



RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada
Place Bonaventure,
800 rue de la Gauchetière Ouest
Portail Sud-Ouest
Bureau 7300
Montréal
Québec
H5A 1L6

REQUEST FOR PROPOSAL DEMANDE DE PROPOSITION

Proposal 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.

Proposition 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 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

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Place Bonaventure,
800 rue de la Gauchetière Ouest
Voir aux présentes - See herein
Montréal
Québec
H5A 1L6

Title - Sujet Pasteuriseurs	
Solicitation No. - N° de l'invitation 01B30-180193/B	Date 2018-01-18
Client Reference No. - N° de référence du client 01B30-18-0193	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MTA-405-14715	
File No. - N° de dossier MTA-7-40092 (405)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-02-28	Time Zone Fuseau horaire Heure Normale du l'Est HNE
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: Séguin, Caroline	Buyer Id - Id de l'acheteur mta405
Telephone No. - N° de téléphone (514) 703-0455 ()	FAX No. - N° de FAX (514) 496-3822
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE CDRSH - ST-HYACINTHE 3600, BOUL. CASAVANT OUEST ST-HYACINTHE Québec J2S 8E3 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Delivery Required - Livraison exigée .	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

Cette demande de soumissions annule et remplace la demande de soumissions numéro 01B30-180193/A, datée du 21 juillet 2017, dont la date de clôture était le 20 septembre 2017, à 2 :00 PM (HAE). Un compte rendu ou une rencontre de rétroaction sera offert sur demande aux soumissionnaires, aux offrants ou aux fournisseurs qui ont présenté une offre dans le cadre de la demande de soumissions précédente.

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX	3
1.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	3
1.2 BESOIN	3
1.3 COMPTE RENDU	3
1.4 ACCORDS COMMERCIAUX	3
PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES	3
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES	3
2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS	4
2.3 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION.....	4
2.4 LOIS APPLICABLES	4
PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	5
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS	5
PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION	6
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION	6
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION	6
PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	7
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION	7
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	7
PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT	9
6.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	9
6.2 BESOIN	9
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	9
6.4 DURÉE DU CONTRAT	9
6.5 RESPONSABLES	10
6.6 PAIEMENT	11
6.7 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION	11
6.8 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES	12
6.9 LOIS APPLICABLES	12
6.10 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS	12
6.11 CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i>	12
ANNEXE « A »	13
BESOIN	13
ANNEXE « B »	21
BASE DE PAIEMENT	21

N° de l'invitation - Sollicitation No.
01B30-180193/B
N° de réf. du client - Client Ref. No.
01B30-18-0193

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
MTA-7-40092

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA405
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEXE « C » DE LA PARTIE 5 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS.....	22
PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI - ATTESTATION.....	22
PIÈCE JOINTE 1	23
CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES.....	23

PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 Exigences relatives à la sécurité

Cette demande n'inclut aucune exigence relative à la sécurité.

1.2 Besoin

Le besoin est décrit en détail à l'article 6.2 des clauses du contrat éventuel.

1.3 Compte rendu

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

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), de l'Accord économique et commercial global entre le Canada et l'Union européenne (AECG) et de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC).

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](#) (2017-04-27) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

Le paragraphe 5.4 du document [2003](#), Instructions uniformisées – biens ou services – besoins concurrentiels, est modifié comme suit :

Supprimer : 60 jours
Insérer : 120 jours

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.

En raison du caractère de la demande de soumissions, les soumissions transmises par télécopieur à l'intention de TPSGC ne seront pas acceptées.

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 cinq (5) 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 au Québec, 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.

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 : deux (2) copies papier

Section II : Soumission financière : une (1) copie papier

Section III : Attestations : une (1) copie papier

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) (<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.

3.1.2 Fluctuation du taux de change

[C3011T](#) (2013-11-06), Fluctuation du taux de change

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 soumissionnaires devraient compléter la Pièce Jointe 1 « Critères techniques obligatoires » ci-dessous afin d'identifier la page et/ou la section dans leur soumission technique où les critères sont démontrés.

Le soumissionnaire doit démontrer que sa soumission technique est conforme à chacun des critères techniques énoncés dans la Pièce Jointe 1. Pour ce faire, un dessin et/ou une fiche technique et/ou document descriptif de l'équipement proposé doit être fourni avec la soumission. À défaut de ce faire, la soumission sera jugée non-recevable.

Seules les informations contenues dans la soumission seront être prises en considération dans le cadre de l'évaluation des critères techniques obligatoires.

Une liste des pièces, y compris les fournitures consommables et les accessoires devrait être fournie avec la soumission.

Bien que les soumissionnaires doivent proposer des produits rencontrant toutes les spécifications et composantes obligatoires décrites dans l'annexe A; à la fermeture des soumissions, les soumissions seront évaluées sur les critères obligatoires énoncés à la Pièce Jointe 1 à démontrer dans la soumission.

4.1.2 Évaluation financière

Le prix total des articles (Articles 1+2+3+4+5+6 = TOTAL) indiqué à l'Annexe B « Base de paiement » sera évalué.

4.1.2.1 Clause du *Guide des CCUA*

[A0222T](#) (2014-06-26), Évaluation du prix

4.2 Méthode de sélection

4.2.1 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>), 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>), 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](#).

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.

Le Canada aura aussi le droit de résilier le contrat pour manquement si l'entrepreneur, ou tout membre de la coentreprise si l'entrepreneur est une coentreprise, figure dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » pendant la durée du contrat.

Le soumissionnaire doit fournir à l'autorité contractante l'annexe [Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation](#) remplie avant l'attribution du contrat. Si le soumissionnaire est une coentreprise, il doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Attestation remplie pour chaque membre de la coentreprise.

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

Le contrat ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

6.2 Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles conformément au besoin décrit à l'annexe « A » et à sa soumission technique intitulée _____, en date du _____.

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.

6.3.2 Conditions générales supplémentaires

4001 (2015-04-01), Achat location et maintenance de matériel, s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

6.4 Durée du contrat

6.4.1 Période du contrat

La période du contrat est à partir de la date du contrat jusqu'au 30 avril 2019 inclusivement.

6.4.2 Date de livraison

Cette section sera complétée à l'octroi du contrat selon le délai ou la date de livraison indiqué(e) par le soumissionnaire dans l'annexe B « Base de paiement » :

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le _____.

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 :

Caroline Séguin
Spécialiste en approvisionnement
Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Direction générale des approvisionnements
Région du Québec
Adresse : 800 rue de la Gauchetière Ouest, Bureau 7300, Montréal (Qc), H5A 1L6
Téléphone : (514) 703-0455
Télécopieur : (514) 496-3822
Courriel : Caroline.Z.Seguin@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

Cette section sera complétée à l'octroi du contrat.

Le chargé de projet pour le contrat est :

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : ____ ____ _____
Télécopieur : ____ ____ _____
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.

6.5.3 Représentant de l'entrepreneur

Le représentant de l'entrepreneur pour ce contrat est :

Nom : _____
Titre : _____
Organisation : _____
Adresse : _____

Téléphone : ____ ____ _____
Télécopieur : ____ ____ _____
Courriel : _____

6.6 Paiement

6.6.1 Base de paiement

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations en vertu du contrat, l'entrepreneur sera payé un prix ferme précisé dans l'annexe B « Base de paiement », selon un montant total de _____ \$ (sera complété à l'octroi du 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.

6.6.2 Limite de prix

Clause du *Guide des CCUA* C6000C (2011-05-16), Limite de prix

6.6.3 Paiements multiples

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.

6.6.4 Clauses du *Guide des CCUA*

Clause du *Guide des CCUA* C2000C (2007-11-30), Taxes – Entrepreneur 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.

Chaque facture doit être appuyée par:

- a. une copie du document de sortie et de tout autre document tel qu'il est spécifié au contrat.
2. Les factures doivent être distribuées comme suit :
 - a. L'original et un (1) exemplaire doivent être envoyés à l'adresse qui apparaît à la page 1 du contrat pour attestation et paiement.
 - b. Un (1) exemplaire doit être envoyé à l'autorité contractante identifiée sous l'article intitulé « Responsables » du contrat.

6.8 Attestations et renseignements supplémentaires

6.8.1 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.

6.8.2 Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi – Manquement de la part de l'entrepreneur

Lorsqu'un Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi a été conclu avec Emploi et Développement social Canada (EDSC) – Travail, l'entrepreneur reconnaît et s'engage, à ce que cet accord demeure valide pendant toute la durée du contrat. Si l'Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi devient invalide, le nom de l'entrepreneur sera ajouté à la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF ». L'imposition d'une telle sanction par EDSC fera en sorte que l'entrepreneur sera considéré non conforme aux modalités du contrat.

6.9 Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur _____, 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 4001 (2015-04-01), Achat location et maintenance de matériel;
- c) les conditions générales 2010A (2016-04-04), Conditions générales - biens (complexité moyenne);
- d) Annexe A, Besoin;
- e) Annexe B, Base de paiement;
- f) la soumission de l'entrepreneur en date du _____.

6.11 Clauses du *Guide des CCUA*

A9068C (2010-01-11), Règlements concernant les emplacements du gouvernement

B1501C (2006-06-16), Appareillage électrique

G1005C (2016-01-28), Assurances – Aucune exigence particulière

ANNEXE « A »

BESOIN

1. Contexte

Remise en état d'un établissement pilote du Centre de Recherche et de Développement de Saint-Hyacinthe (Saint-Hyacinthe, Québec).

Agriculture et Agroalimentaire Canada procède au remplacement de l'équipement désuet ou vieillissant à l'établissement pilote, qui soutient directement l'industrie de la transformation alimentaire en fournissant des installations favorisant l'innovation. Cela comprend l'élaboration de produits nouveaux ou améliorés, l'adoption de technologies améliorant la productivité et le soutien des jeunes entreprises. La remise en état de l'établissement modernisera et améliorera la capacité scientifique et technologique, permettant ainsi aux chercheurs fédéraux de mieux soutenir l'innovation, l'adoption et la durabilité dans le secteur.

Dans ce contexte, cette demande vise l'achat, la livraison et l'installation de deux types de pasteurisateurs, tels que décrits ci-dessous.

2. Critères généraux obligatoires

2.1 Les deux appareils et leurs composantes doivent être résistants à l'eau et doivent être accessibles pour les opérations de lavage.

2.2 Les unités doivent être conformes aux normes électriques en vigueur dans la province du Québec. Une preuve est exigée au plus tard au moment de l'installation des unités.

Preuve requise au plus tard au moment de l'installation:

Les unités doivent détenir une approbation émise par un organisme accrédité par le Conseil canadien des normes et reconnu par l'autorité provinciale ayant juridiction, soit la Régie de Bâtiment du Québec;

2.3 Les unités doivent être conformes au chapitre 11 et 14 du Manuel d'inspection des établissements laitiers de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et doivent respecter les bonnes pratiques industrielles (Manuel BPI);

2.4 Tous les matériaux et composantes des systèmes doivent être compatibles avec les produits de nettoyage en place (NEP) et résister aux températures d'opération et de NEP;

2.5 Le fournisseur devra fournir une attestation écrite démontrant que les unités ont été pré-testées à l'usine du fabricant.

2.6 Le revêtement doit être antirouille ou en acier peint;

3. Critères techniques obligatoires

3.1 Critères

Les deux unités doivent posséder les caractéristiques qui suivent :

- 3.1.1 L'unité et ses composantes (avant assemblage) ne doivent pas dépasser un maximum de 7 pieds (7') de largeur et 10 pieds (10') de hauteur. Cette exigence est incluse pour fins de livraison de l'équipement puisque l'unité et ses composantes doivent passer par une porte de dimensions limitées. L'unité peut être de dimensions plus grandes une fois assemblée;
- 3.1.2 Les unités doivent être compatibles avec un système électrique 60 Hertz (Hz) et 208 volts (V) monophasé, 208V triphasé, 347V monophasé ou 600V triphasé;
- 3.1.3 Les unités doivent avoir une possibilité de retenue d'au minimum 18, 60, 120, 180, 240, 300, 480 et 600 secondes.

3.2 Matériaux

Les deux unités doivent posséder les caractéristiques qui suivent :

- 3.2.1 La tuyauterie doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;
- 3.2.2 Le réservoir fermé à niveau constant doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur, fini intérieur et extérieur #4, ainsi que toutes les soudures meulées et polies à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir;
- 3.2.3 Les plaques de l'échangeur de chaleur doivent être en acier inoxydable de grade 316 ou supérieur;
- 3.2.4 L'échangeur tubulaire ou à plaques pour l'ensemble d'eau chaude doit être en acier inoxydable, certifié *American Society of Mechanical Engineers* (ASME) (150 lbs/po²);
- 3.2.5 La pompe centrifuge de l'ensemble pour eau chaude doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;
- 3.2.6 L'ensemble de tubes de retenue doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;
- 3.2.7 Le panneau de contrôle doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;
- 3.2.8 Un réservoir fermé à niveau constant muni d'un contrôle de niveau analogique de lecture par pression;
- 3.2.9 Un échangeur de chaleur tubulaire ou à plaques avec joints d'étanchéité en nitrile sans colle et à pattes ajustables;
- 3.2.10 Des pompes centrifugeuses avec *Horse power* (HP) et *Revolutions per minute* (RPM) ajustables selon l'utilisation;
- 3.2.11 Un ensemble pour eau chaude comprenant :
 - a. Température ajustable;
 - b. Réservoir d'expansion ouvert avec sonde de niveau par électrodes, incluant une valve de drain;

- c. Vanne de contrôle de vapeur;
- d. Vanne de fermeture de type à bille, avec vérin pneumatique, pour la vapeur;
- e. Purgeur de vapeur;
- f. Filtres pour l'entrée de vapeur et sortie de condensé;
- g. Un ensemble de tubes de retenue avec vannes automatiques de dérivation.

3.3 Profils de température possibles

Les deux unités doivent posséder les caractéristiques qui suivent :

3.3.1 Production de lait pour consommation :

- a. La section de préchauffage avant la séparation (1^{re} régénération):
 - i. Température d'entrée de 4 °C
 - ii. Température de sortie de 52 °C
- b. Lait pasteurisé :
 - i. Température d'entrée de 57 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 9 °C
- c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2^e régénération) :
 - i. Température d'entrée de 52 °C
 - ii. Température de sortie de 70 °C
- d. Lait pasteurisé :
 - i. Température d'entrée de 75 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 57 °C
- e. La section de pasteurisation à l'eau chaude:
 - i. Température d'entrée de 70 °C
 - ii. Température de sortie de 75 °C
- f. La section de refroidissement à l'eau glacée ou eau glycolée:
 - i. Température d'entrée de 12 à 15 °C
 - ii. Température de sortie de 3 °C
- g. Eau glacée :
 - i. Température d'entrée de 1 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 8 °C

3.3.2 Production de lait pour fromage :

- a. La section de préchauffage (1^{re} régénération):
 - i. Température d'entrée de 4 °C
 - ii. Température de sortie de 33 °C
- b. Lait pasteurisé :
 - i. Température d'entrée de 58 °C

- ii. Température de sortie d'environ 14 °C
 - c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2^e régénération):
 - i. Température d'entrée de 33 °C
 - ii. Température de sortie de 43 °C
 - d. Lait pasteurisé :
 - i. Température d'entrée de 75 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 58 °C
- Note : La température de sortie finale désirée est d'environ 34 °C. Elle doit être atteinte et ajustée au moyen de la valve de contrôle de température.
- e. La section de pasteurisation à l'eau chaude :
 - i. Température d'entrée de 43 °C
 - ii. Température de sortie de 75 °C

3.3.3 Production de jus de fruits et autres produits liquide :

- a. La section de préchauffage (1^{re} régénération) :
 - i. Température d'entrée de 4 °C
 - ii. Température de sortie de 50 °C
- b. Lait pasteurisé :
 - i. Température d'entrée de 60 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 14 °C
- c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2^e régénération) :
 - i. Température d'entrée de 50 °C
 - ii. Température de sortie de 85 °C
- d. Jus pasteurisé:
 - i. Température d'entrée de 95 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 60 °C
- e. La section de pasteurisation à l'eau chaude :
 - i. Température d'entrée de 85 °C
 - ii. Température de sortie de 95 °C
- f. La section de refroidissement à l'eau glacée ou eau glycolée:
 - i. Température d'entrée de 12 à 14 °C
 - ii. Température de sortie de 4 °C
- g. Eau glacée :
 - i. Température d'entrée de 1 °C
 - ii. Température de sortie d'environ 8 °C

3.4 Critères techniques spécifiques au Pasteurisateur #1:

Le système doit posséder les caractéristiques suivantes :

- 3.4.1 Débit de l'ensemble pour eau chaude d'au minimum 3000 litre/heure (L/h);
- 3.4.2 Séparateur centrifuges d'une capacité minimum de 1500 L/h de lait cru à 4°C, incluant la base, les valves d'écémage et de standardisation, les manomètres, les manuels et outils;
- 3.4.3 Homogénéisateur d'une capacité d'au minimum de 500 à 1500 L/h;
- 3.4.4 Valves d'homogénéisation manuelles à deux stages;
- 3.4.5 Débit variable par variateur de fréquences;
- 3.4.6 Pouvant être stérilisé avec la possibilité de le brancher après des sections de retenue;
- 3.4.7 Pression d'homogénéisation d'au minimum 2000 à 6000 livres par pouce carré (psi).
- 3.4.8 Débit du produit pour la production de lait pour consommation:
 - a. Débit du lait cru d'au moins 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation;
 - b. Débit du lait standardisé d'au minimum 450 à 1350 L/h dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;
 - c. Débit du lait homogénéisé d'au minimum 450 à 1350 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude;
 - d. Débit du lait pasteurisé d'au minimum 450 à 1350 L/h dans la section de refroidissement;
 - e. Débit d'eau glacée d'au minimum 1000 à 3000 L/h.
- 3.4.9 Débit du produit pour la production de lait pour fromage et de jus de fruits et autres produits liquides:
 - a. Débit du lait cru/jus d'au moins 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation;
 - b. Débit du lait/jus pasteurisé d'au minimum 500 à 1500 L/h;
 - c. Débit du lait/jus standardisé d'au minimum 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;
 - d. Débit du lait/jus homogénéisé d'au minimum 500 à 1500 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude.

3.5 Critères techniques spécifiques pour le pasteurisateur #2:

Le système doit posséder les caractéristiques suivantes :

3.5.1 Débit de l'ensemble pour eau chaude d'au minimum 1000 L/h;

3.5.2 Débit du produit pour la production de lait pour consommation :

- a. Débit du lait cru d'au moins 100 à 500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation;
- b. Débit du lait standardisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;
- c. Débit du lait homogénéisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude;
- d. Débit du lait pasteurisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de refroidissement;
- e. Débit d'eau glacée d'au minimum 500 à 1000 L/h.

3.5.3 Débit du produit pour la production de lait pour fromage et de jus de fruits et autres produits liquides d'au moins 10 à 500 L/h dans les sections de préchauffage avant la séparation, de préchauffage avant l'homogénéisation, de pasteurisation à l'eau chaude et pour le lait/jus pasteurisé.

3.6 Système de contrôle

Les deux unités doivent posséder les caractéristiques qui suivent :

- 3.6.1 Il doit être possible de faire fonctionner le système en mode automatique, manuel et maintenance;
- 3.6.2 La porte doit être munie d'une penture continue et la méthode de fermeture doit s'effectuer à l'aide d'une poignée en acier inoxydable, pouvant être verrouillée et d'un mécanisme à point d'attache commandé par une seule poignée;
- 3.6.3 Un minimum de 20% d'espace libre sur la plaque de montage doit être octroyé;
- 3.6.4 Tous les composants et les instruments à l'intérieur du panneau de contrôle doivent être identifiés à l'aide de plaques lamicoïdes;
- 3.6.5 Une barre de mise à la terre au bas du panneau de contrôle pour les signaux analogiques doit être fournie;
- 3.6.6 Un minimum de 40% d'espace libre doit être présent dans chaque élément servant de guides fil ou câble électrique afin d'y permettre l'ajout de fils ultérieurement;

3.6.7 Les câbles et conducteurs doivent être :

- a. Fil de calibre 18 *American Wire Gauge* (AWG) torsadé et blindé avec fil de drain pour les signaux analogiques 4-20 mA courant continu (c.c.);
- b. 24 V courant alternatif (c.a.) et c.c. ou 120V c.a. et l'alimentation électrique pour les signaux numériques.

3.6.8 Douze (12) bornes de chacun des types (analogiques, numériques et d'alimentation) ou 25% des bornes (le nombre le plus élevé des deux) doivent être fournies comme bornes libres;

3.6.9 Une prise de courant 120V et protégée pour un maximum de trois ampères (3A) doit être installée à l'intérieur du panneau de contrôle;

3.6.10 La communication entre automates et autres composants doit être sur un réseau Ethernet IP;

3.6.11 Le panneau de contrôle devra avoir au moins un interrupteur non géré de 5 ports et au minimum un port de libre pour le programmeur;

3.6.12 Un équipement de connexion à distance doit être incluse en option afin de permettre l'accès à distance minimalement aux automates et écran de contrôle ou tout autre équipement se trouvant branché sur le réseau Ethernet IP;

3.6.13 Les automates programmables doivent inclure sans s'y limiter :

- a. Une unité de processeur central;
- b. Des blocs d'alimentation;
- c. Des modules d'entrées et de sorties numériques;
- d. Des modules d'entrées et de sorties analogiques.

3.6.14 Un écran tactile couleur doit être inclus avec chacun des pasteurisateurs afin de permettre de suivre les étapes d'opération de production et de lavage, en plus d'afficher les paramètres suivants, mais sans s'y limiter :

- a. Fonction du pasteurisateur – production, lavage, inspection;
- b. Schémas d'écoulement;
- c. Type de production;
- d. Étape de production et conditions à remplir pour passer à l'étape subséquente;
- e. Température d'opération (en degrés Celcius);
- f. Température de sortie (en degrés Celcius);

- g. Débit (en L/h);
- h. Température d'eau chaude (en degrés Celcius).

3.6.15 Tous les paramètres doivent être modifiables à l'écran et protégés par un accès administrateur. Les paramètres modifiables doivent inclure au minimum les paramètres suivants, sans s'y limiter:

- a. Point de consigne;
- b. Paramètres des boucles;
- c. Tous les paramètres de contrôle en mode production ou *Clean in place* (CIP);
- d. Alarme.

3.6.16 Il doit y avoir minimalement deux catégories d'accès soit :

- a. Opérateur : peut démarrer, faire une pause et arrêter les séquences;
- b. Administrateur : peut démarrer, faire une pause, arrêter les séquences, et modifier les paramètres.

4. Livraison et installation

La livraison et l'installation des deux unités sont demandées au plus tard le 31 mars 2019.

Les unités doivent être livrées et installées au Centre de Recherche et de Développement de St-Hyacinthe, situé à l'adresse suivante :

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Centre de recherche et de développement de St-Hyacinthe
3600, boulevard Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe, Québec, J2S 8E3, Canada

5. Formation

Une formation complète doit être donnée idéalement en français, sinon en anglais au Centre de recherche et de développement de St-Hyacinthe à tout au plus quatre (4) utilisateurs. La formation doit inclure les items suivants mais sans s'y limiter : l'entretien, l'utilisation et le fonctionnement des appareils. Un manuel d'utilisation et d'entretien par pasteurisateur doit être fourni avec chacun des équipements idéalement en français, sinon en anglais : 2 copies papiers ou la version électronique.

La formation est demandée au plus tard le 31 mars 2019.

N° de l'invitation - Sollicitation No.
01B30-180193/B
N° de réf. du client - Client Ref. No.
01B30-18-0193

N° de la modif - Amd. No.
File No. - N° du dossier
MTA-7-40092

Id de l'acheteur - Buyer ID
MTA405
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

ANNEXE « B »

BASE DE PAIEMENT

Un prix doit être indiqué pour chaque article. Si l'article est inclus dans le prix total, svp indiquer « Inclus ».

Les prix indiqués ci-dessous excluent les taxes applicables.

Le contrat sera octroyé en dollars canadiens (\$CAD).

Article	Description de l'article	Quantité	Prix unitaire *
1	Pasteurisateur #1 tel que décrit à l'annexe «A». Marque offerte : _____ Modèle offert : _____	1	_____ \$
2	Pasteurisateur #2 tel que décrit à l'annexe «A». Marque offerte : _____ Modèle offert : _____	1	_____ \$
3	OPTION : Un équipement de connexion à distance	1	_____ \$
4	Manuels d'utilisation en français et/ou anglais (pour les deux pasteurisateurs)	1	_____ \$
5	Frais de transport, de livraison (pour les deux pasteurisateurs)	1	_____ \$
	Frais d'installation (pour les deux pasteurisateurs)	1	_____ \$
6	Formation sur place	1	_____ \$
Total			_____ \$

* Devise (si autre que \$CAD) : _____

ANNEXE « C » de la PARTIE 5 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS

PROGRAMME DE CONTRATS FÉDÉRAUX POUR L'ÉQUITÉ EN MATIÈRE D'EMPLOI - ATTESTATION

Je, soumissionnaire, en présentant les renseignements suivants à l'autorité contractante, atteste que les renseignements fournis sont exacts à la date indiquée ci-dessous. Les attestations fournies au Canada peuvent faire l'objet d'une vérification à tout moment. Je comprends que le Canada déclarera une soumission non recevable, ou un entrepreneur en situation de manquement, si une attestation est jugée fausse, que ce soit pendant la période d'évaluation des soumissions ou pendant la durée du contrat. Le Canada aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour vérifier les attestations d'un soumissionnaire. À défaut de répondre à toute demande ou exigence imposée par la Canada, la soumission peut être déclarée non recevable ou constituer un manquement aux termes du contrat.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi, visitez le site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](#).

Date : _____ (AAAA/MM/JJ) [si aucune date n'est indiquée, la date de clôture de la demande de soumissions sera utilisée]

Compléter à la fois A et B.

A. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ A1. Le soumissionnaire atteste qu'il n'a aucun effectif au Canada.
- ☐ A2. Le soumissionnaire atteste qu'il est un employeur du secteur public.
- ☐ A3. Le soumissionnaire atteste qu'il est un [employeur sous réglementation fédérale](#), en vertu de la [Loi sur l'équité en matière d'emploi](#).
- ☐ A4. Le soumissionnaire atteste qu'il a un effectif combiné de moins de 100 employés permanents à temps plein et/ou permanents à temps partiel au Canada.

A5. Le soumissionnaire a un effectif combiné de 100 employés ou plus au Canada; et

- ☐ A5.1. Le soumissionnaire atteste qu'il a conclu un [Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi](#) valide et en vigueur avec EDSC – Travail.

OU

- ☐ A5.2. Le soumissionnaire a présenté l'[Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi \(LAB1168\)](#) à EDSC – Travail. Comme il s'agit d'une condition à l'attribution d'un contrat, remplissez le formulaire intitulé Accord pour la mise en œuvre de l'équité en matière d'emploi (LAB1168), signez-le en bonne et due forme et transmettez-le à EDSC - Travail.

B. Cochez seulement une des déclarations suivantes :

- ☐ B1. Le soumissionnaire n'est pas une coentreprise.

OU

- ☐ B2. Le soumissionnaire est une coentreprise et chaque membre de la coentreprise doit fournir à l'autorité contractante l'annexe Programme de contrats fédéraux pour l'équité en matière d'emploi - Attestation. (Consultez la section sur les coentreprises des instructions uniformisées.)

PIÈCE JOINTE 1

CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES

No. du critère	Description du critère	Référence de la soumission technique (Page et/ou Section)
2.1	Les deux appareils et leurs composantes doivent être résistants à l'eau et doivent être accessibles pour les opérations de lavage.	Page : _____ Section : _____
2.4	Tous les matériaux et composantes des systèmes doivent être compatibles avec les produits de nettoyage en place (NEP) et résister aux températures d'opération et de NEP;	Page : _____ Section : _____
2.6	Le revêtement doit être antirouille ou en acier peint;	Page : _____ Section : _____
3.1.1	Les dimensions des unités ou leurs composantes ne doivent pas excéder : 7 pieds (7') de largeur et 10 pieds (10') de hauteur;	Page : _____ Section : _____
3.1.2	Les unités doivent être compatibles avec un système électrique 60 Hertz (Hz) et 208 volts (V) monophasé, 208V triphasé, 347V monophasé ou 600V triphasé;	Page : _____ Section : _____
3.1.3	Les unités doivent avoir une possibilité de retenue d'eau minimum 18, 60, 120, 180, 240, 300, 480 et 600 secondes.	Page : _____ Section : _____
3.2.1	La tuyauterie doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;	Page : _____ Section : _____
3.2.2	Le réservoir fermé à niveau constant doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur, fini intérieur et extérieur #4, ainsi que toutes les soudures meulées et polies à l'intérieur et à l'extérieur du réservoir;	Page : _____ Section : _____
3.2.3	Les plaques de l'échangeur de chaleur doivent être en acier inoxydable de grade 316 ou supérieur;	Page : _____ Section : _____
3.2.4	L'échangeur tubulaire ou à plaques pour l'ensemble d'eau chaude doit être en acier inoxydable, certifié <i>American Society of Mechanical Engineers</i> (ASME) (150 lb/po ²);	Page : _____ Section : _____
3.2.5	La pompe centrifuge de l'ensemble pour eau chaude doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;	Page : _____ Section : _____

3.2.6	L'ensemble de tubes de retenue doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;	Page : _____ Section : _____
3.2.7	Le panneau de contrôle doit être en acier inoxydable de grade 304 ou supérieur;	Page : _____ Section : _____
3.2.8	Un réservoir fermé à niveau constant muni d'un contrôle de niveau analogique de lecture par pression;	Page : _____ Section : _____
3.2.9	Un échangeur de chaleur tubulaire ou à plaques avec joints d'étanchéité en nitrile sans colle et à pattes ajustables;	Page : _____ Section : _____
3.2.10	Des pompes centrifugeuses avec <i>Horse power</i> (HP) et <i>Revolutions per minute</i> (RPM) ajustables selon l'utilisation;	Page : _____ Section : _____
3.2.11	Un ensemble pour eau chaude comprenant : a. Température ajustable; b. Réservoir d'expansion ouvert avec sonde de niveau par électrodes, incluant une valve de drain; c. Vanne de contrôle de vapeur; d. Vanne de fermeture de type à bille, avec vérin pneumatique, pour la vapeur; e. Purgeur de vapeur; f. Filtres pour l'entrée de vapeur et sortie de condensé; g. Un ensemble de tubes de retenue avec vannes automatiques de dérivation.	Page : _____ Section : _____
3.3.1	Production de lait pour consommation : a. La section de préchauffage avant la séparation (1 ^{re} régénération): i. Température d'entrée de 4 °C ii. Température de sortie de 52 °C b. Lait pasteurisé : i. Température d'entrée de 57 °C ii. Température de sortie d'environ 9 °C c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2 ^e régénération) : i. Température d'entrée de 52 °C ii. Température de sortie de 70 °C d. Lait pasteurisé : i. Température d'entrée de 75 °C	Page : _____ Section : _____

	<ul style="list-style-type: none"> ii. Température de sortie d'environ 57 °C e. La section de pasteurisation à l'eau chaude: <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 70 °C ii. Température de sortie de 75 °C f. La section de refroidissement à l'eau glacée ou eau glycolée: <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 12 à 15 °C ii. Température de sortie de 3 °C g. Eau glacée : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 1 °C ii. Température de sortie d'environ 8 °C 	
3.3.2	<p>Production de lait pour fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. La section de préchauffage (1^{re} régénération): <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 4 °C ii. Température de sortie de 33 °C b. Lait pasteurisé : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 58 °C ii. Température de sortie d'environ 14 °C c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2^e régénération): <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 33 °C ii. Température de sortie de 43 °C d. Lait pasteurisé : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 75 °C ii. Température de sortie d'environ 58 °C <p>Note : La température de sortie finale désirée est d'environ 34 °C. Elle doit être atteinte et ajustée au moyen de la valve de contrôle de température.</p> <ul style="list-style-type: none"> e. La section de pasteurisation à l'eau chaude : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 43 °C ii. Température de sortie de 75 °C 	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>
3.3.3	<p>Production de jus de fruits et autres produits liquide :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. La section de préchauffage (1^{re} régénération) : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 4 °C ii. Température de sortie de 50 °C b. Lait pasteurisé : <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 60 °C ii. Température de sortie d'environ 14 °C c. La section de préchauffage avant l'homogénéisation (2^e régénération) : 	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>

	<ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 50 °C ii. Température de sortie de 85 °C <p>d. Jus pasteurisé:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 95 °C ii. Température de sortie d'environ 60 °C <p>e. La section de pasteurisation à l'eau chaude :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 85 °C ii. Température de sortie de 95 °C <p>f. La section de refroidissement à l'eau glacée ou eau glycolée:</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 12 à 14 °C ii. Température de sortie de 4 °C <p>g. Eau glacée :</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Température d'entrée de 1 °C ii. Température de sortie d'environ 8 °C 	
3.4.1	Débit de l'ensemble pour eau chaude d'au minimum 3000 litre/heure (L/h);	Page : _____ Section : _____
3.4.2	Séparateur centrifuges d'une capacité minimum de 1500 L/h de lait cru à 4°C, incluant la base, les valves d'écémage et de standardisation, les manomètres, les manuels et outils;	Page : _____ Section : _____
3.4.3	Homogénéisateur d'une capacité d'au minimum de 500 à 1500 L/h;	Page : _____ Section : _____
3.4.4	Valves d'homogénéisation manuelles à deux stages;	Page : _____ Section : _____
3.4.5	Débit variable par variateur de fréquences;	Page : _____ Section : _____
3.4.6	Pouvant être stérilisé avec la possibilité de le brancher après des sections de retenue;	Page : _____ Section : _____
3.4.7	Pression d'homogénéisation d'au minimum 2000 à 6000 livres par pouce carré (psi).	Page : _____ Section : _____
3.4.8	Débit du produit pour la production de lait pour consommation: <ul style="list-style-type: none"> a. Débit du lait cru d'au moins 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation; b. Débit du lait standardisé d'au minimum 450 à 1350 L/h 	Page : _____ Section : _____

	<p>dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;</p> <p>c. Débit du lait homogénéisé d'au minimum 450 à 1350 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude;</p> <p>d. Débit du lait pasteurisé d'au minimum 450 à 1350 L/h dans la section de refroidissement;</p> <p>e. Débit d'eau glacée d'au minimum 1000 à 3000 L/h.</p>	
3.4.9	<p>Débit du produit pour la production de lait pour fromage et de jus de fruits et autres produits liquides:</p> <p>a. Débit du lait cru/jus d'au moins 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation;</p> <p>b. Débit du lait/jus pasteurisé d'au minimum 500 à 1500 L/h;</p> <p>c. Débit du lait/jus standardisé d'au minimum 500 à 1500 L/h dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;</p> <p>d. Débit du lait/jus homogénéisé d'au minimum 500 à 1500 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude.</p>	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>
3.5.1	Débit de l'ensemble pour eau chaude d'au minimum 1000 L/h;	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>
3.5.2	<p>Débit du produit pour la production de lait pour consommation :</p> <p>a. Débit du lait cru d'au moins 100 à 500 L/h dans la section de préchauffage avant la séparation;</p> <p>b. Débit du lait standardisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de préchauffage avant l'homogénéisation;</p> <p>c. Débit du lait homogénéisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de pasteurisation à l'eau chaude;</p> <p>d. Débit du lait pasteurisé d'au minimum 9 à 450 L/h dans la section de refroidissement;</p> <p>e. Débit d'eau glacée d'au minimum 500 à 1000 L/h.</p>	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>
3.5.3	Débit du produit pour la production de lait pour fromage et de jus de fruits et autres produits liquides d'au moins 10 à 500 L/h dans les sections de préchauffage avant la séparation, de	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>

	préchauffage avant l'homogénéisation, de pasteurisation à l'eau chaude et pour le lait/jus pasteurisé.	
3.6.1	Il doit être possible de faire fonctionner le système en mode automatique, manuel et maintenance;	Page : _____ Section : _____
3.6.2	La porte doit être munie d'une penture continue et la méthode de fermeture doit s'effectuer à l'aide d'une poignée en acier inoxydable, pouvant être verrouillée et d'un mécanisme à point d'attache commandé par une seule poignée;	Page : _____ Section : _____
3.6.3	Un minimum de 20% d'espace libre sur la plaque de montage doit être octroyé;	Page : _____ Section : _____
3.6.4	Tous les composants et les instruments à l'intérieur du panneau de contrôle doivent être identifiés à l'aide de plaques lamicoïdes;	Page : _____ Section : _____
3.6.5	Une barre de mise à la terre au bas du panneau de contrôle pour les signaux analogiques doit être fournie;	Page : _____ Section : _____
3.6.6	Un minimum de 40% d'espace libre doit être présent dans chaque élément servant de guides fil ou câble électrique afin d'y permettre l'ajout de fils ultérieurement;	Page : _____ Section : _____
3.6.7	Les câbles et conducteurs doivent être : a. Fil de calibre 18 <i>American Wire Gauge</i> (AWG) torsadé et blindé avec fil de drain pour les signaux analogiques 4-20 mA courant continu (c.c.); b. 24 V courant alternatif (c.a.) et c.c. ou 120V c.a. et l'alimentation électrique pour les signaux numériques.	Page : _____ Section : _____
3.6.8	Douze (12) bornes de chacun des types (analogiques, numériques et d'alimentation) ou 25% des bornes (le nombre le plus élevé des deux) doivent être fournies comme bornes libres;	Page : _____ Section : _____
3.6.9	Une prise de courant 120V et protégée pour un maximum de trois ampères (3A) doit être installée à l'intérieur du panneau de contrôle;	Page : _____ Section : _____
3.6.10	La communication entre automates et autres composants doit être sur un réseau Ethernet IP;	Page : _____ Section : _____

3.6.11	Le panneau de contrôle devra avoir au moins un interrupteur non géré de 5 ports et au minimum un port de libre pour le programmeur;	Page : _____ Section : _____
3.6.12	Un équipement de connexion à distance doit être incluse en option afin de permettre l'accès à distance minimalement aux automates et écran de contrôle ou tout autre équipement se trouvant branché sur le réseau Ethernet IP;	Page : _____ Section : _____
3.6.13	Les automates programmables doivent inclure sans s'y limiter : a. Une unité de processeur central; b. Des blocs d'alimentation; c. Des modules d'entrées et de sorties numériques; d. Des modules d'entrées et de sorties analogiques.	Page : _____ Section : _____
3.6.14	Un écran tactile couleur doit être inclus avec chacun des pasteurisateurs afin de permettre de suivre les étapes d'opération de production et de lavage, en plus d'afficher les paramètres suivants, mais sans s'y limiter : a. Fonction du pasteurisateur – production, lavage, inspection; b. Schémas d'écoulement; c. Type de production; d. Étape de production et conditions à remplir pour passer à l'étape subséquente; e. Température d'opération (en degrés Celcius); f. Température de sortie (en degrés Celcius); g. Débit (en L/h); h. Température d'eau chaude (en degrés Celcius).	Page : _____ Section : _____
3.6.15	Tous les paramètres doivent être modifiables à l'écran et protégés par un accès administrateur. Les paramètres modifiables doivent inclure au minimum les paramètres suivants, sans s'y limiter: a. Point de consigne; b. Paramètres des boucles; c. Tous les paramètres de contrôle en mode production ou <i>Clean in place</i> (CIP); d. Alarme.	Page : _____ Section : _____

N° de l'invitation - Solicitation No.

01B30-180193/B

N° de réf. du client - Client Ref. No.

01B30-18-0193

N° de la modif - Amd. No.

File No. - N° du dossier

MTA-7-40092

Id de l'acheteur - Buyer ID

MTA405

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

3.6.16	<p>Il doit y avoir minimalement deux catégories d'accès soit :</p> <p>a. Opérateur : peut démarrer, faire une pause et arrêter les séquences;</p> <p>b. Administrateur : peut démarrer, faire une pause, arrêter les séquences, et modifier les paramètres.</p>	<p>Page : _____</p> <p>Section : _____</p>
--------	---	--