à saisir.	
3.7	Surfaces lisses à l'épreuve de la corrosion.	

3.8	Unités conformes aux normes NSF.	
<b>4</b>	<b>Machine à café</b>	
4.1	Dimensions : 245 mm L x 385 mm P x 400 mm H ± 25 mm (9,7 po x 15,2 po x 15,8 po ± 1 po).	
4.2	Machine à café à service individuel.	
4.3	Utilise un système de dosettes pour le café et le thé.	
4.4	Raccordée au réseau d'alimentation d'eau.	
4.5	Élimine automatiquement les dosettes après chaque infusion dans un bac pouvant en contenir au moins 20.	
4.6	Infusion d'au moins 473 mL ± 30 mL (16 oz ± 1 oz).	
4.7	Capable de fournir au moins 295 mL ± 30 mL (10 oz ± 1 oz) d'eau chaude.	
4.8	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>5</b>	<b>Machine à café expresso</b>	
5.1	Dimensions : 420 mm L x 540 mm P x 640 mm H ± 25 mm (16,5 po x 20,5 po x 25,2 po ± 1 po)	
5.2	Refroidisseur de lait d'une capacité d'au moins 4 000 mL ± 60 mL (135 oz ± 2 oz).	
5.3	Chauffe-tasses contenant au moins 65 tasses.	
5.4	Programmable pour au moins 30 produits différents et un panneau comportant au moins 12 boutons.	
5.5	Récipient de café en grains aéré.	
5.6	Distributeur de café moulu décaféiné.	
5.7	Une carte à puce pour sauvegarder et charger des données et des recettes.	
5.8	Un accélérateur d'infusion pour améliorer l'efficacité.	
5.9	Élimination du marc de café sous le comptoir.	

5.10	<b>Exigences liées à l'alimentation 400 V</b>	
<b>6</b>	<b>Moulin à café</b>	
6.1	Dimensions : 240 mm L x 455 mm P x 740 mm H ± 25 mm (9,5 po x 17,9 po x 29,1 po ± 1 po)	
6.2	Deux (2) trémies à chargement frontal d'une capacité de 2,75 kg ± 0,5 kg (6 lb ± 1,1 lb) chacune.	
6.3	3 grosseurs de portions par trémie.	
6.4	Trémies amovibles pouvant servir de récipient lorsqu'elles ne sont pas dans le moulin.	
6.5	Le couvercle verrouillable pour empêcher toute forme d'altération.	
6.6	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>7</b>	<b>Cafetière</b>	
7.1	Dimensions : 230 mm L x 470 mm P x 700 mm H ± 25 mm (9,0 po x 18,5 po x 27,6 po ± 1 po)	
7.2	Capacité : minimum de 100 tasses à l'heure.	
7.3	Dotée d'un robinet d'eau chaude (raccordé à la plomberie).	
7.4	Fonction de contrôle d'infusion.	
7.5	Composants internes en acier inoxydable.	
7.6	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>8</b>	<b>Thermos à café à paroi double</b>	
8.1	Dimensions : 730 mm H x 195 mm L x 430 mm P ± 25 mm (28,7 po x 7,8 po x 16,9 po ± 1 po)	
8.2	Thermos à café compatible avec K-COF-4.	
8.3	Deux (2) carafes thermiques de 2,5 L en verre et en acier inoxydable, chacune avec leur base. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 205 mm x 177 mm x 298 mm H</li> </ul>	
8.4	Fabriqué en plastique durable.	

8.5	Bacs d'égouttement pour contenir les déversements et garder les aires de service propre.	
8.6	Supports à paroi double de carafe thermique.	
8.7	Deux (2) réchauds thermiques pour la cafetière, article n° 7.	
<b>9</b>	<b>Présentoir à muffins</b>	
9.1	Dimensions : 455 mm L x 405 mm P x 535 mm H ± 25 mm (18 po x 16 po x 21 po ± 1 po).	
9.2	Présentoir à trois (3) niveaux avec cadre en fer noir et plaque en acrylique transparent de chaque côté.	
9.3	Façade bombée avec trois (3) portes à charnières et une poignée en fer noir.	
9.4	Doit recevoir un plateau en acrylique transparent de 330 mm x 455 mm ± 25 mm (13 po x 18 po ± 1 po) par niveau.	
9.5	Trois (3) plateaux transparents.	
<b>10</b>	<b>Porte-condiments</b>	
10.1	Dimensions : 100 mm L x 305 mm P x 265 mm H ± 25 mm (4 po x 12 po x 10,5 po ± 1 po).	
10.2	Contenant de présentation en verre à trois (3) niveaux.	
10.3	Cadre en fer noir.	
10.4	Trois (3) contenants carrés en verre transparent amovibles.	
10.5	Dimensions des contenants : 100 mm L x 100 mm P ± 13 mm (4 po x 4 po ± 0,5 po).	
<b>11</b>	<b>Présentoir à coutellerie</b>	
11.1	Dimensions : 180 mm L x 330 mm P x 330 mm H ± 25 mm (7 po x 13 po x 13 po ± 1 po).	
11.2	Présentoir à cylindres inclinés en fer noir.	
11.3	Contient trois (3) cylindres perforés en acier inoxydable.	

11.4	Chaque cylindre occupe un des trois (3) niveaux.	
<b>12</b>	<b>Grille-pain rotatif</b>	
12.1	Dimensions : 370 mm L x 580 mm P x 420 mm H ± 25 mm (14,5 po x 22,7 po x 16,6 po ± 1 po).	
12.2	Capacité minimale de 750 tranches de pain à l'heure.	
12.3	Décharge avant ou arrière.	
12.4	En acier inoxydable, de type vertical.	
12.5	Grille-pain de type à convoyeur à vitesse réglable.	
12.6	Deux (2) zones de chaleur comprenant deux (2) éléments chauffants.	
12.7	Toutes les commandes sur la face de l'appareil.	
12.8	Commutateur pour passer des tranches de pain aux brioches et ne rôtir qu'une (1) seule face du produit.	
12.9	Commutateur de commande des éléments et du convoyeur.	
12.10	Commande thermostatique pour l'intensité de la chaleur.	
12.11	Plateau en acier inoxydable amovible.	
12.12	Hauteur d'ouverture de 80 mm ± 13 mm (3 po ± 0,5 po).	
12.13	Températures des surfaces fraîches.	
12.14	Mode automatique de mise en veille.	
12.15	<b>Exigences liées à l'alimentation 208 V</b>	
<b>13</b>	<b>Gril à panini</b>	
13.1	Dimensions : 410 mm L x 380 mm P x 205 mm H ± 25 mm (16.1 po x 15 po x 8 po ± 1 po).	
13.2	Gril à panini simple.	

13.3	Plaques en fonte cannelées ultra-robustes.	
13.4	Bâti en acier inoxydable.	
13.5	Plaque supérieure pivotante pour accueillir n'importe quelle épaisseur d'aliments.	
13.6	Commande thermostatique pour des températures allant jusqu'à 285 °C (545 °F) minimum.	
13.7	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>14</b>	<b>Hachoir-mélangeur</b>	
14.1	Dimensions : 220 mm L x 310 mm P x 445 mm H ± 25 mm (9 po x 12 po x 17,5 po ± 1 po)	
14.2	Entraînement direct, moteur monophasé de 1,5 HP avec système de sécurité magnétique et frein moteur pour la sécurité de l'utilisateur.	
14.3	Panneau de commande avec boutons poussoirs marche, arrêt et pulsations.	
14.4	Contient un disque éminceur de 4 mm (0,17 po) et des disques à râper de 2 mm (0,08 po).	
14.5	Lame d'acier inoxydable en « S ».	
14.6	Bol de hachage de 4,25 L (4,5 pte) en acier inoxydable avec poignée, couvercle transparent avec ouverture permettant à l'utilisateur d'ajouter des ingrédients pendant le hachage.	
14.7	Accessoires facilement détachables pour faciliter le nettoyage et assurer une salubrité optimale.	
14.8	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>15</b>	<b>Plaque adaptrice de table à vapeur</b>	
15.1	Dimensions : 525 mm x 325 mm ± 25 mm (20,7 po x 12,8 po ± 1 po).	
15.2	Plaque adaptrice en acier inoxydable.	
15.3	Pour s'ajuster à l'ouverture d'une table à vapeur standard.	

15.4	Deux (2) ouvertures, une (1) de 265 mm (10,4 po) et une (1) de 215 mm (8,4 po).	
<b>16</b>	<b>Poubelle</b>	
16.1	Dimensions : 380 mm x 285 mm x 510 mm ± 25 mm (15,0 po x 11,2 po x 20,0 po ± 1 po)	
16.2	Volume : 38 L ± 1 L (40 pte ± 1 pte)	
16.3	Résistante au feu.	
16.4	Couleur : beige.	
16.5	Indice de résistance au feu UL.	
<b>17</b>	<b>Bac de recyclage</b>	
17.1	Dimensions : 380 mm x 285 mm x 510 mm ± 25 mm (15,0 po x 11,2 po x 20,0 po ± 1 po)	
17.2	Volume : 38 L ± 1 L (40 pte ± 1 pte)	
17.3	Résistant au feu.	
17.4	Couleur : beige.	
17.5	Indice de résistance au feu UL.	
<b>18</b>	<b>Bac de compostage</b>	
18.1	Dimensions : 300 mm x 220 mm x 215 mm ± 25 mm (11,8 po x 8,7 po x 8,5 po ± 1 po)	
18.2	Volume : 7 L ± 1 L	
18.3	Couleur : beige avec couvercle blanc.	
<b>19</b>	<b>Poubelle</b>	
19.1	Dimensions : 585 mm x 280 mm x 630 mm ± 25 mm (23,1 po x 11,0 po x 24,9 po ± 1 po).	
19.2	Couleur : gris pâle.	
19.3	Volume : 60 L ± 5 L (63,4 pte ± 4,4 pte)	

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
A7100-163511/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
A7100-163511

N° de la modif - Amd. No.  
003  
File No. - N° du dossier  
WPG-6-39233

Id de l'acheteur - Buyer ID  
wpg016  
N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

19.4	Fabriquée entièrement en plastique, ne rouille, ne s'écaille ni ne pèle et résiste aux chocs.	
19.5	Rebord renforcé pour plus de résistance et de durabilité.	
19.6	Poignée intégrée pour faciliter la manutention.	
19.7	Chariot en acier inoxydable équipé de roulettes en plastique non marquantes. Résiste aux produits chimiques et à la rouille. Peut être utilisé dans des environnements humides.	
<b>20</b>	<b>Poubelle</b>	
20.1	Dimensions : 490 mm D x 580 mm H $\pm$ 25 mm (19,4 po x 22,9 po $\pm$ 1 po).	
20.2	Couleur : gris.	
20.3	Volume : 75,7 L $\pm$ 5 L (66,6 pte $\pm$ 4,4 pte)	
20.4	Rebord renforcé pour plus de résistance et de durabilité.	
20.5	Poignée intégrée pour faciliter la manutention.	
20.6	Base à double cannelure qui augmente la stabilité et la capacité de traînage.	
20.7	Homologué USDA pour la viande et la volaille.	
20.8	Certifiée conforme aux normes NSF.	
20.9	Couvercle résistant à pression.	
20.10	Chariot à cinq (5) roulettes robustes non marquantes, en mousse structurale, verrouillage par pivotement.	
<b>21</b>	<b>Poubelle</b>	
21.1	Dimensions : 400 mm D x 475 mm H $\pm$ 25 mm (15,8 po x 18,8 po $\pm$ 1 po).	
21.2	Capacité : 42 L $\pm$ 5 L (37 pte $\pm$ 4,4 pte)	
21.3	Couleur : gris	
21.4	Rebord sur tout le pourtour.	

21.5	Entièrement en plastique, durable et résistant à la fissuration.	
<b>22</b>	<b>Bac de recyclage</b>	
22.1	Dimensions : 400 mm D x 475 mm H $\pm$ 25 mm (15,8 po x 18,8 po $\pm$ 1 po).	
22.2	Capacité : 42 L $\pm$ 5 L (37 pte $\pm$ 4,4 pte)	
22.3	Couleur : gris	
22.4	Rebord sur tout le pourtour.	
22.5	Entièrement en plastique, durable et résistant à la fissuration.	
<b>23</b>	<b>Four à micro-ondes</b>	
23.1	Dimensions : 510 mm x 400 mm x 305 mm $\pm$ 25 mm (20,08 po x 15,75 po x 12 po $\pm$ 1 po).	
23.2	Dimensions intérieures : 330 mm x 330 mm x 205 mm H $\pm$ 25 mm (13 po x 13 po x 8 po $\pm$ 1 po).	
23.3	Micro-ondes commercial en acier inoxydable.	
23.4	Puissance de sortie de 1000 W.	
23.5	Alimentation électrique par le bas.	
23.6	Minuterie à cadran de six minutes.	
23.7	Éclairage intérieur du four.	
23.8	Porte de four transparente.	
23.9	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>24</b>	<b>Four à micro-ondes</b>	
24.1	Dimensions : 510 mm x 380 mm x 305 mm $\pm$ 25 mm (20,08 po x 14,96 po x 12 po $\pm$ 1 po).	
24.2	Dimensions intérieures : 330 mm x 330 mm x 205 mm H $\pm$ 25 mm (13 po x 13 po x 8 po $\pm$ 1 po).	
24.3	Four à micro-ondes commercial à affichage numérique en acier inoxydable.	

24.4	Clavier à dix (10) mémoires programmables.	
24.5	Six (6) niveaux de puissance.	
24.6	2 et 3 stades de cuisson.	
24.7	Puissance de sortie de 1000 W.	
24.8	<b>Exigences liées à l'alimentation 120 V</b>	
<b>25</b>	<b>Réfrigérateur encastrable</b>	
25.1	Dimensions : 450 mm x 520 mm x 685 mm H ± 25 mm (17,63 po x 20,5 po x 26 po ± 1 po).	
25.2	Capacité : 74 L ± 5 L (2,6 pi <sup>3</sup> ± 0,18 pi <sup>3</sup> ).	
2	Une (1) porte.	
5.3	Façade et dessus en acier inoxydable. Côtés en aluminium et arrière fini.	
25.4	Conforme à la norme Energy Star.	
25.5	À installer sous un comptoir.	
25.6	<b>Exigences liées à l'alimentation 115 V</b>	
<b>26</b>	<b>Présentoir réfrigéré</b>	
26.1	Dimensions : 425 mm x 405 mm x 980 mm ± 25 mm (16,75 po x 16 po x 38,5 po ± 1 po).	
26.2	Armoire en verre sur quatre (4) côtés.	
26.3	Éclairage intérieur à DEL.	
26.4	Capacité : 85 L ± 5 L (3 pi <sup>3</sup> ± 0,18 pi <sup>3</sup> ).	
26.5	Tablettes en fil d'acier inoxydable robuste.	
26.6	Trois (3) tablettes.	

26.7	Une (1) porte battante.	
26.8	<b>Exigences liées à l'alimentation 115 V</b>	
<b>27</b>	<b>Réfrigérateur mobile</b>	
27.1	Dimensions : 815 mm x 675 mm x 1795 mm ± 25 mm (32 po x 26,5 po x 70,63 po ± 1 po).	
27.2	Une (1) porte, pleine hauteur.	
27.3	Fini de porte en acier inoxydable.	
27.4	Armoire à fini gris.	
27.5	Capacité : 527 L ± 5 L (18,6 pi <sup>3</sup> ± 0,18 pi <sup>3</sup> ).	
27.6	<b>Exigences liées à l'alimentation 115 V</b>	
<b>28</b>	<b>Étagères</b>	
28.1	Deux (2) étagères de 1220 mm x 455 mm x 1890 mm H ± 25 mm (48 po x 18 po x 74,4" ± 1 po).	
28.2	Une (1) étagère de 1370 mm x 455 mm x 1890 mm H ± 25 mm (53,93 po x 18 po x 74,4 po ± 1 po).	
28.3	Quatre (4) poteaux et cinq (5) tablettes par étagère.	
28.4	Tablettes en fils métalliques et poteaux chromés.	
28.5	Tablettes de hauteur réglable sans outil par intervalles de 25 mm (1 po) sur toute la hauteur des poteaux.	
28.6	Capacité maximale d'une tablette : au moins 270 kg (600 lb)	
28.7	Capacité maximale de l'étagère : au moins 910 kg (2000 lb).	
<b>29</b>	<b>Étagères mobiles</b>	
29.1	Deux (2) étagères de 1370 mm x 455 mm x 1580 mm ± 25 mm (53,93 po x 18 po x 62,2 po ± 1 po).	
29.2	Quatre (4) étagères de 915 mm x 455 mm x 1580 mm ± 25 mm (36 po x 18 po x 62,2 po ± 1 po).	

29.3	Trois (3) étagères de 1220 mm x 455 mm x 1580 mm ± 25 mm (48 po x 18 po x 62,2 po ± 1 po).	
29.4	Quatre (4) poteaux à roulettes montées sur tige et au moins quatre (4) tablettes par étagère.	
29.5	Cadres et poteaux en acier revêtu de résine époxyde.	
29.6	Doubleur en polypropylène antibactérien pour tablettes.	
29.7	Tablettes amovibles faciles à nettoyer.	
29.8	Capacité maximale d'une tablette : au moins 270 kg (600 lb).	
29.9	Capacité maximale de l'étagère : au moins 405 kg (900 lb).	
29.10	Tablettes de hauteur réglable sans outil par intervalles de 25 mm (1 po) sur toute la hauteur des poteaux.	
29.11	Quatre (4) poteaux à roulettes montées sur tige avec butées pour protéger les murs et l'ameublement.	
<b>30</b>	<b>Étagères pour batterie de cuisine</b>	
30.1	Dimensions : 1525 mm x 455 mm x 1875 mm ± 25 mm (60 po x 18 po x 73,8 po ± 1 po).	
30.2	Quatre (4) poteaux et quatre (4) tablettes par étagère.	
30.3	Poteaux et tablettes en acier inoxydable.	
30.4	Bord de tablette surélevé pour empêcher les déversements.	
30.5	Tablettes avec perforations en relief et angles moulés revêtues de résine époxyde convenant à la plupart des applications pour tablettes pleines résistant à la corrosion.	
30.6	Poteaux fixes en acier inoxydable dotés de boulons de mise à niveau en acier inoxydable.	

**TOUTES LES AUTRES MODALITÉS DE MEURENT INCHANGÉES**