



## RETURN BIDS TO:

## RETOURNER LES SOUMISSIONS À:

Bid Receiving Public Works and Government  
Services Canada/Réception des soumissions  
Travaux publics et Services gouvernementaux  
Canada

1713 Bedford Row

Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)

Halifax

Nova Scotia

B3J 1T3

Bid Fax: (902) 496-5016

## 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

Atlantic Region Acquisitions/Région de l'Atlantique  
Acquisitions

1713 Bedford Row

Halifax, N.S./Halifax, (N.É.)

Halifax

Nova Scot

B3J 1T3

<b>Title - Sujet</b> NGCC Earl Grey - Équipement de la cu	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> F5561-180453/A	<b>Date</b> 2018-07-17
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> F5561-18-0453	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$HAL-201-10460	
<b>File No. - N° de dossier</b> HAL-8-81055 (201)	<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 2018-08-02</b>	<b>Time Zone</b> <b>Fuseau horaire</b> Atlantic Daylight Saving Time ADT
<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> Crocker, Quentin	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> hal201
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (902) 478-8034 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (902) 496-5016
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b> DEPARTMENT OF FISHERIES AND OCEANS MARITIMES REGIONAL HQ BLDG 50 DISCOVERY DR - LEVEL 4 DARTMOUTH NOVA SCOTIA B2Y4A2 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b> See Herein	<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/</b> <b>de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX .....</b>	<b>3</b>
1.1 BESOIN.....	3
1.2 COMPTE RENDU.....	3
1.3 ACCORDS COMMERCIAUX.....	3
1.4 SERVICE CONNEXION POSTEL.....	3
<b>PARTIE 2 – INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES .....</b>	<b>3</b>
2.1 INSTRUCTIONS, CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	3
2.2 PRÉSENTATION DES SOUMISSIONS .....	7
2.3 ANCIEN FONCTIONNAIRE.....	7
2.4 DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS – EN PÉRIODE DE SOUMISSION .....	9
2.5 LOIS APPLICABLES.....	9
<b>PARTIE 3 – INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS .....</b>	<b>9</b>
3.1 INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS.....	9
<b>PARTIE 4 – PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION .....</b>	<b>11</b>
4.1 PROCÉDURES D'ÉVALUATION.....	11
4.2 MÉTHODE DE SÉLECTION .....	11
<b>PARTIE 5 – ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....</b>	<b>12</b>
5.1 ATTESTATIONS EXIGÉES AVEC LA SOUMISSION.....	12
5.2 ATTESTATIONS PRÉALABLES À L'ATTRIBUTION DU CONTRAT ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES .....	12
<b>PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT .....</b>	<b>13</b>
6.1 EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	13
6.2 ÉNONCÉ DES TRAVAUX .....	13
6.3 CLAUSES ET CONDITIONS UNIFORMISÉES.....	13
6.4 DURÉE DU CONTRAT .....	13
6.5 RESPONSABLES.....	14
6.6 PAIEMENT .....	14
6.7 INSTRUCTIONS RELATIVES À LA FACTURATION .....	15
6.8 ATTESTATIONS ET RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES.....	15
6.9 LOIS APPLICABLES.....	15
6.10 ORDRE DE PRIORITÉ DES DOCUMENTS .....	16
6.11 CLAUSES DU <i>GUIDE DES CCUA</i> .....	16
6.12 CONDITION DU MATÉRIEL.....	16
<b>ANNEXE «A» .....</b>	<b>17</b>
BESOIN.....	17
<b>ANNEXE « B » .....</b>	<b>18</b>
BASE DE PAIEMENT .....	18
<b>ANNEXE C .....</b>	<b>19</b>
<b>ANNEXE « D » DE LA PARTIE 3 DE LA DEMANDE DE SOUMISSIONS .....</b>	<b>20</b>

N° de l'invitation - Sollicitation No.

F5561-180453/A

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

F5561-18-0453

N° de la modif - Amd. No.

-

File No. - N° du dossier

HAL-8-81055

Id de l'acheteur - Buyer ID

HAL201

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

---

INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE .....20

## **PARTIE 1 – RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**

### **1.1 Besoin**

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

### **1.2 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.

### **1.3 Accords commerciaux**

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord de libre-échange canadien (ALEC).

### **1.4 Service Connexion postal**

Cette demande de soumissions permet aux soumissionnaires d'utiliser le service Connexion postal offert par la Société canadienne des postes pour la transmission électronique de leur soumission. Les soumissionnaires doivent consulter la partie 2, Instructions à l'intention des soumissionnaires, et la partie 3, Instructions pour la préparation des soumissions, de la demande de soumissions, pour obtenir de plus amples renseignements.

## **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 : 90 jours

Les instructions uniformisées 2003 sont modifiées comme suit :

- L'article 05, Présentation des soumissions, est modifié comme suit
  - Le paragraphe 1 est entièrement supprimé et remplacé par ce qui suit : « Le Canada exige que chaque soumission, à la date et à l'heure de clôture de la demande de soumissions ou sur demande de l'autorité contractante, soit signée par le soumissionnaire ou par son représentant autorisé. Si une soumission est présentée par une coentreprise, elle doit être conforme à l'article 17. »
  - L'alinéa 2d. est supprimé en entier et remplacé par ce qui suit : « de faire parvenir sa soumission uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) indiqué dans la demande de soumissions ou à l'adresse indiquée dans la demande de soumissions, selon le cas; »
  - L'alinéa 2e. est supprimé en entier et remplacé par ce qui suit : « de veiller à ce que le nom du soumissionnaire, l'adresse de l'expéditeur, le numéro de la demande de soumissions ainsi que la date et l'heure de clôture de la demande de soumissions soient clairement indiqués dans la soumission; et »
- L'article 06, Soumissions déposées en retard, le texte est entièrement supprimé et remplacé par le texte suivant : « TPSGC renverra ou supprimera les soumissions livrées après la date et l'heure de clôture stipulées dans la demande de soumissions, à moins que ces soumissions ne soient considérées comme des soumissions retardées selon les circonstances énoncées à l'article 07. Les soumissions physiques déposées en retard transmises par un moyen autre que le service Connexion postal de la Société canadienne des postes seront renvoyées. Les soumissions transmises, électroniquement, en retard, seront supprimées. Par exemple, les conversations initiées par le Module de réception des soumissions à l'aide du service Connexion postal de la Société canadienne des postes relatifs à une soumission déposée en retard seront supprimées. Des registres seront conservés pour documenter l'historique des transactions des soumissions déposés en retard à l'aide du service Connexion postal. »
- L'article 07, Soumissions retardées, est modifié comme suit :
  - Le paragraphe 1 est supprimé et remplacé par le suivant :
    1. Une soumission livrée au Module de réception des soumissions désigné après la date et l'heure de clôture dans la demande de soumissions, mais avant l'attribution du contrat, peut être prise en considération, à condition que le soumissionnaire puisse prouver que le retard est dû uniquement à un délai de livraison dont la Société canadienne des postes (SCP) (ou l'équivalent national d'un pays étranger) est responsable. On ne considère pas que les compagnies privées de courriers (i.e. Purolator Inc., Fedex Inc., etc.) fassent partie de la SCP pour l'application de cet article sur les soumissions retardées.
      - a. Les seules preuves acceptées par TPSGC pour justifier un retard dû au service de la SCP sont les suivantes :
        - i. un timbre à date d'oblitération de la SCP;
        - ii. un connaissance de Messageries prioritaires de la SCP;
        - iii. une étiquette Xpresspost de la SCP;
  - qui indique clairement que la soumission a été envoyée avant la date de clôture de la demande de soumissions.
  - b. La seule preuve d'un retard du service Connexion postal généré par le système de la Société canadienne des postes (SCP) qui sera accepté par TPSGC est un dossier du service Connexion postal de la SCP avec la date et l'heure dans une conversation

Connexion postal, qui démontre clairement que la soumission a été envoyée avant la date et l'heure de clôture des soumissions.

- L'article 08, Transmission par télécopieur, est entièrement supprimé et remplacé par l'article suivant :  
« Transmission par télécopieur ou par le service Connexion postal

1. Télécopieur

- a. Sauf indication contraire dans la demande de soumissions, les soumissions peuvent être transmises par télécopieur.
  - i. TPSGC, Région de la capitale nationale : Le seul numéro de télécopieur valide pour la réception des réponses aux demandes de soumissions émises par l'administration centrale de TPSGC est le 819-997-9776 ou, le cas échéant, le numéro de télécopieur indiqué dans la demande de soumissions.
  - ii. TPSGC Bureaux régionaux : Le numéro de télécopieur pour répondre aux demandes de soumissions émises par les bureaux régionaux de TPSGC est indiqué dans la demande de soumissions.
- b. Pour les soumissions transmises par télécopieur, le Canada ne sera responsable d'aucune défaillance attribuable à l'utilisation de ce mode de transmission ou de réception. Entre autres, il n'assumera aucune responsabilité pour ce qui suit :
  - i. réception d'une soumission brouillée, corrompue ou incomplète;
  - ii. disponibilité ou condition du télécopieur utilisé pour la réception;
  - iii. incompatibilité entre le matériel utilisé pour l'envoi et celui utilisé pour la réception;
  - iv. retard dans la transmission ou la réception de la soumission;
  - v. défaut de la part du soumissionnaire de bien identifier la soumission;
  - vi. illisibilité de la soumission;
  - vii. sécurité des données contenues dans la soumission.
- c. Une soumission transmise par télécopieur constitue la soumission officielle du soumissionnaire et doit être conforme à l'article 05.

2. Connexion postal

- a. Sauf indication contraire dans la demande de soumissions, les soumissions peuvent être transmises à l'aide du service Connexion postal fourni par la Société canadienne des postes ([https://www.canadapost.ca/web/fr/products/details.page?article=epost\\_connect\\_send\\_a](https://www.canadapost.ca/web/fr/products/details.page?article=epost_connect_send_a))
  - i. TPSGC, Région de la capitale nationale : L'unique adresse courriel au moyen du service Connexion postal pour transmettre les soumissions en réponse à la demande de soumissions est : [TPSGC.DGAreceptiondessoumissions-ABBidReceiving.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca](mailto:TPSGC.DGAreceptiondessoumissions-ABBidReceiving.PWGSC@tpsgc-pwgsc.gc.ca), ou le cas échéant, l'adresse courriel indiqué dans la demande de soumissions.
  - ii. TPSGC Bureaux régionaux : L'unique adresse courriel au moyen du service Connexion postal pour transmettre les soumissions pour répondre aux demandes de soumissions émises par les bureaux régionaux de TPSGC est indiquée dans la demande de soumissions.
- b. Pour transmettre une soumission à l'aide du service Connexion postal, le soumissionnaire doit utiliser une des deux options suivantes :
  - i. envoyer directement sa soumission uniquement au Module de réception des soumissions précisé de TPSGC à l'aide de sa propre licence d'utilisateur du service Connexion postal en vigueur entre son entreprise et la Société canadienne des postes; ou
  - ii. envoyer dès que possible, et, en tout cas, au moins six jours ouvrables avant la date de clôture de la demande de soumissions (pour permettre la certitude d'une réponse), un courriel qui contient le numéro de la demande de soumissions au Module de réception des soumissions précisé de TPSGC pour demander d'ouvrir une conversation Connexion postal. Les demandes d'ouverture de conversation Connexion postal reçues après cette date pourraient rester sans réponse.

- c. Si le soumissionnaire envoie un courriel demandant le service Connexion postel au Module de réception des soumissions spécifié dans la demande de soumissions, un agent du Module de réception des soumissions entamera alors la conversation Connexion postel. La conversation du service Connexion postel créera une notification par courriel de la Société canadienne des postes invitant le soumissionnaire à accéder au message dans la conversation, et prendre les actions nécessaires pour répondre. Le soumissionnaire pourra transmettre sa soumission en réponse à la notification à n'importe quel moment avant la date et l'heure de clôture de la demande de soumissions.
- d. Si le soumissionnaire utilise sa licence d'entreprise en vigueur pour envoyer sa soumission, il doit maintenir la conversation Connexion postel ouverte jusqu'à au moins trente jours ouvrables suivant la date et l'heure de clôture de la demande de soumissions.
- e. Le numéro de la demande de soumissions devrait être indiqué au champ réservé à la description dans toutes les transmissions électroniques.
- f. Il est important de savoir qu'il faut avoir une adresse postale canadienne pour utiliser le service Connexion postel. Si le soumissionnaire n'en a pas, il peut utiliser l'adresse du Module de réception des soumissions indiquée dans la demande de soumissions pour s'inscrire au service Connexion postel.
- g. Dans le cas des transmissions par le service Connexion postel, le Canada ne pourra pas être tenu responsable de tout retard ou panne touchant la transmission ou la réception des soumissions. Entre autres, le Canada n'assumera aucune responsabilité pour ce qui suit :
  - i. réception d'une soumission brouillée, corrompue ou incomplète;
  - ii. disponibilité ou condition du service Connexion postel;
  - iii. incompatibilité entre le matériel utilisé pour l'envoi et celui utilisé pour la réception;
  - iv. retard dans la transmission ou la réception de la soumission;
  - v. défaut de la part du soumissionnaire de bien identifier la soumission;
  - vi. illisibilité de la soumission;
  - vii. sécurité des données contenues dans la soumission; ou
  - viii. incapacité de créer une conversation électronique par le service Connexion postel.
- h. Une soumission transmise par le service Connexion postel constitue la soumission officielle du soumissionnaire et doit être conforme à l'article 05. »

### 2.1.1 **Clauses du *Guide des CCUA***

**B3000T** (2006-06-16) Produits équivalents

1. Les produits dont la forme, l'ajustage, la fonction et la qualité sont équivalents aux articles spécifiés dans la demande de soumissions seront pris en considération si le soumissionnaire :
  - a. indique la marque, le modèle et/ou le numéro de pièce du produit de remplacement;
  - b. déclare que le produit de remplacement est entièrement interchangeable avec l'article indiqué;
  - c. fournit les caractéristiques complètes et les imprimés descriptifs pour chaque produit de remplacement;
  - d. présente une déclaration de conformité comprenant des caractéristiques techniques qui montrent que le produit de remplacement répond à tous les critères de rendement obligatoires précises dans la demande de soumissions, et;

- e. indique clairement les parties des caractéristiques et des imprimés descriptifs qui confirment que le produit de remplacement est conforme aux critères de rendement obligatoires.
2. Les produits offerts comme équivalents sur les plans de la forme, de l'ajustage, de la fonction et de la qualité ne seront pas pris en considération si :
  - a. la soumission ne fournit pas toute l'information requise pour permettre à l'autorité contractante de pleinement évaluer l'équivalence de chaque produit de remplacement, ou;
  - b. le produit de remplacement ne répond pas aux critères de rendement obligatoires précisés dans la demande de soumissions visant l'article en question ou ne les dépasse pas.
3. Lorsque le Canada évalue une soumission, il peut, sans toutefois y être obligé, demander aux soumissionnaires qui offrent un produit de remplacement de démontrer, à leurs propres frais, que le produit de remplacement est équivalent à l'article indiqué dans la demande de soumissions

Clause du guide des CCUA B1000T (2014-06-26), Condition du matériel

## 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 dans la demande de soumissions.

## 2.3 Ancien fonctionnaire

Les contrats attribués à des anciens fonctionnaires qui touchent une pension ou qui ont reçu un paiement forfaitaire doivent résister à l'examen scrupuleux du public et constituer une dépense équitable des fonds publics. Afin de respecter les politiques et les directives du Conseil du Trésor sur les contrats attribués à des anciens fonctionnaires, les soumissionnaires doivent fournir l'information exigée ci-dessous avant l'attribution du contrat. Si la réponse aux questions et, s'il y a lieu les renseignements requis, n'ont pas été fournis par le temps où l'évaluation des soumissions est complétée, le Canada informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Le défaut de se conformer à la demande du Canada et satisfaire à l'exigence dans le délai prescrit rendra la soumission non recevable.

### Définition

Aux fins de cette clause,

« ancien fonctionnaire » signifie tout ancien employé d'un ministère au sens de la [Loi sur la gestion des finances publiques](#), L.R., 1985, ch. F-11, un ancien membre des Forces armées canadiennes ou de la Gendarmerie royale du Canada. Un ancien fonctionnaire peut être :

- a. un individu;



- b. un individu qui s'est incorporé;
- c. une société de personnes constituée d'anciens fonctionnaires; ou
- d. une entreprise à propriétaire unique ou une entité dans laquelle la personne visée détient un intérêt important ou majoritaire.

« période du paiement forfaitaire » signifie la période mesurée en semaines de salaire à l'égard de laquelle un paiement a été fait pour faciliter la transition vers la retraite ou vers un autre emploi par suite de la mise en place des divers programmes visant à réduire la taille de la fonction publique. La période du paiement forfaitaire ne comprend pas la période visée par l'allocation de fin de services, qui se mesure de façon similaire.

« pension » signifie une pension ou une allocation annuelle versée en vertu de la [Loi sur la pension de la fonction publique](#) (LPFP), L.R., 1985, ch. P-36, et toute augmentation versée en vertu de la [Loi sur les prestations de retraite supplémentaires](#), L.R., 1985, ch. S-24, dans la mesure où elle touche la LPFP. La pension ne comprend pas les pensions payables conformément à la [Loi sur la pension de retraite des Forces canadiennes](#), L.R., 1985, ch. C-17, à la [Loi sur la continuation de la pension des services de défense](#), 1970, ch. D-3, à la [Loi sur la continuation des pensions de la Gendarmerie royale du Canada](#), 1970, ch. R-10, et à la Loi sur la pension de retraite de la Gendarmerie royale du Canada, L.R., 1985, ch. R-11, à la [Loi sur les allocations de retraite des parlementaires](#), L.R., 1985, ch. M-5, et à la partie de la pension versée conformément à la [Loi sur le Régime de pensions du Canada](#), L.R., 1985, ch. C-8.

#### Ancien fonctionnaire touchant une pension

Selon les définitions ci-dessus, est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire touchant une pension? **Oui ( ) Non ( )**

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante pour tous les anciens fonctionnaires touchant une pension, le cas échéant :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. la date de cessation d'emploi dans la fonction publique ou de la retraite.

En fournissant cette information, les soumissionnaires acceptent que le statut du soumissionnaire retenu, en tant qu'ancien fonctionnaire touchant une pension en vertu de la LPFP, soit publié dans les rapports de divulgation proactive des marchés, sur les sites Web des ministères, et ce conformément à l'[Avis sur la Politique des marchés : 2012-2](#) et les [Lignes directrices sur la divulgation des marchés](#).

#### Directive sur le réaménagement des effectifs

Est-ce que le soumissionnaire est un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire en vertu de la Directive sur le réaménagement des effectifs? **Oui ( ) Non ( )**

Si oui, le soumissionnaire doit fournir l'information suivante :

- a. le nom de l'ancien fonctionnaire;
- b. les conditions de l'incitatif versé sous forme de paiement forfaitaire;
- c. la date de la cessation d'emploi;
- d. le montant du paiement forfaitaire;

- e. le taux de rémunération qui a servi au calcul du paiement forfaitaire;
- f. la période correspondant au paiement forfaitaire, incluant la date du début, d'achèvement et le nombre de semaines;
- g. nombre et montant (honoraires professionnels) des autres contrats assujettis aux conditions d'un programme de réaménagement des effectifs.

Pour tous les contrats attribués pendant la période du paiement forfaitaire, le montant total des honoraires qui peut être payé à un ancien fonctionnaire qui a reçu un paiement forfaitaire est limité à 5 000 \$, incluant les taxes applicables.

## **2.4 Demandes de renseignements – en période de soumission**

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins 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.

## **2.5 Lois applicables**

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur *Nouvelle-Écosse*, 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**

Si le soumissionnaire choisit d'envoyer sa soumission par voie électronique, le Canada exige de sa part qu'il respecte l'article 08 des Instructions uniformisées 2003 incorporées par référence. Les soumissionnaires doivent soumettre leur soumission dans une transmission unique. Le service Connexion postal a la capacité de transmettre plusieurs documents par transmission jusqu'à un maximum de 1 Go par document.

Le Canada demande que les documents soient identifiés, groupés et présentés en sections distinctes comme suit :

Section I : Soumission technique

**Section II : Soumission financière****Section III : Attestations**

Si le soumissionnaire choisit de transmettre sa soumission sur papier, le Canada demande que la soumission soit présentée en sections distinctes, comme suit :

Section I : Soumission technique (2 exemplaires papier)

Section II : Soumission financière (1 exemplaire papier)

Section III : Attestations (1 exemplaire papier)

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

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-dessous pour préparer leur soumission en format papier :

- 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 adopté une politique exigeant que les ministères et organismes fédéraux prennent les mesures nécessaires pour tenir compte des facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement : la [Politique d'achats écologiques](https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573) (<https://www.tbs-sct.gc.ca/pol/doc-fra.aspx?id=32573>). 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;
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc plutôt qu'en couleur, recto verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ou reliure à anneaux.

Si le soumissionnaire fournit simultanément plusieurs copies de sa soumission à l'aide de méthodes de livraison acceptable, et en cas d'incompatibilité entre le libellé de la copie électronique transmise par le service Connexion postal et celui de la copie papier, le libellé de la copie électronique transmise par le service Connexion postal aura préséance sur le libellé des autres copies.

**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.

**3.1.1 Paiement électronique de factures – soumission**

Si vous êtes disposés à accepter le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique, compléter l'annexe « D » Instruments de paiement électronique, afin d'identifier lesquels sont acceptés.

Si l'annexe « D » Instruments de paiement électronique n'a pas été complétée, il sera alors convenu que le paiement de factures au moyen d'instruments de paiement électronique ne sera pas accepté.

L'acceptation des instruments de paiement électronique ne sera pas considérée comme un critère d'évaluation.

### 3.1.2 Fluctuation du taux de change

Clause du guide des CCUA [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

L'évaluation technique permet d'évaluer, à l'aide des renseignements fournis dans la soumission, si toutes les exigences obligatoires sont respectées. Le Canada se réserve le droit, sans toutefois y être tenu, de clarifier auprès du soumissionnaire tout renseignement ou toute conformité aux exigences obligatoires.

Les soumissionnaires doivent remplir et certifier, par signature, l'annexe C, Critères d'évaluation technique, et certifier qu'il respecte ces critères, conformément aux exigences qui y sont énoncées.

#### 4.1.2 Évaluation financière

Clause du *Guide des CCUA* [A0220T](#) (2014-06-26) Évaluation du prix

### 4.2 Méthode de sélection

#### 4.2.1 Méthode de sélection - critères techniques obligatoires

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

## **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 aux dispositions relatives à l'intégrité des instructions uniformisées, tous les soumissionnaires doivent présenter avec leur soumission, **s'il y a lieu**, le formulaire de déclaration d'intégrité disponible sur le site Web [Intégrité – Formulaire de déclaration](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/declaration-fra.html>), afin que leur 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 l'article intitulé Renseignements à fournir lors d'une soumission, de la passation d'un contrat ou de la conclusion d'un accord immobilier de la [Politique d'inadmissibilité et de suspension](http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ci-if/politique-policy-fra.html>), le soumissionnaire doit présenter la documentation exigée, s'il y a lieu, afin que sa soumission ne soit pas rejetée du processus d'approvisionnement.

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

En présentant une soumission, le soumissionnaire atteste que le soumissionnaire, et tout membre de la coentreprise si le soumissionnaire est une coentreprise, n'est pas nommé dans la liste des « soumissionnaires à admissibilité limitée du PCF » du Programme de contrats fédéraux (PCF) pour

l'équité en matière d'emploi disponible au bas de la page du site Web [d'Emploi et Développement social Canada \(EDSC\) – Travail](https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4) (<https://www.canada.ca/fr/emploi-developpement-social/programmes/equite-emploi/programme-contrats-federaux.html#s4>).

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

## **PARTIE 6 – CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT**

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

### **6.1 Exigences relatives à la sécurité**

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

### **6.2 Énoncé des travaux**

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits à l'annexe A, Besoin.

### **6.3 Clauses et conditions uniformisées**

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

#### **6.3.1 Conditions générales**

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

### **6.4 Durée du contrat**

#### **6.4.1 Date de livraison**

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le 1er Octobre 2018.

#### **6.4.5 Points de livraison**

La prestation des services en réponse aux besoins se fera à l'endroit suivant :

Garde côtière canadienne – Magasins 05C

Porte d'entrepôt n° 1

13, boulevard Akerley

Dartmouth (N.-É.) B3B 1L6

---

Recevoir le numéro de contact : (902) 426-2500

## 6.5 Responsables

### 6.5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Nom : Quentin Crocker

Titre : Spécialiste en approvisionnement

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada

Direction générale des approvisionnements, Approvisionnement Marine

Adresse : 1713 Bedford Row, Halifax, N. É. B3J 1T3

Téléphone : (902) 478-8034

Télécopieur : (902) 496-5016

Courriel : [quentin.crocker@pwgsc-tpsgc.gc.ca](mailto:quentin.crocker@pwgsc-tpsgc.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 Responsable technique

Le chargé de projet pour le contrat est à insérer après l'attribution du contrat.

Nom : \_\_\_\_\_

Titre : \_\_\_\_\_

Organisation : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_ \_

Télécopieur : \_\_\_\_ \_

Courriel : \_\_\_\_\_

Le chargé de projet représente le ministère ou l'organisme pour lequel les travaux sont exécutés dans le cadre 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

À insérer après l'attribution du contrat

## 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 (des) prix de lot ferme*, tel que spécifié à l'annexe B. 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 Paiement unique

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque les travaux seront 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.

### 6.6.3 Paiement électronique de factures – contrat

L'entrepreneur accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- a. Carte d'achat Visa ;
- b. Carte d'achat MasterCard ;
- c. Dépôt direct (national et international) ;
- d. Échange de données informatisées (EDI) ;

## 6.7 Instructions relatives à la facturation

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 indiqués sur la facture soient achevés. Les factures doivent être distribuées de la façon suivante:

- a. l'original et une (1) copie doivent être envoyés à l'adresse qui figure à la page 1 du contrat pour attestation et paiement;
- b. une (1) copie doit être envoyée à l'autorité contractante indiquée 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.

## 6.9 Lois applicables



Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur *Nouvelle-Écosse*, 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 2010A (2016-04-04); Conditions Générales (Complexité Moyenne)
- c) Annexe A, Besoin;
- d) Annexe B, Base de paiement
- e) la soumission de l'entrepreneur en date du \_\_\_\_\_.

#### 6.11 Clauses du *Guide des CCUA*

Clause du guide des CCUA [B1501C](#) (2006-06-16), Appareillage électrique

Clause du guide des CCUA [B1505C](#) (2016- 01-28) Transport des marchandises dangereuses et des produits dangereux

Clause de guide des CCUA [D2025C](#) (2017-08-17), Matériaux d'emballage en bois

Clause du guide des CCUA [B7500C](#) (2016-06-16), *Marchandises excédentaires*

Clause du guide des CCUA [G1005C](#) (2016-01-28), Assurances

#### 6.12 Condition du matériel

L'entrepreneur doit fournir du matériel neuf, qui fait partie de la production courante et est fourni par le fabricant principal ou son agent accrédité. Le matériel doit être conforme à la dernière version du plan applicable, de la spécification et de la description du numéro de pièce, selon le cas, qui était en vigueur à la date de clôture de la soumission.

N° de l'invitation - Sollicitation No.

F5561-180453/A

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

F5561-18-0453

N° de la modif - Amd. No.

-

File No. - N° du dossier

HAL-8-81055

Id de l'acheteur - Buyer ID

HAL201

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

---

## **ANNEXE « A »**

### **BESOIN**



Fisheries and Oceans  
Canada

Pêches et Océans  
Canada

Canadian  
Coast Guard

Garde côtière  
canadienne

ÉNONCÉ DE TRAVAIL

# ÉNONCÉ DE TRAVAIL

POUR

## L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE



29 Juin 2018

R É G I O N   D E  
L ' A T L A N T I Q U E

---

Révision No.: 3

**PAGE INTENTIONNELLEMENT  
LAISSEE EN BLANC**

# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

### TABLE DES MATIÈRES

1 – ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE.....	4
2.1.5 EXIGENCES POUR L'ÉQUIPEMENT.....	5
FEUILLES DE SPÉCIFICATION DE L'ÉQUIPEMENT.....	8

# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

### 1 – ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

#### PARTIE 1: PORTEE:

L'objectif de cet énoncé des travaux (EDT) vise à ce que l'entrepreneur fournisse le nouvel équipement de la cuisine tel que décrit dans la description technique ci-dessous – la substitution de l'équipement peut être permis s'il répond aux spécifications de l'équipement d'origine demandé. L'entrepreneur doit fournir une description détaillée de l'équipement de remplacement proposé. L'ATGC évaluera et déterminera si l'équipement de remplacement répond aux exigences décrites. L'équipement de remplacement doit également être d'une qualité similaire à l'équipement d'origine demandé et bien établi dans l'industrie alimentaire - c'est-à-dire couramment trouvé.

#### PARTIE 2: DESCRIPTION TECHNIQUE:

##### 2.1 GÉNÉRALITÉS

Une étude d'ingénierie a été effectuée à bord du NGCC Earl Grey afin de déterminer quel équipement de cuisine répond à l'ajustement, à la forme et au fonctionnement de l'équipement existant et aux exigences opérationnelles du navire. Le but de l'étude était de s'assurer que le nouvel équipement de cuisine puisse utiliser les connexions existantes et s'intégrer dans l'empreinte de l'équipement existant.

- 2.1.1 L'équipement de la cuisine fourni doit être neuf et fabriqué ou construit pour être utilisé dans les environnements marins les plus difficiles. L'équipement de la cuisine doit être en mesure d'utiliser les connexions existantes, y compris (sans s'y limiter) la plomberie, la ventilation, le câblage électrique, la tension, la phase et la puissance. Toutes les connexions électriques doivent être antidéflagrantes.
- 2.1.2 L'entrepreneur doit soumettre des diagrammes pour tous les matériaux fabriqués sur mesure aux fins d'approbation par l'ATGC avant la fabrication.
- 2.1.3 L'entrepreneur doit fournir un des éléments suivants, comme indiqué ci-dessous - tout produit de remplacement doit être identifié;

Tableau 2.1.1 LISTE D'ÉQUIPEMENT

Élément	Fabricant/Numéro de pièce	Description
3.1	Hobart AM15VL-2 Ou Équivalent	Lave-vaisselle
3.2	Garland Canada Numéro de modèle S18F Ou Équivalent	Friteuse
3.4	Silver King Canada Numéro de modèle SKDC48PT ou Équivalent	Vitrine réfrigérée de comptoir
3.5	Rational Canada Numéro de modèle. SCC WE 61E ou Équivalent	Four à convection/vapeur
3.7	True Food International Canada TS-23F-2 ou Équivalent	Congélateur
3.11	Custom fabrication Numéro de modèle SC-HOT FOOD1	Table pour nourriture chaude

# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

### 1 – ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE (SUITE)

- 2.1.4 L'entrepreneur doit respecter les grandeurs/dimensions indiquées sur les feuilles de spécifications de l'équipement ci-jointes, les dimensions seront considérées comme des exigences maximales - tout équipement de remplacement ne doit pas être plus grand que les dimensions identifiées. Une plus petite taille peut être acceptable, mais l'équipement ne doit pas être inférieur à moins de 25 mm de différence afin de s'adapter à la disposition technique de la cuisine.

Feuilles de spécification de l'équipement jointes à la fin de ce document.

#### 2.1.4. EXIGENCES DE L'ÉQUIPEMENT (Comme indiqué dans le Tableau 2.1.1)

##### Élément 3.1 Exigences - Hobart AM15VL-2 ou équivalent

- 40 cycles par heure – désinfection à l'eau chaude
- Système de condensation interne minimisant la vapeur d'eau
- Aucune hotte nécessaire
- Installation directe ou en coin
- Remplissage automatique
- Machine: 208-240V/60Hz/1 43.0A
- Élément du chauffe-eau: 208-240V/60Hz/1 35.4A
- Grandeur selon la feuille de spécification-jointe à la fin de ce document

##### Élément 3.2 RExigences - Garland Canada Model No S18F ou équivalent

- Finition en acier inoxydable du devant et des côtés
- Capacité de graisse de 14 Kg
- Deux paniers de fil en chrome
- Spécification électrique: 240V/60Hz/1 50.0A
- Grandeur selon la feuille de spécification-jointe à la fin de ce document
- 

##### Élément 3.4 Exigences - Silver King Canada Numéro de Modèle SKDC48PT ou équivalent

- Extérieur en acier inoxydable
- Portes en verre à toute épreuve
- Étagères à fil de gros calibre
- Spécification électrique: 115V/60Hz/1 3.9A
- Grandeur selon la feuille de spécification-jointe à la fin de ce document

##### Élément 3.5 Exigences - Rational Canada Numéro de modèle SCC WE 61E ou équivalent

- Cuisson automatique
- Panneau de contrôle Claire avec pictogrammes
- Gestion de l'humidité
- Système de nettoyage automatique
- Bouclier thermique du panneau latéral gauche
- Support stationnaire pour le four
- Ensemble de montage
- Version marine
- Spécification électrique: 230V/60Hz/1 48.3A
- Doit être fourni avec de l'eau et un drain
- Lors de la commande, spécifiez 19" de haut

# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

### 1 – ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE (SUITE)

- Grandeur selon la feuille de spécification-jointe à la fin de ce document

#### Éléments 3.7 Exigences - True Food International Canada TS-23F-2 ou équivalent

- 27W x 29.5D x 78.375H
- 23 pieds carrés
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Deux demi portes en acier inoxydable
- Spécification électrique: 115V/60Hz/1 10.4A
- Grandeur selon la feuille de spécification-jointe à la fin de ce document

#### Élément 3.11 Exigences – Fabrication personnalisée Numéro du modèle SC-HOT FOOD1

- Longueur 60", largeur 24"
- 3 portes coulissantes
- 4 trous pour chauffe-plat + 2 trous de 7 quart (qt) pour chauffe-soupe
- Collecteur de drain et soupape de remplissage automatique
- Disjoncteur simple
- Spécification électrique: 240V/60/1 26.67 amps
- La table pour la nourriture chaude doit être fourni avec une alimentation d'eau et un drain
- Le dessin de l'équipement doit être soumis à l'autorité technique pour approbation avant le début de sa fabrication.

#### Critères de substitution

- Les dimensions indiquées dans les spécifications de l'équipement sont des valeurs maximales - pas plus de 25 mm de moins est acceptable.
- Le poids est la valeur maximale – un poids plus léger est acceptable (maximum de 25 lbs /11.34 Kg de moins)

### 2.2 EMPLACEMENT

1. La cuisine du navire

### 2.3 ÉLÉMENTS FAISANT OBSTACLE

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSEE EN BLANC

## PARTIE 3: REFERENCES:

### 3.1 DESSINS DE REFERENCE ET DONNEES DE PLAQUE SIGNALÉTIQUE

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSEE EN BLANC

### 3.2 NORMES ET RÈGLEMENTS

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSEE EN BLANC



# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

### 1 – ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE (SUITE)

#### 3.3 ÉQUIPEMENT FOURNI PAR LE PROPRIÉTAIRE

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

#### PARTIE 4: PREUVE DE RENDEMENT:

##### 4.1 INSPECTION

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

##### 4.2 ESSAIS

N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

##### 4.3 CERTIFICATION

- 4.3.1. L'entrepreneur doit fournir tous les certificats fournis lors de la fabrication.

#### PARTIE 5: PRODUITS LIVRABLES:

##### 5.1 RAPPORT, DESSINS, ET MANUELS

- 5.1.1. L'entrepreneur doit fournir tous les manuels, les documents de référence, les dessins pour tout l'équipement et les pièces. L'information doit être fournie en format papier et dans une copie électronique en format Adobe PDF.

##### 5.2 PIÈCES DE RECHANGE

- 5.2.1. L'entrepreneur doit fournir une liste des pièces de rechange disponibles, y compris des produits consommables et les pièces de rechange critiques. L'entrepreneur doit inclure les numéros de pièces pour tous les articles énumérés. L'information doit être fournie dans un format écrit et une copie électronique au format Adobe PDF.

##### 5.3 FORMATION

1. N/A – INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE EN BLANC

# ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

## ÉNONCE DE TRAVAIL

---

**FEUILLES DE SPÉCIFICATIONS DE L'ÉQUIPEMENT**  
**(Vous référez au Tableau 2.1.1 pour la liste de l'équipement)**



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

## advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER

**HOBART**

### STANDARD FEATURES

- Internal condensing system minimizes water vapor
- Does not require a vent hood
- Energy recovery
- Sense-A-Temp™ 70°F rise electric booster heater
- .74 gallons per rack final rinse water
- 40 racks per hour – hot water sanitizing
- NSF pot and pan listed for 2-, 4- & 6- minute cycles plus condense time
- Timed wash cycles for 1, 2, 4 or 6 minutes plus condense time
- Solid state, integrated controls with digital status indicators
- Self-draining, high efficiency stainless steel pump and stainless steel impeller
- Stainless steel drawn tank, tank shelf, chamber, trim panels, frame and feet
- Spring counterbalanced chamber with UHMW polyethylene guides
- Revolving, interchangeable upper and lower anti-clogging wash arms
- Revolving, interchangeable upper and lower rinse arms
- Slanted, self-locating, one-piece scrap screen and basket system
- Pumped rinse for constant rinse pressure
- Cycle light
- End of cycle audible alarm (field activated)
- Automatic fill
- Door actuated start
- Automatic drain closure
- Delime cycle with notification (field activated)
- Service diagnostics
- NAFEM Data Protocol capable
- Straight-through or corner installation
- Hot water sanitation

### VOLTAGE

- ☐ 208-240/60/1
- ☐ 208-240/60/3
- ☐ 480/60/3

### MODEL

- ☐ AM15VL

### OPTIONS AT EXTRA COST

- ☐ Single point electrical connection (3 phase only)
- ☐ Door lock (prevents door from opening until completion of cycle)

### ACCESSORIES

- ☐ Peg rack
- ☐ Combination rack
- ☐ Splash shield for corner installations
- ☐ Flanged and seismic feet
- ☐ Drain water tempering kit

Specifications, Details and Dimensions on Inside and Back.

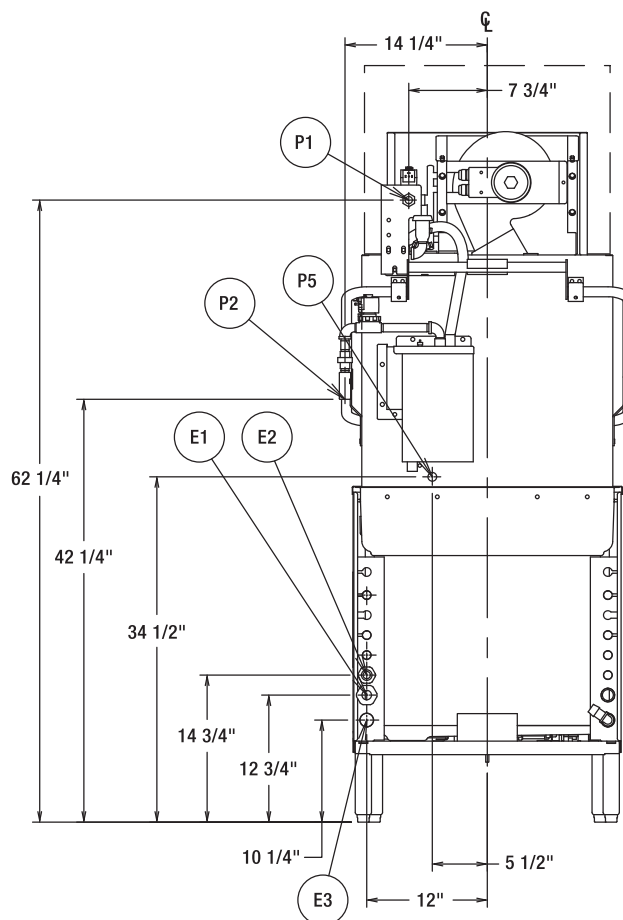
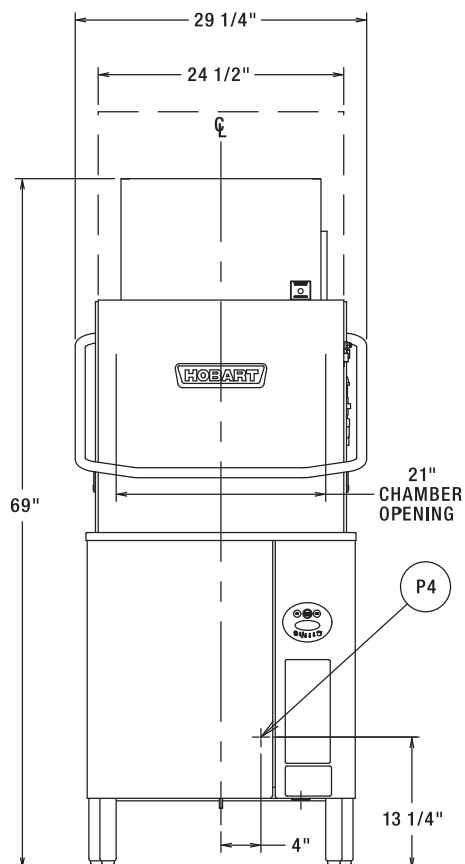


advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER

# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER

## HOBART

701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com



### MACHINE ELECTRICAL SPECIFICATIONS

208-240/60/1  
208-240/60/3  
480/60/3

AM-15VL WITH ELECTRIC HEAT			
ELEC. SPECS	RATED AMPS	MINIMUM SUPPLY CIRCUIT CONDUCTOR AMPACITY	MAXIMUM OVERCURRENT PROTECTIVE DEVICE
208-240/60/1	43.0	50	50
208-240/60/3	24.9	30	30
480/60/3	13.4	15	15

MODEL:  
AM-15VL  
E-941178  
REV B

### WARNING

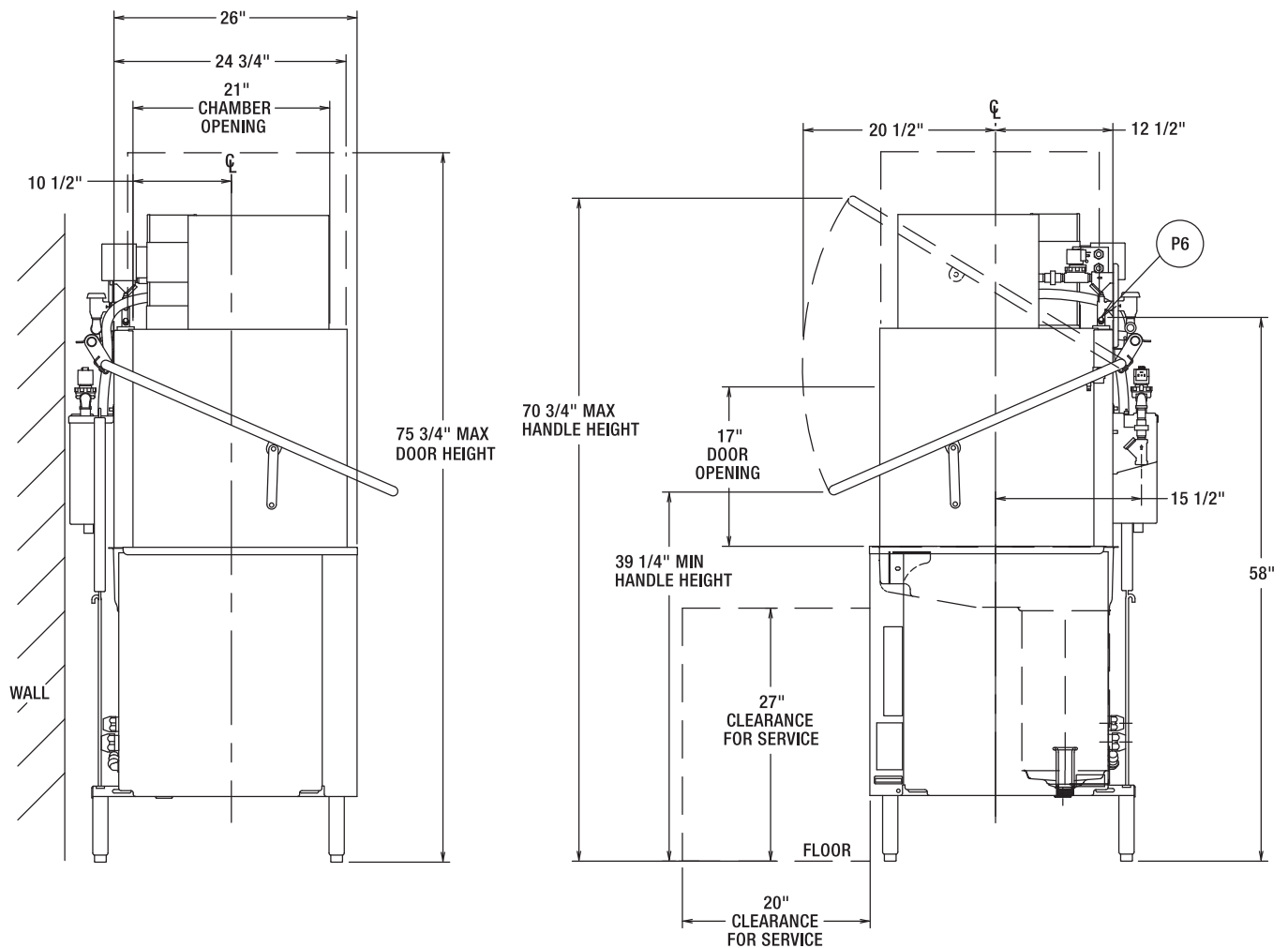
ELECTRICAL AND GROUNDING CONNECTIONS  
MUST COMPLY WITH THE APPLICABLE  
PORTIONS OF THE NATIONAL ELECTRICAL  
CODE AND/OR OTHER LOCAL ELECTRICAL CODES.

PLUMBING CONNECTIONS MUST COMPLY  
WITH APPLICABLE SANITARY, SAFETY,  
AND PLUMBING CODES.



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER



## BOOSTER ELECTRICAL SPECIFICATIONS

208-240/60/1  
208-240/60/3  
480/60/3

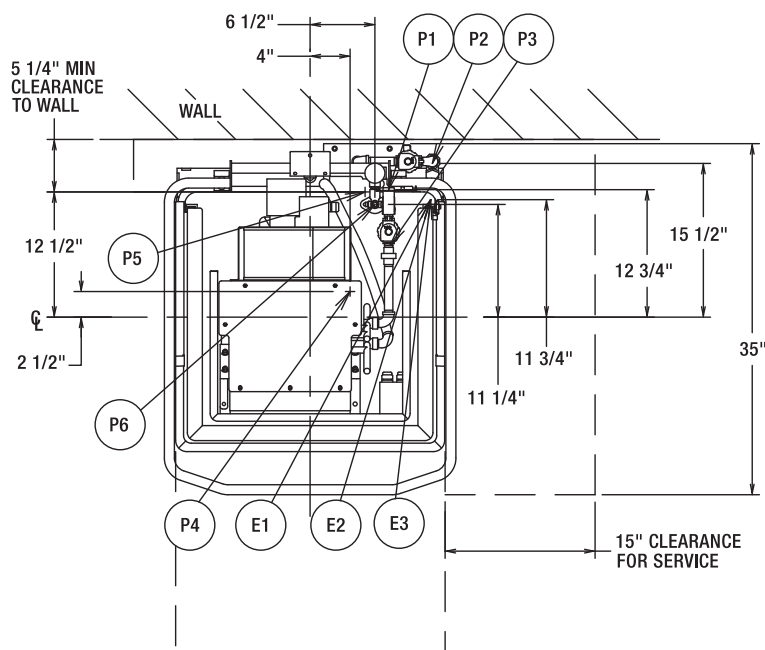
BOOSTER AMPACITY RATINGS 8.5KW			
ELEC. SPECS	RATED AMPS	MINIMUM SUPPLY CIRCUIT CONDUCTOR AMPACITY	MAXIMUM OVERCURRENT PROTECTIVE DEVICE
208-240/60/1	35.4	50	50
208-240/60/3	20.4	30	30
480/60/3	10.2	15	15

OPTIONAL AM15VL SINGLE POINT ELECTRICAL SERVICE CONNECTION AS SHOWN BELOW			
ELEC. SPECS	RATED AMPS	MINIMUM SUPPLY CONDUCTOR OR AMPACITY	MAXIMUM PROTECTIVE DEVICE
208-240/60/3	45.4	60	60
480/60/3	23.7	30	30

# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER



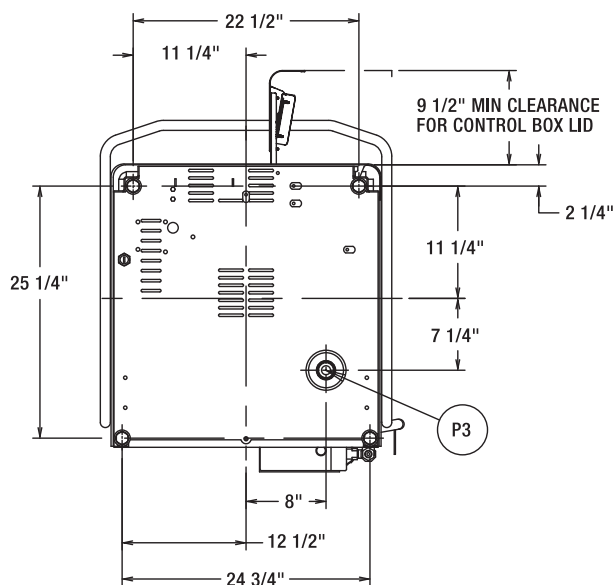
701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com



## CONNECTION INFORMATION (\*AFF - ABOVE FINISHED FLOOR)

### LEGEND

- E1 ELECTRICAL CONNECTION: MOTORS & CONTROLS (INCLUDING ELECTRIC HEAT). 1" OR 3/4" CONDUIT HOLE; 12-3/4" AFF.
- E2 ELECTRICAL CONNECTION: RINSE AGENT FEEDER, 1/2" CONDUIT HOLE. (DPS1 & DPS2) 1.5 AMPS @ NAMEPLATE SUPPLY VOLTAGE. (RPS1 & RPS2) 1.5 AMPS @ NAMEPLATE SUPPLY VOLTAGE; 14-3/4" AFF.
- E3 ELECTRICAL CONNECTION: ELECTRIC BOOSTER ONLY OR SINGLE POINT ELECTRICAL CONNECTION (3PH ONLY), 1" CONDUIT HOLE; 10-1/4" AFF.
- P1 COLD WATER CONNECTION: 90°F MAX. (65°F OPTIMAL); 1/2" FPT; 62-1/4" AFF.
- P2 HOT WATER CONNECTION: 110°F WATER MIN. (HOT WATER SANITIZING); 1/2" FPT; 42-1/4" AFF.
- P3 DRAIN: 1-1/2" MPT; 7-1/4" AFF.
- P4 DETERGENT PROBE SENSOR: REMOVE CAP AND STUD ASSEMBLY TO ACCESS 7/8" HOLE; 13-1/4" AFF.
- P5 DETERGENT FEEDER: REMOVE CAP PLUG TO ACCESS 7/8" HOLE; 34-1/2" AFF.
- P6 RINSE AGENT FEEDER: 1/8" NPT, REMOVE 1/8" NPT PIPE PLUG TO ACCESS TAPPED HOLE; 58" AFF.



### PLUMBING NOTES:

WATER HAMMER ARRESTOR (MEETING ASSE-1010 STANDARD OR EQUIVALENT) TO BE SUPPLIED (BY OTHERS) IN COMMON WATER SUPPLY LINE AT SERVICE CONNECTION.

RECOMMENDED WATER HARDNESS TO BE 3 GRAINS OR LESS FOR BEST RESULTS.

FOR CONVENIENCE WHEN CLEANING, WATER TAP SHOULD BE INSTALLED NEAR MACHINE WITH HEAVY DUTY HOSE AND SQUEEZE VALVE.

THIS IS A PUMPED RINSE MACHINE. PRESSURE REGULATING VALVE IS NOT NECESSARY ON HOT OR COLD LINES.

### MISCELLANEOUS NOTES:

ALL DIMENSIONS TAKEN FROM FLOOR LINE MAY INCREASE 3/4" OR DECREASE 1/2" DEPENDING ON LEG ADJUSTMENT.

NET WEIGHT OF MACHINE: 371 LBS.  
DOMESTIC SHIPPING WEIGHT: 451 LBS.

SIZE OF RACKS - 19-3/4" X 19-3/4"

DRAIN LEVER LOCATED INSIDE TANK.

SINGLE POINT ELECTRICAL CONNECTION AVAILABLE ON 3 PH MACHINES ONLY.

RECOMMENDED CONDENSE TIMES (BASED ON INCOMING WATER TEMP.)			
INCOMING TEMP. (F°)	CONDENSE TIME (SEC.)	RINSE TIME (SEC.)	RACKS PER HOUR (1 MIN. CYCLE)
60	30	10	40
65	33	11	37
70	36	12	36
75	39	13	34
80	42	14	33
85-90	45	15	32

APPROXIMATE HEAT GAIN TO SPACE WITHOUT VENT HOOD	
TYPE	BTU/HR
LATENT	9,300
SENSIBLE	3,400

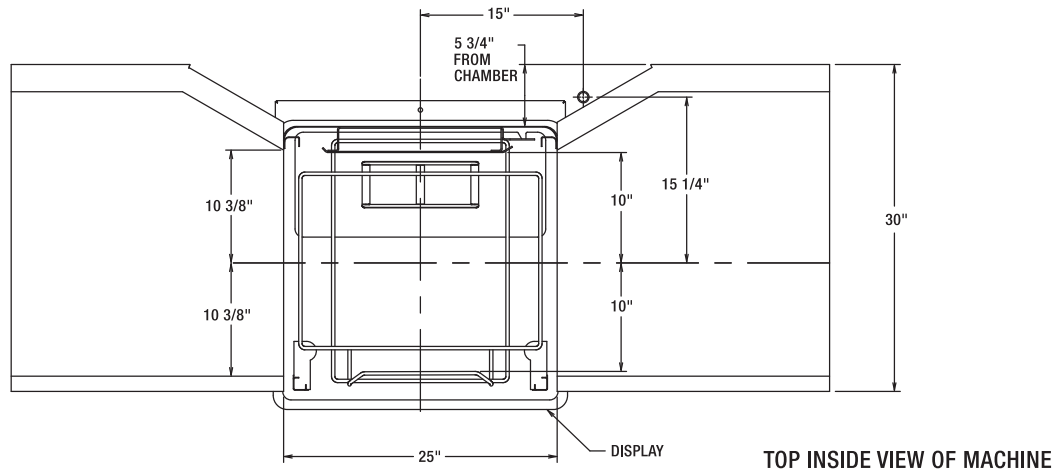
VENT HOOD IS NOT REQUIRED DUE TO INTERNAL CONDENSING SYSTEM.

CITY OF LA APPROVAL M-660004.

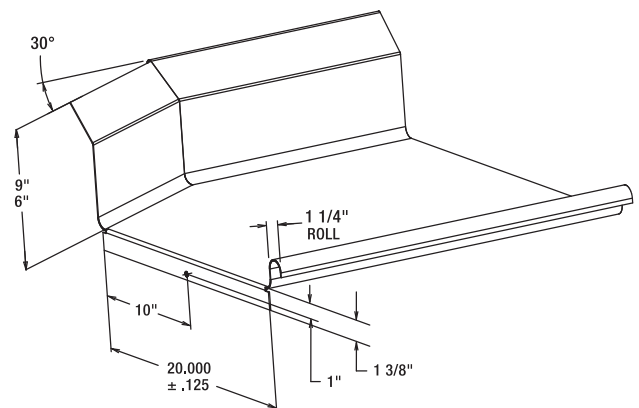
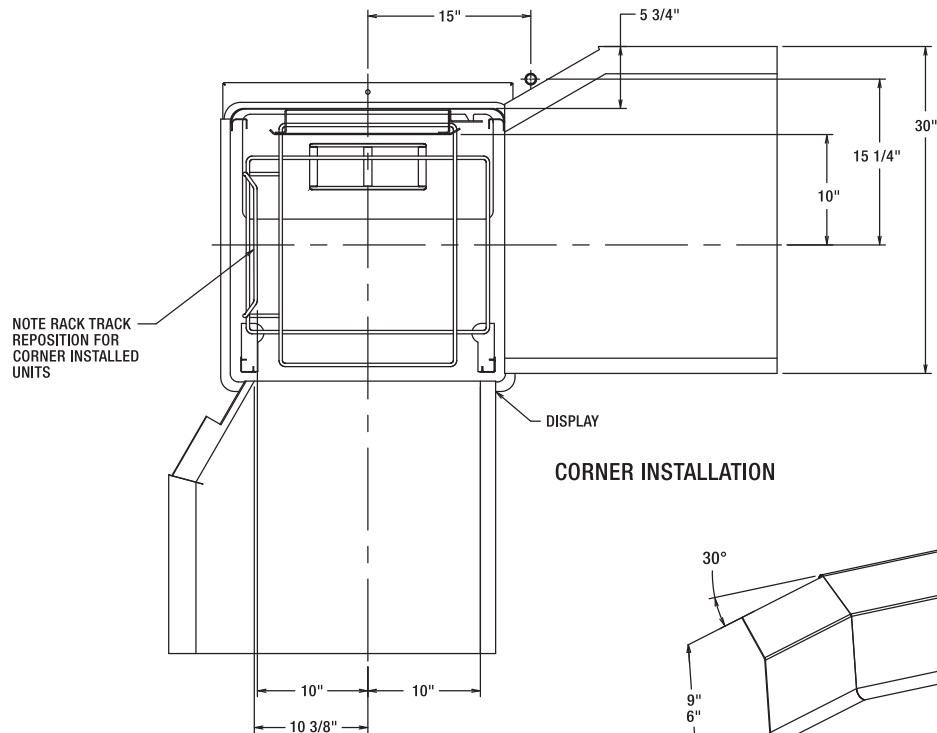


701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER



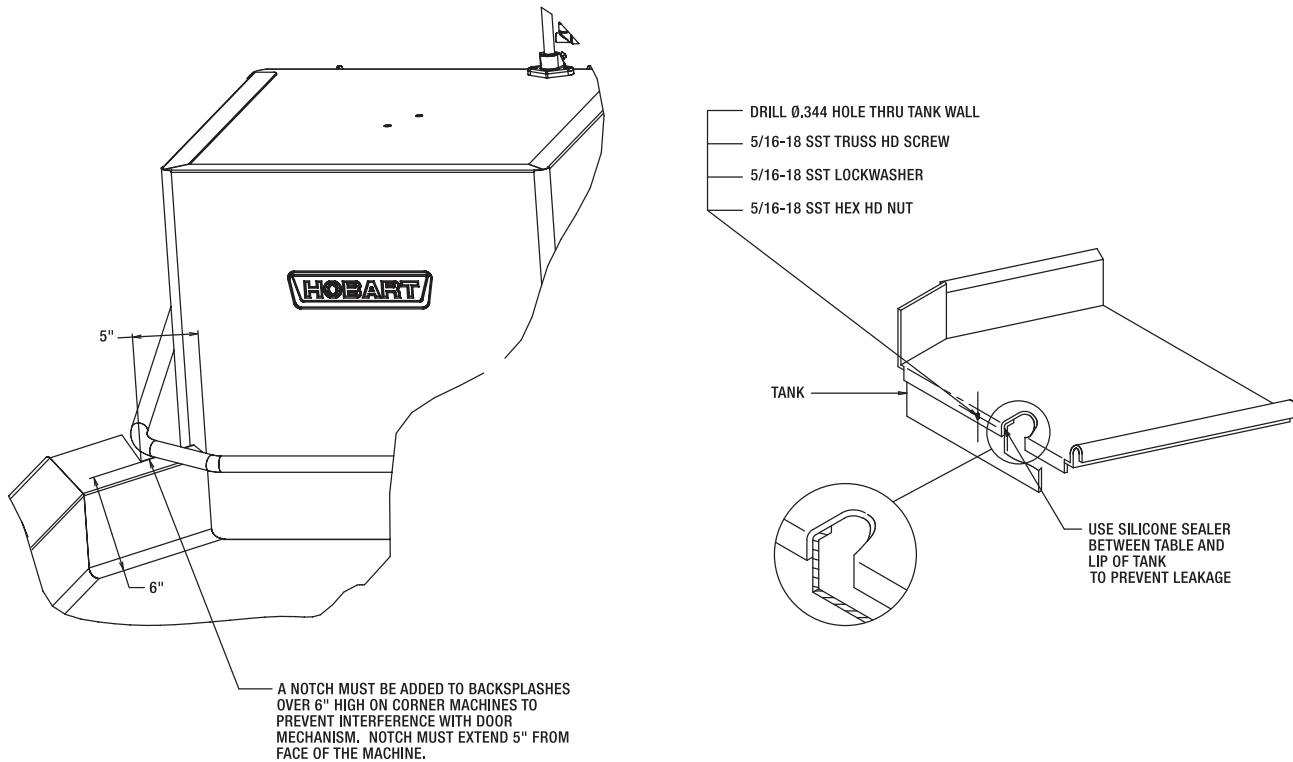
## PASS THRU INSTALLATION



# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com



advansys Ventless Door-Type Dishwasher	
<b>Machine Ratings (Mechanical)</b>	
Racks per Hour (Max.)	40
Dishes per Hour (Average 25 per rack)	1,000
Glasses per Hour (Average 45 per rack)	1,800
<b>Table to Table - Inside Tank at Table Connection (Inches)</b>	25¼"
<b>Overall Dimensions - (H x W x D) (Inches)</b>	69" x 29¼" x 35"
<b>Wash Motor H.P.</b>	2
<b>Wash Tank Capacity - Gallons</b>	14
<b>Wash Pump Capacity - Gallons per Minute - Weir Test</b>	160
<b>Electric Booster Heater (Kw)</b>	8.5 Kw
<b>Electric Heating Unit (Regulated)</b>	5 Kw
<b>Blower Motor H.P.</b>	1/20
<b>Rinse Pump Motor H.P.</b>	1/15
<b>Rinse - Minutes operated during hour of capacity operation</b>	6.67
Seconds of rinse per rack	10
<b>Rate of Rinse Flow - Gallons per Minute - at 20 lbs. Flow Pressure</b>	4.4
<b>Rinse Consumption - Gallons per Hour - Maximum - at 20 lbs. Flow Pressure</b>	29.6
<b>Rinse Cycle - Gallons per Rack - at 20 PSI Flow</b>	.74 - 180°F Min.
<b>Peak Rate of Drain Flow - Gallons per Minute (Initial rate with full tank)</b>	14
<b>Exhaust Requirements</b>	0
<b>Shipping Weight Crated - Approx. lbs. - Unit only</b>	451





701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

## advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER

The microcomputer-based control system is built into the **advansys** Ventless Door-Type Dishwasher. It is available in standard electrical specifications of 208-240/60/1, 208-240/60/3, 480/60/3 and is equipped with a reduced voltage pilot circuit transformer.

Water hardness must be controlled to 3 grains of hardness or less for best results.

**CONSTRUCTION:** Drawn tank, tank shelf and feet constructed of 16 gauge stainless steel. Wash chamber and front trim panel above motor compartment are polished, satin finish. Frame is 12 gauge stainless steel, chamber is 18 gauge, and removable trim panels are 20 gauge.

**CHAMBER LIFT:** Chamber coupled by stainless steel handle, spring counterbalanced. Chamber guided for ease of operation and long life.

**WASH PUMP:** With stainless steel pump and impeller, integral with motor assures alignment and quiet operation. Pump shaft seal with stainless steel parts and a carbon ceramic sealing interface. Easily removable impeller housing permits ease of inspection. Capacity 160 GPM. Pump is completely self-draining.

**WASH PUMP MOTOR:** Built for Hobart, 2 H.P., with inherent thermal protection, grease-packed ball bearings, splash-proof design, ventilated. Single-phase is capacitor-start, induction-run type. Three-phase is squirrel-cage, induction type.

**RINSE PUMP:** Powered by a  $\frac{1}{15}$  H.P. single phase motor, the rinse pump is made of high strength engineered composite material.

**BLOWER:** The condenser blower is an all stainless steel forward curved centrifugal wheel powered by a  $\frac{1}{20}$  H.P. TEFC single phase motor for nearly silent operation.

**CONDENSER COIL:** The condensing system using a tube and fin coil constructed of copper and corrosion resistant aluminum.

**MICROCOMPUTER CONTROL SYSTEM:** Hobart microcomputer controls, assembled within water-resistant enclosure, provide built-in performance and reliability.

The microcomputer control, relays and contactors are housed behind a stainless steel enclosure, hinged to provide easy access for servicing. The line voltage electrical components are completely wired with 105°C, 600V thermoplastic insulated wire with stranded conductors. Electrical components are

wired with type ST cord. Line disconnect switch NOT furnished.

**CYCLE OPERATION:** The microcomputer-timing program is started by closing the doors, which actuates the door cycle switch. The cycle light turns ON. The microcomputer energizes the wash pump motor contactor during the wash portion of the program. After the wash, a dwell permits the upper wash manifold to drain. At the end of the dwell, the final rinse pump is energized. After the final rinse pump turns off, Sani-Dwell permits sanitization to continue. The Rinse display remains on during this period. The Blower and Cold Water Valve turn on for 30 seconds to condense the vapor laden air inside of the chamber. The display shows a count down time (in seconds) during this operation. After the 30 seconds is complete the Cycle Light turns OFF, completing the program. If the microcomputer is interrupted during a cycle by the door-cycle switch, the microcomputer is reset to the beginning of the program. 40 racks per hour – 87 seconds: 38 Second Wash, 2 Second Dwell, 10 Second Rinse, 7 Second Sani-Dwell. 30 Second Condensing. Other programs can be pre-selected by your Hobart service technician.

Manual wash cycle selector also provides selection of 2-, 4- or 6-minute wash cycles plus condense time for heavier washing applications.

**WASH:** Hobart revolving stainless steel wash arms with unrestricted openings above and below provide thorough distribution of water jets to all dishware surfaces. Arms are easily removable for cleaning and are interchangeable. Stainless steel tubing manifold connects upper and lower spray system.

**RINSE:** Rotating rinse arms, both upper and lower, feature 14 rinse nozzles. The stainless steel upper and lower rinse arms are easily removable without tools for inspection and are interchangeable. The motor driven rinse pump gives constant rinse pressure regardless of water service supply pressure. Easy open brass line strainer furnished.

**HOT FILL:** Microcomputer controlled fill is supplied from the hot water service connection. It enters the machine through an air gap system which protects the potable water supply from contamination. Ratio fill method is used giving the correct fill at any flowing water pressure.

**COLD WATER:** Cold water supplied to condenser coil is heated during the condensing period at the end of each cycle. This pre-heated water is supplied to the booster for subsequent heating.

# advansys VENTLESS DOOR-TYPE DISHWASHER



701 S Ridge Avenue, Troy, OH 45374  
1-888-4HOBART • www.hobartcorp.com

**DRAIN AND OVERFLOW:** Large bell type automatic overflow and drain valve controlled from inside of machine. Drain automatically closed by lowering chamber. Drain seal is large diameter, high temperature "O" ring. Cover for overflow is integral part of the standpipe.

**STRAINER SYSTEM:** Equipped with large, exclusive self-flushing, easily removable perforated stainless steel, one-piece strainer and large capacity scrap basket. Submerged scrap basket minimizes frequent removal and cleaning.

**HEATING EQUIPMENT:** Standard tank heat is 5 KW electric immersion heating element. Water temperature regulation is controlled by thermistor sensor in combination with microcomputer controls. The tank heat and positive low water protection microcomputer circuits are automatically activated when the main power switch is turned "on". If tank is accidentally

drained, low water protection device automatically turns heat off. These features are standard with the Hobart Microcomputer Control System.

**ENERGY RECOVERY:** Heat energy is recovered from the condensation of vapors in the chamber at the end of each cycle. This pre-heats the water for the next rinse cycle from 55°F up to 140°F.

**ELECTRIC BOOSTER HEATER:** 8.5 KW electric booster with Sense-A-Temp™ technology adequately sized to raise 110°F inlet water to 180°F.

**ACCESSORIES:** 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" x 19<sup>3</sup>/<sub>4</sub>" peg and combination dish racks. Splash shield for corner installations. End of cycle audible alarm (field activated). Delime notification (field activated). Desirable functional accessories can be furnished at added cost. See listed options and accessories on this specification sheet. Write to the factory for special requirements not listed above.

As continued product improvement is a policy of Hobart, specifications are subject to change without notice.



# S680 Sentry Series Electric Restaurant Fryer

Item: \_\_\_\_\_  
Quantity: \_\_\_\_\_  
Project: \_\_\_\_\_  
Approval: \_\_\_\_\_  
Date: \_\_\_\_\_

Models:

☐ S18F

☐ S18SF

☐ S680-18FM

☐ S680-18FM-EH



Model S18F

## Standard Features:

- Stainless steel finish front and sides
- Designed to match Garland S680 Sentry Series Electric Ranges
- Cabinet has slides to accept optional additional fry tank
- Available in 12kW (S18F) and 16kW (S18SF)
- 30 lb (14kg) shortening capacity
- tank is a one piece, deep drawn, heavy gauge nickel plated steel tank equipped with lift handles with 1" (25mm) bottom drain valve.
- Mechanical thermostat temperature control from 200°F (93°C) - 375°F (190°C)
- Incoloy sheath swing-up heating elements
- 6" (152mm) stainless steel adjustable legs

- Two chrome wire baskets
- Matching Fry Station with, model S680-18F-EH, or with out ,model S680-18F, heat lamp, specify

## Optional Features:

- ☐ Solid stainless steel work top Model S680-18F only
- ☐ Lift-off, single drain shelf
- ☐ Additional tank with drain
- ☐ Extra set of twin baskets
- ☐ Large single basket
- ☐ Stainless steel fryer bowl cover
- ☐ Set of (4) Polyurethane(non-marking)swivel casters with front brakes.
- ☐ Fish plate

NOTE: Fryers supplied with casters must be installed with an approved restraining device.

## Specification:

Electric medium duty fryer with 30 lb. (14kg) shortening capacity. Models S18F, (12 kW), & S18SF (16 kW). Stainless steel exterior construction with styling designed to match Garland S680 Series Electric Restaurant Ranges. 18" (457mm) wide, 34½" (877mm) deep. Fry tank is a one piece, deep drawn, heavy gauge nickel-plated steel tank equipped with lift handles to remove the container for easy cleaning 1" (25mm) drain valve located at bottom of tank. Incoloy sheath heating elements swing up and out of the way for easy removal of fry tank. Cabinet designed with slides to accept an optional additional fry tank. Matching 18" (457mm) wide fryer station with stainless steel 12" (305mm) x 20" (508mm) x 2-1/2" (61mm) cafeteria pan, with (Model S680-18FM-EH) or without (Model S680-18FM) heat lamp, cabinet base. Solid stainless steel work top available on Model S680-18FM.



MODEL S680-18F-EH

Garland Commercial Ranges Ltd.  
1177 Kamato Road,  
Mississauga, Ontario  
L4W 1X4 CANADA

General Inquires 1-905-624-0260  
USA Sales, Parts and Service 1-800-424-2411  
Canadian Sales 1-888-442-7526  
Canada or USA Parts/Service 1-800-427-6668



680 Sentry Series Electric Restaurant Fryer

North American (60 cycle) Electrical Loading:									
Model	Total kW	Nominal Amperes Per Line							
		208v/1Ø	240V/1Ø	208V/3Ø			240V/3Ø		
				X	Y	Z	X	Y	Z
S18F	12	58	50	34	34	34	28.9	28.9	28.9
S18SF	16	77	66.7	49	38	49	41.8	41.8	32.5

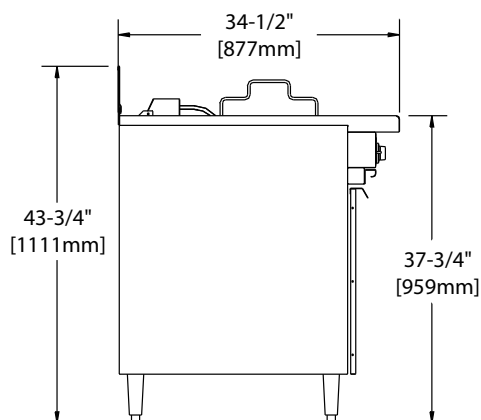
Export (50 cycle) Electrical Loading:										
Model	Total kW		Nominal Amperes Per Line							
			220/380V/ 1Ø	240/415V/ 1Ø	220/380/3Ø			240/415V/3Ø		
	220/380V	240/415V			X	Y	Z	X	Y	Z
S18F	10.1	12	46.2	50	15.4	15.4	15.4	16.7	16.7	16.7
S18SF	13.4	16	61.1	66.7	17.2	26.7	17.2	18.8	29.2	18.8

MODEL	Exterior Dimensions			Installation Clearances		Shipping	
	Height	Width	Depth	Sides	Rear	Cu Ft	lb/Kg
S18F, S18SF	43 3/4" (1111mm)	18" (457mm)	34-1/2" (877mm)	1" (25mm)	1" (25mm)	16	140/64
S680-18F	46 5/8" (1184mm)	18" (457mm)	34-3/8" (873mm)	0"	0"	16	105/48
S680-18F-EH	56 5/8" (1438mm)	18" (457mm)	34-3/8" (873mm)	0"	0"	16	130/49

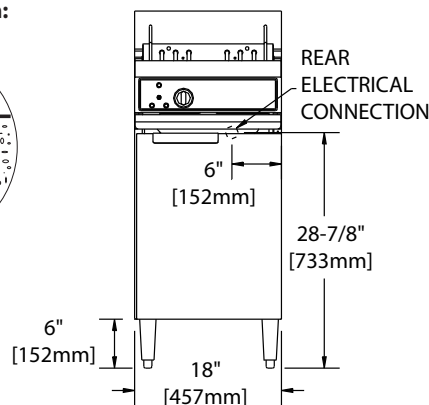
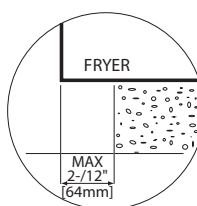
Production Capacity (per hour)	
Model	French Fries
S18F	Frozen to Done 50 lbs. /23kg
S18SF	Frozen to Done 60 lbs./ 27kg

**NOTE:** Many local codes exist, and it is the responsibility of the Owner and the Installer to comply with those codes.

Garland products are not approved or authorized for home or residential use, but are intended for commercial applications only. Garland will not provide service, warranty, maintenance or support of any kind other than in commercial applications.



#### DAIS Installation:



Frying area is 13" (330mm) wide x 15-1/2" (394mm) deep

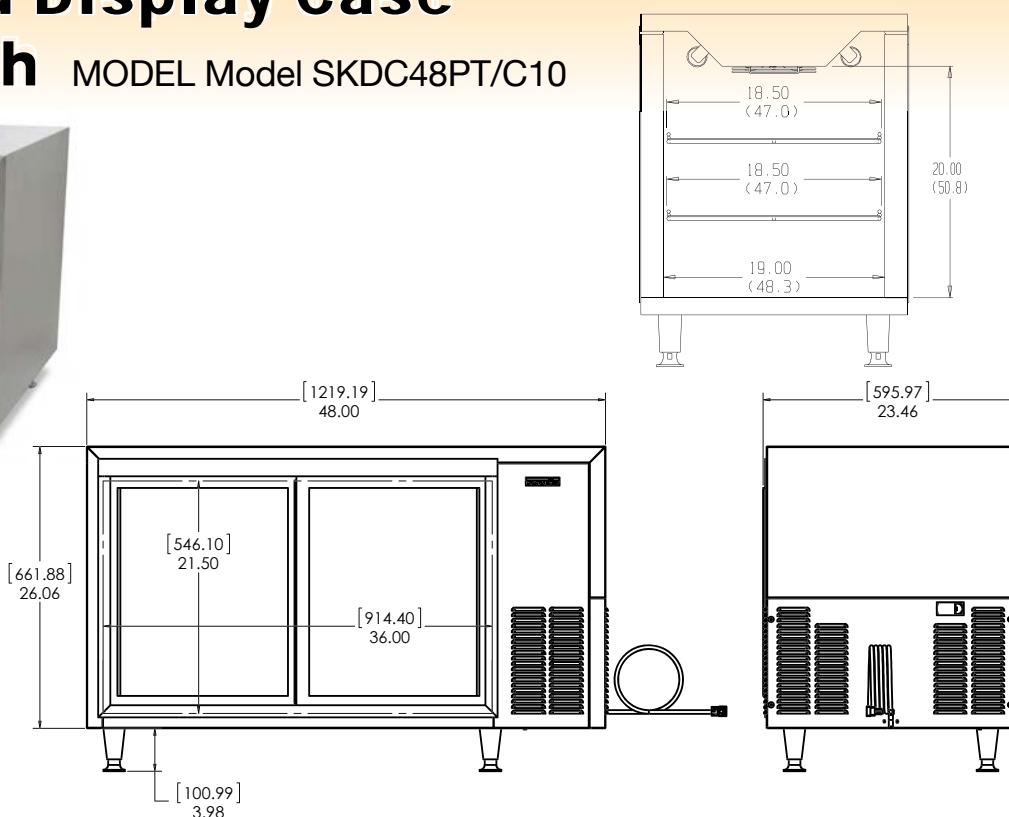
Form# S18 (03/26/13)



# Refrigerated Display Case

## Pass Through

MODEL Model SKDC48PT/C10



MODEL	LENGTH	DEPTH	HEIGHT	AMPS	WEIGHT
Model SKDC48PT/C10	48"	23.46"	30.5"	3.9	245 lbs.
<b>EXTERIOR</b>	Stainless steel.				
<b>INTERIOR</b>	Aluminum. Coved corners and finished edges for ease of cleaning.				
<b>INSULATION</b>	Environmentally friendly foamed-in-place polyurethane for maximum strength and durability.				
<b>DOORS</b>	Heavy Duty glass doors, self closing.				
<b>SHELVES</b>	Heavy gage wire shelves are hand dipped, not sprayed, providing double-thick epoxy coating for superior durability and smooth finish.				
<b>REFRIGERATION</b>	CFC-free, R134a refrigerant, hermetically sealed, high efficiency, self contained refrigeration system. Automatic condensate evaporator means no plumbing or floor drains.				
<b>ELECTRICAL</b>	Standard as 115 volt, 60 Hz, single phase operation with 8 foot, 3 wire power cord with NEMA 5-15P plug. Energy efficient LED lighting.				
<b>LISTINGS</b>	ETL Safety (U.S. and Canada), ETL Sanitation.				
<b>WARRANTY</b>	One year parts and labor. Five year warranty on compressor.				



1600 Xenium Lane North  
Minneapolis, MN 55441-3787  
Phone (763) 923-2441  
Fax (763) 553-1209  
www.silverking.com



Specifications subject  
to change without notice.

2016 - 39651, REV A  
© Silver King 2016  
Printed in U.S.A.



## Specification

### SelfCookingCenter® whiteefficiency® 61 E (6 x 12" x 20"/6 x 13" x 18")

reference number:



#### SelfCookingControl® - 7 operating modes



#### Function - Automatic-Mode

In the 7 operating modes, the unit's process automatically detects product-specific requirements, the size of the food to be cooked and the load size. Cooking time, temperature and the ideal cooking cabinet climate are continuously adjusted to achieve the result you want. The estimated remaining cooking time is displayed.

#### Combi-Steamer mode



Steam between 85-265 °F (30-130 °C)



Hot-air from 85-575 °F (30-300 °C)



Combination of steam and hot-air 85-575 °F (30-300 °C)

#### HiDensityControl®



patented distribution of the energy in the cooking cabinet

#### Efficient LevelControl® ELC®



Mixed loads with individual rack monitoring and load-specific time adjustment for every rack

#### CareControl



Intelligent cleaning and care system

#### Description

- Cooking appliance for automatically cooking (Automatic mode) meat, poultry, fish, side dishes/vegetables, egg dishes/desserts, bakery products and for automatic finishing®. With an intelligent system for optimising mixed loads in production and in à la carte service as well as a fully automatic cleaning and care system.
- Hot-air steamer (combi-steamer mode) conforming to DIN 18866 for most of the cooking methods used in commercial kitchens for the optional use of steam and hot-air, individually, in succession or in combination.

#### Working safety

- Detergent and Care® tabs (solid detergents) for optimum working safety
- HACCP data output and software update via integral USB port
- Safety temperature limiter for steam generator and hot-air heating
- Maximum rack height 5 ¼ ft. (1.60 m) when original stand used
- Integral fan impeller brake
- Door handle with right/left and slam function

#### Operation

- Self-teaching operation, automatically adapts to actual usage
- MyDisplay – Self-configurable, user-specific operating display (images, text, etc.)
- 8.5" TFT color monitor and touch screen with self-explanatory symbols for ease of operation
- Application and user manuals can be called up on the unit display for the current actions

#### Cleaning, care and operational safety

- Automatic cleaning and care system for cooking cabinet and steam generator works regardless of the water pressure supplied
- 7 cleaning stages for unsupervised cleaning and care - even overnight
- Automatic cleaning and descaling of the steam generator
- Automatic cleaning prompts indicating the cleaning stage and volume of chemicals in relation to the level of soiling
- Soiling and care status are displayed on the monitor
- Diagnostic system with automatic service notices displayed
- Self-Test function for actively checking unit's functions

#### Features

- Core temperature probe using 6 measuring points with automatic error correction. Positioning aid for core temperature probe included
- Climate management - humidity measured, set and regulated to one percent accuracy. Actual humidity in the cooking cabinet can be set and read on the control panel in Combi-Steamer modes
- Individual Programming of at least 350 cooking programs with up to 12 steps
- Humidification variable in 3 stages from 85-525°F (30-260 °C) in hot-air or combination modes
- USB Interface
- High-performance, fresh-steam generator with automatic descaling
- 5 fan air speeds, programmable
- Integral, maintenance-free grease extraction system with no additional grease filter
- Operation without a water softener and without additional descaling
- Cool-down function for fast cabinet fan cooling
- Automatic adaptation to the installation location (height, climate, etc.)
- Unit door with rear-ventilated double-glass panel and hinged inner panel
- Removable, swivelling grid shelves (distance between rails 2 5/8" (68 mm))
- Material inside and out DIN 1.4301 stainless steel
- Fixed waste water connection conforming to SVGW requirements where permitted
- Splash and hose-proof to IPX 5
- Demand-related energy supply
- Lengthwise loading for 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN accessories
- Separate solenoid valves for soft and filtered water
- Hand shower with automatic retracting system
- 5 programmable proofing stages
- Automatic, pre-selected starting time with adjustable date and time

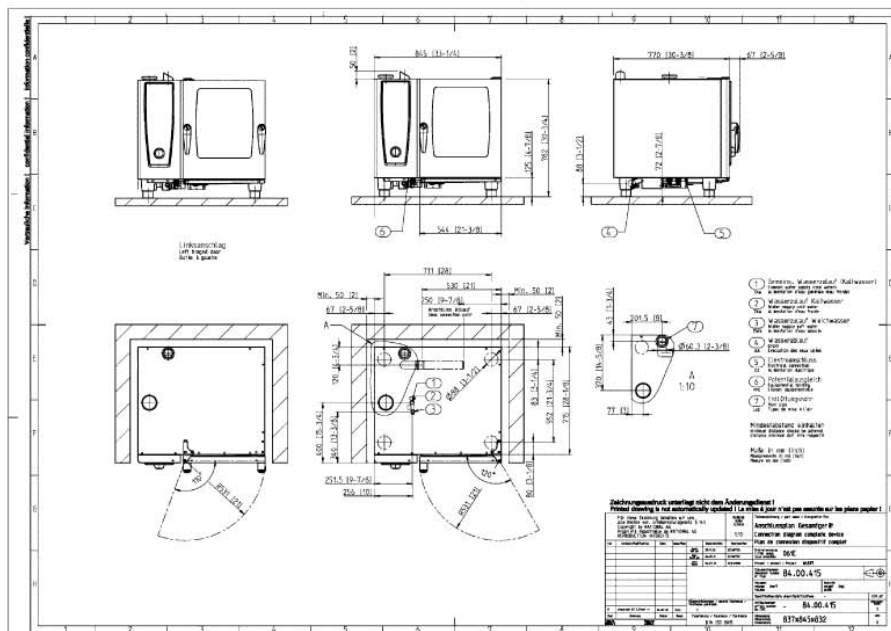
#### Approvals



Planner:

# Specification/Data sheet

**SelfCookingCenter® whiteefficiency® 61 E (6 x 12" x 20"/6 x 13" x 18")**



1. Common water supply (cold water) "Single" water connection as shipped
2. Water supply cold water / condensate "Split" water connection
3. Water supply cold / Treated "Split" water connection
4. Water drain
5. Electrical connection wire entrance
6. Chassis Ground connection
7. Steam Vent pipe 2 3/8" (60mm)
11. Minimum Clearance 2" (50 mm)
12. Left side clearance 20" recommended for servicing of unit without the ability to move unit while connected.
13. Measurements in mm (inch)

## Technical Info

**Capacity (steam pans):** 6x12"x20"  
**Capacity (half-size sheet pans):** 6x13"x18"  
**Full-size sheet pans:** -  
**Capacity (GN-container/grids):** 6 x 1/1 GN  
**Lengthwise loading for:** 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN  
**Number of meals per day:** 30-80  
**Width:** 33 1/4" (845 mm)  
**Depth:** 30 3/8" (770 mm)  
**Height:** 30 3/4" (782 mm)  
**Water connection (pressure hose):** 3/4"NPS for 1/2" ID pressure hose (NPS female to Garden Hose male adapters included)  
**Water pressure (flow pressure):** 21 – 87 psi approx 5 gpm maximum flow  
**Note Water Drain:** Connect to drinking water only  
**Note:** Connect only to 2" steam temperature resistant pipe

## Water drain:

2" (50mm) O.D. (outside diameter)  
 Non-Threaded stainless outlet.  
 Coupling adapter included for attachment to 2" copper.  
 11.1 kW  
 9 kW  
 10.6 kW  
 Dedicated circuit breaker required.  
 Do not use fuses.  
 Dedicated ground wire required.  
 243 lbs (110 kg)  
 258 lbs (117 kg)  
 30.6 cu.ft. (0.87 m³)  
 85, F.O.B.

## Connected load:

"Steam" connection:  
 "Hot-air" connection:  
**Note:**

**Weight (net):**  
**Weight (gross):**  
**Cubing packing:**  
**Freight class:**

## Mains connection

3 AC208 V  
 3 AC480 V  
 3 AC240 V  
 2 AC240 V  
 2 AC208 V  
 3 AC440 V  
 Other voltages on request

## Fuse protection

3x35A (31 amps)  
 3x25A (17,2 amps)  
 3x40A (36 amps)  
 2x70A (63 amps)  
 2x60A  
 (53,4 amps)  
 3x20A (14,6 amps)

## Cable cross-section

#8  
 #14  
 #8  
 #4  
 #4  
 #14

## Installation

- The left hand clearance must be a minimum of 14" (350mm) if heat sources are affecting the left side of the unit
- Installations must comply with all local electrical, plumbing and ventilation codes

## Options

- Marine version
- Security version/prison version
- Left hinged door
- Sous-Vide core temperature probe
- Integrated fat drain
- Interface Ethernet
- Potential free contact for operation indication included
- Safety door lock
- Externally attached core temperature probe
- Mobile oven rack
- Lockable control panel
- Special voltages
- Unit with special hinging rack for bakers or butchers

## Accessories

- GN Containers, Trays, Grids
- Stands / Cabinets
- Thermocover
- Transport Trolley
- UltraVent® condensation hood
- Combi-Duo kits for 2 units stacked
- KitchenManagement System
- Heat shield for left hand side panel
- Superspike (poultry grids), CombiGrill®
- Mobile oven rack and hinging rack for bakers
- Hinging rack for bakers or butchers
- Special Cleaner tablets and care tabs
- Grease drip container
- Mobile plate rack

## RATIONAL Canada

2410 Meadowpine Blvd., Suite 107 Mississauga, Ontario L5N 6S2 Canada; phone: 905 567 5777; fax: 905 567 2977

Visit us on the internet: [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

We reserve the right to make technical improvements





## TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT, INC.

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400  
Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl Fax# (001)636-272-7546  
Parts Dept. (800)424-TRUE • Parts Dept. Fax# (636)272-9471 • www.truemfg.com

Project Name: \_\_\_\_\_

Location: \_\_\_\_\_

Item #: \_\_\_\_\_ Qty: \_\_\_\_\_

Model #: \_\_\_\_\_

A/A #

S/S #

Model:

**TS-23F-2-HC**

### TS Series:

*Reach-In Solid Half Swing Door Stainless Steel Freezer with Hydrocarbon Refrigerant*



### TS-23F-2-HC

- ▶ True's TS series is the choice for the exclusive stainless steel commercial application.
- ▶ Designed using the highest quality materials and components to provide the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.
- ▶ Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- ▶ High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains -10°F (-23.3°C) temperatures. Ideal for both frozen foods and ice cream.
- ▶ Stainless steel interior and exterior front, sides and doors. The very finest stainless with higher tensile strength for fewer dents and scratches. Matching aluminum back.
- ▶ Adjustable, heavy duty PVC coated gray shelves.
- ▶ Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- ▶ Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

#### Bottom mounted units feature:

- ▶ "No stoop" lower shelf.
- ▶ Storage on top of cabinet.
- ▶ Compressor performs in coolest, most grease free area of kitchen.
- ▶ Easily accessible condenser coil for cleaning.

### ROUGH-IN DATA

Specifications subject to change without notice.  
Chart dimensions rounded up to the nearest 1/8" (millimeters rounded up to next whole number).

Model	Doors	Shelves	Cabinet Dimensions (inches) (mm)			HP	Voltage	Amps	NEMA Config.	Cord Length (total ft.) (total m)	Crated Weight (lbs.) (kg)
			L	D	H*						
TS-23F-2-HC	2	3	27	29½	78¾	½	115/60/1	3.7	5-15P ▲	9	330
			686	750	1991	½	230-240/50/1	1.9		2.74	150

\* Height does not include 5" (127 mm) for castors or 6" (153 mm) for optional legs.

▲ Plug type varies by country.



APPROVALS:

AVAILABLE AT:



Model:  
**TS-23F-2-HC**

**TS Series:**  
*Reach-In Solid Half Swing Door Stainless Steel  
Freezer with Hydrocarbon Refrigerant*



## STANDARD FEATURES

### DESIGN

- True's solid door reach-in's are designed with enduring quality that protects your long term investment.
- True's commitment to using the highest quality materials and oversized refrigeration systems provides the user with colder product temperatures, lower utility costs, exceptional food safety and the best value in today's food service marketplace.

### REFRIGERATION SYSTEM

- Factory engineered, self-contained, capillary tube system using environmentally friendly R290 hydro carbon refrigerant that has zero (0) ozone depletion potential (ODP), & three (3) global warming potential (GWP).
- High capacity, factory balanced refrigeration system that maintains -10°F (-23.3°C) temperatures. Ideal for both frozen foods and ice cream.
- State of the art, electronically commutated evaporator and condenser fan motors. ECM motors operate at higher peak efficiencies and move a more consistent volume of air which produces less heat, reduces energy consumption and provides greater motor reliability.
- Bottom mounted condensing unit positioned for easy cleaning. Compressor runs in coolest & most grease free area of the kitchen. Allows for storage area on top of unit.
- Automatic defrost system time-initiated, temperature-terminated. Saves energy consumption and provides shortest possible defrost cycle.

### CABINET CONSTRUCTION

- Exterior - Stainless steel doors, front and sides. Matching aluminum back.
- Interior - Stainless steel liner and floor.
- Insulation - entire cabinet structure and solid doors are foamed-in-place using a high density, polyurethane insulation that has zero ozone depletion potential (ODP) and zero global warming potential (GWP).
- Welded, heavy duty steel frame rail, black powder coated for corrosion protection.
- Frame rail fitted with 4" (102 mm) diameter stem castors - locks provided on front set.

### DOORS

- Stainless steel exterior and liners. Doors extend full width of cabinet shell. Door locks standard.
- Lifetime guaranteed recessed door handles. Each door fitted with 12" (305 mm) long recessed handle that is foamed-in-place with a sheet metal interlock to ensure permanent attachment.
- Positive seal self-closing doors. Lifetime guaranteed door hinges and torsion type closure system.
- Magnetic door gaskets of one piece construction, removable without tools for ease of cleaning.

### SHELVING

- Three (3) adjustable, heavy duty PVC coated gray wire shelves 22 7/8" L x 23 1/4" D (582 mm x 591 mm). Four (4) chrome plated shelf clips included per shelf.
- Aluminum shelf support pilasters. Shelves are adjustable on 1/2" (13 mm) increments.

### LIGHTING

- Interior lighting -safety shielded. Lights activated by rocker switch mounted above top doors.

### MODEL FEATURES

- Evaporator is epoxy coated to eliminate the potential of corrosion.
- Exterior solar, digital temperature display.
- Rear airflow guards prevent product from blocking optimal airflow.
- NSF/ANSI Standard 7 compliant for open food product.

### ELECTRICAL

- Unit completely pre-wired at factory and ready for final connection to a 115/60/1 phase, 15 amp dedicated outlet. Cord and plug set included.



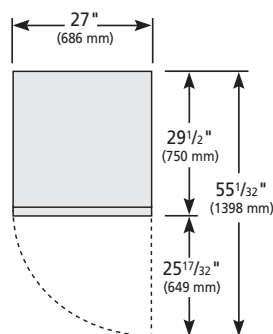
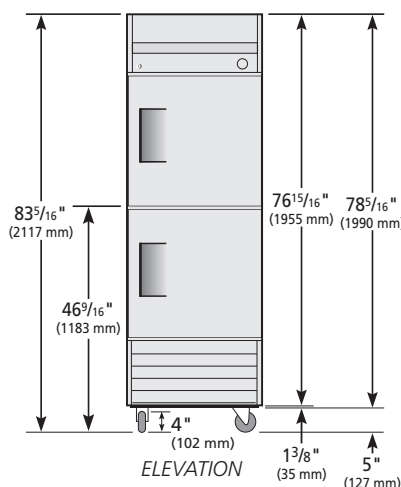
115/60/1  
NEMA-5-15R

### OPTIONAL FEATURES/ACCESSORIES

Upcharge and lead times may apply.

- ☐ 230 - 240V / 50 Hz.
- ☐ 6" (153 mm) standard legs.
- ☐ 6" (153 mm) seismic/flanged legs.
- ☐ Alternate door hinging (factory installed).
- ☐ Novelty baskets.
- ☐ Additional shelves.

## PLAN VIEW



### WARRANTY\*

Three year warranty on all parts and labor and an additional 2 year warranty on compressor. (U.S.A. only)

METRIC DIMENSIONS ROUNDED UP TO THE NEAREST WHOLE MILLIMETER

SPECIFICATIONS SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE



Model	Elevation	Right	Plan	3D	Back
TS-23F-2-HC	TFGY07E	TFGY07S	TFEY03P	TFGY073	

\*RESIDENTIAL APPLICATIONS: True assumes no liability for parts or labor coverage for component failure, factory defect or any other damages for units installed in non-commercial foodservice or residential applications.

## TRUE FOOD SERVICE EQUIPMENT

2001 East Terra Lane • O'Fallon, Missouri 63366-4434 • (636)240-2400 • Fax (636)272-2408 • Toll Free (800)325-6152 • Intl. Fax# (001)636-272-7546 • www.truemfg.com



Job \_\_\_\_\_ Item No. \_\_\_\_\_

## MOD100 Series 12"x20" Single Well, Heavy Duty, Top Mount, Rectangular Drop-In Food Warmers



Model MOD100

### DESCRIPTION

Wells heavy-duty, top-mount, drop-in, Modular food warmers are designed to hold heated foods at safe and fresh serving temperatures. Wells MOD100 Series accommodates one 12"x20" standard food pans or equivalent fractional inset pans and are designed for wet or dry operation.

### SPECIFICATIONS

**CONSTRUCTION** – One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep-drawn stainless steel warming pans are standard features on all models. WellsLoks are standard for quick and easy installation.

**INSULATION** – Sides, front, back and bottom are fully insulated for energy savings, efficiency, quicker pre-heat and faster recovery.

**CONTROLS & HEATING** – Individual controls for each well provide maximum versatility. Models with thermostatic or infinite controls are available. High-limits prevent overheating. Temperature-ready indicator lights are standard on all control types. Powerful tubular heating elements are located under the warming pans for quick and efficient heating and for even heat distribution.

### ADDITIONAL FEATURES AVAILABLE

- ☐ Auto water
- ☐ Select models are field convertible from 3Ø to 1Ø
- ☐ Drains
- ☐ Drains with manifolds
- ☐ Cord & plugs available on thermostatically control models
- ☐ Infinite or thermostatic controls

### STANDARD FEATURES

- ☐ Accommodates one 12"x20" standard inset pans or equivalent fractional pans
- ☐ One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep drawn stainless steel warming pans
- ☐ Suitable for wet or dry operation (wet recommended for best results)
- ☐ Energy-saving fully-insulated construction
- ☐ Fully insulated models are perfect for non-metal counters
- ☐ Thermostatic or infinite controls
- ☐ Separate controls for each individual wells
- ☐ High limits prevent overheating
- ☐ Thermostatic controls are recessed in a one-piece, drawn, front-mounted panel
- ☐ WellsLock™ standard for ease of installation
- ☐ Powerful tubular heating elements
- ☐ 1/2" drains and manifolds available
- ☐ Cords & plugs available
- ☐ 2-Year limited parts & 1-year limited labor warranty

### OPTIONS & ACCESSORIES

- ☐ Adaptor tops for round insets
- ☐ Inset with lid
- ☐ 8oz. Soup ladle
- ☐ Drain valve extension kit
- ☐ Drain screens
- ☐ WellsLok extension kits for wood counter installation
- ☐ 6' Cords & plugs are available on all 120V models
- ☐ 6" Cords & plugs are available on all 208.240V models
- ☐ Optional 72" wiring

### CERTIFICATIONS



Sheet No. MOD100TDAF-5/16



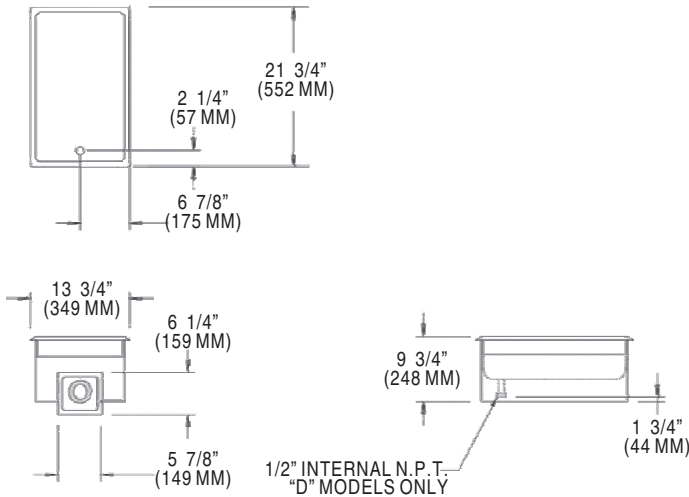
**Wells Bloomfield** • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com • Printed in the U.S.A.

**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.



Over 90 Years Of Quality Foodservice  
Products And Service

# MOD100 Series 12"x20" Single Well, Heavy Duty, Top Mount, Rectangular Drop-In Food Warmers



**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.

**MOD100TDAF Auto Fill** model has a slightly larger top flange at 23-1/4" deep x 14-3/4" wide.

## MINIMUM CLEARANCE REQUIRED FROM UNIT TO THE NEAREST SURFACE

BACK	SIDE	BOTTOM	FRONT
1 (25)	1 (25)	6 3/4 (171)	4 1/8 (105)

NOTE: Specifications are subject to change without notice

## SPECIFICATIONS

MODEL NUMBER	Description	Volts	Watts Per Well	Phase	Standard Power Cord Supply	Optional Power Cord Supply	OVERALL WIDTH Left to Right Inches (MM)	OVERALL LENGTH Front to Back Inches (MM)	OVERALL HEIGHT Inches (MM)	CONTROL PANEL WIDTH Front to Back Inches (MM)	CONTROL PANEL HEIGHT Left to right Inches (MM)	Shipping Weights Pounds (KG)	Crate Size Cubic Feet (Cubic Meters)	Approvals
MOD100-120	Infinite Controls no Drains	120	1200	1Ø	N/A	NEMA 5-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100	Infinite Controls no Drains	208/240	900/1200	1Ø	N/A	NEMA 6-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100CSA	Infinite Controls no Drains	120/240	1200	1Ø	N/A	Not Available	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100D-120	Infinite Controls with Drains	120	1200	1Ø	N/A	NEMA 5-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100D	Infinite Controls with Drains	208/240	900/1200	1Ø	N/A	NEMA 6-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100T-120	Thermostatic Controls with no Drains	120	1650	1Ø	NONE	NEMA 5-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100T	Thermostatic Controls with no Drains	208/240	1240/1650	1Ø	NONE	NEMA 6-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100T-230	Thermostatic Controls with no Drains	220/240	1650	1Ø	NONE	Not Available	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	CE
MOD100TD-120	Thermostatic Controls with Drains	120	1650	1Ø	NONE	NEMA 5-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100TD	Thermostatic Controls with Drains	208/240	1240/1650	1Ø	NONE	NEMA 6-15P	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	NSF UL
MOD100TD-230	Thermostatic Controls with Drains	220/240	1650	1Ø	NONE	Not Available	13-3/4 (349)	21-3/4 (552)	9-3/4 (248)	5-7/8 (149)	6-1/4 (159)	24 (10.9)	4.5 (0.128)	CE
MOD100TDAF	Infinite Controls no Drains	208/240	1240/1650	1Ø	NONE	NEMA 6-15P	14-3/4 (375)	23-1/2 (597)	9-3/4 (248)	14 (356)	14 (356)	30 (13.6)	4.5 (0.128)	NSF UL

Cords and plugs are available on all 120V and on all 208/240V models (optional)

Auto Fill models require a water connection. Please refer to the operator's manual and installation instructions for details.

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Wells exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.



**Wells Bloomfield** • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com • Printed in the U.S.A.

**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.



Over 90 Years Of Quality Foodservice  
Products And Service



Job \_\_\_\_\_ Item No. \_\_\_\_\_

## SS8 Series 7-Quart Heavy Duty, Top-Mount, Round Drop-In Food-Warmers



Model SS8TDU

### DESCRIPTION

Wells heavy-duty, top-mount, drop-in, round food warmers are designed to hold heated foods at safe and fresh serving temperatures. Wells SS8 Series accommodates standard 7-quart round inset pans, and are designed for wet or dry operation.

### SPECIFICATIONS

**Construction** – One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep-drawn stainless steel warming pans are standard features on all models. Wellslocks are standard for quick and easy installation.

**Insulation** -Choose between models that are fully insulated around the sides and bottom or standard non-insulated models. Fully Insulated models save energy and may be installed in non-metal counters.

**Controls & Heating**- Models with thermostatic or infinite controls are available. High-limits prevent overheating. Temperature-ready indicator lights are standard on all control types. Powerful tubular heating elements are located under the warming pans for quick and efficient heating and for even heat distribution.

### ADDITIONAL FEATURES AVAILABLE

- 120V or 208/240V
- Drains
- Cord & plugs
- Fully insulated models or standard models
- Infinite or thermostatic controls

### STANDARD FEATURES

- ☐ Accommodates standard 7-quart insets
- ☐ 26 models to choose from
- ☐ One-piece stainless steel top flange and heavy-gauge, deep-drawn stainless steel warming pans
- ☐ Suitable for wet or dry operation
- ☐ Energy-Saving fully-insulated models or standard non-insulated models
- ☐ Fully insulated models are perfect for non-metal counters (with adapter kit)
- ☐ Thermostatic or infinite controls
- ☐ High limits prevent overheating
- ☐ Infinite controls provided with guard ring to prevent accidental temperature change
- ☐ Thermostatic controls are recessed in a one-piece, drawn, front-mounted panel
- ☐ Wellslock standard for ease of installation
- ☐ Powerful tubular heating elements
- ☐ ½" drains available
- ☐ Cords & plugs available
- ☐ 2-Year limited parts & 1-Year limited labor warranty

### OPTIONS & ACCESSORIES

- ☐ Inset with lid
- ☐ 8 oz. soup ladle
- ☐ Drain value extension kit
- ☐ Adaptor top for 4-quart inset
- ☐ Non-metal counter adapter kit
- ☐ Optional 72" control wiring

### CERTIFICATIONS



**PLEASE NOTE: SOME MODEL  
NUMBERS HAVE CHANGED**

**ONLY  MODELS COME WITH CONDUIT  
AND ENCLOSED CONTROL BOX**

Sheet No. SS8-04/16



**Wells Bloomfield** • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com • Printed in the U.S.A.

**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.





Over 90 Years Of Quality Foodservice  
Products And Service

# SS8 Series 7-Quart Heavy Duty, Top-Mount, Round Drop-In Food-Warmers

Minimum Clearances	BACK INCHES (MM)	SIDE INCHES (MM)	BOTTOM INCHES (MM)	FRONT INCHES (MM)
Standard Models	1 (25)	1 (25)	8-1/2 (216)	4* (102)
Fully Insulated Models	1 (25)	1 (25)	8 (203)	4 (102)

\* When control box is located below the warmer, front clearance may be reduced to 2" or 52mm

**NOTE:** Specifications are subject to change without notice. Please refer to installation instructions for cut-out dimensions and fabrication details.

**PLEASE NOTE: SOME MODEL  
NUMBERS HAVE CHANGED**

**ONLY cULus MODELS COME WITH CONDUIT  
AND ENCLOSED CONTROL BOX**

## SPECIFICATIONS

OLD Model Number	NEW Model Number	Description/ Controls	Insulation	Installed Weight	Shipping Weight	Voltage	Watts	Phase	Cord & Plug	Plug	Drain	Approvals
SS8-120	SS8-120	Infinite	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	450	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8	SS8	Infinite	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	338/450	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8D-120	SS8D-120	Infinite	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	450	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8D	SS8D	Infinite	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8T-120	SS8T-120	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8T	SS8T	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8TD-120	SS8TD-120	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8TD	SS8TD	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
<b>SS8ULT-120</b>	<b>SS8TU-120</b>	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
<b>SS8ULT</b>	<b>SS8TU</b>	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8EUT-230	SS8EUT-230	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	230V	825	1Ø	No	N/A	No	CE
<b>SS8ULTD-120</b>	<b>SS8TDU-120</b>	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
<b>SS8ULTD</b>	<b>SS8TDU</b>	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8TUC-120	SS8TUC-120	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	Yes	NEMA 5-15P	No	cULus NSF
SS8TUC	SS8TUC	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	Yes	NEMA 6-15P	No	cULus NSF
SS8TDUC-120	SS8TDUC-120	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	120V	825	1Ø	Yes	NEMA 5-15P	Yes	cULus NSF
SS8TDUC	SS8TDUC	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	208V/240	620/825	1Ø	Yes	NEMA 6-15P	Yes	cULus NSF
SS8TDU-230	SS8TDU-230	Thermostatic	Non-Insulated	5 lbs. 2.3 kg	6 lbs. 2.8 kg	230V	825	1Ø	No	N/A	Yes	CE
SS8TUI-120	SS8TUI-120	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	120V	825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8TUI	SS8TUI	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	No	cULus NSF
SS8TDUI-120	SS8TDUI-120	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	120V	825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8TDUI	SS8TDUI	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	208V/240	620/825	1Ø	No	N/A	Yes	cULus NSF
SS8TUCI-120	SS8TUCI-120	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	120V	825	1Ø	Yes	NEMA 5-15P	No	cULus NSF
SS8TUCI	SS8TUCI	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	208V/240	620/825	1Ø	Yes	NEMA 6-15P	No	cULus NSF
SS8TDUCI-120	SS8TDUCI-120	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	120V	825	1Ø	Yes	NEMA 5-15P	Yes	cULus NSF
SS8TDUCI	SS8TDUCI	Thermostatic	Fully Insulated	9.3 lbs. (4.2) kg	10.3 lbs. (4.7) kg	208V/240	620/825	1Ø	Yes	NEMA 6-15P	Yes	cULus NSF

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Wells exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.



**Wells Bloomfield** • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.  
Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445  
www.wellsbloomfield.com • Printed in the U.S.A.

**NOTE: Specifications are subject to change without  
notice and are not intended for installation purposes.  
See installation instructions prior to installing the unit.**



Over 90 Years Of Quality Foodservice  
Products And Service

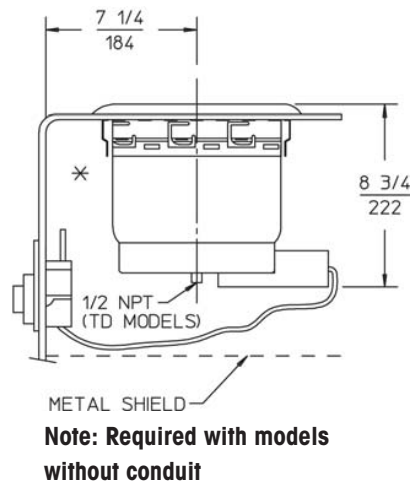
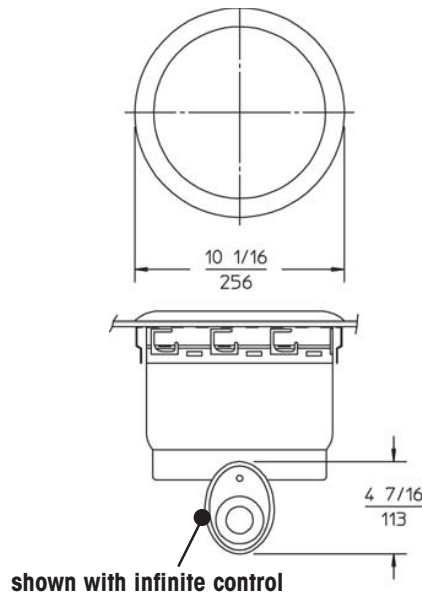
# SS-8 Series 7-Quart Heavy Duty, Top-Mount, Round Drop-In Food-Warmers

INCHES  
MM

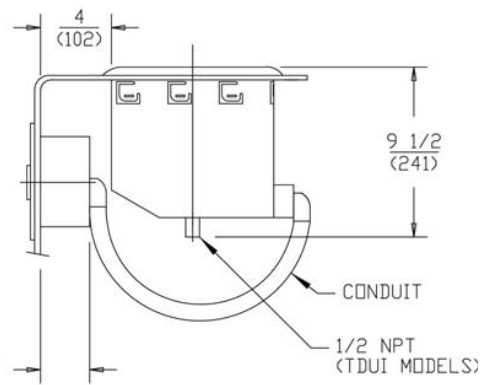
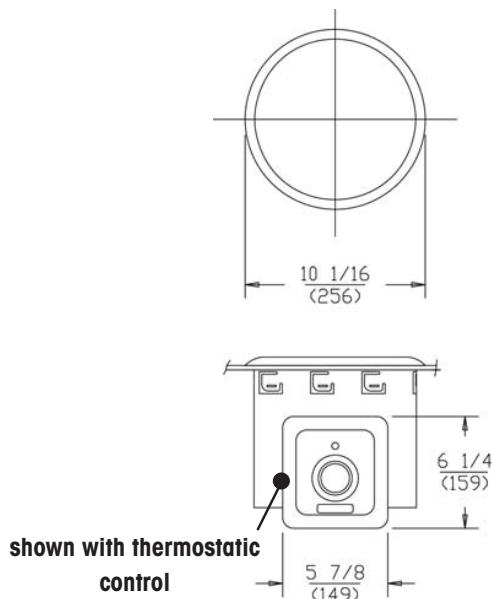
**NOTE:** Specifications are subject to change without notice. Please refer to installation instructions for cut-out dimensions and fabrication details.

## PRODUCT DIMENSIONS STANDARD MODELS ONLY

NOTE: \* CONTROL MUST NOT BE MOUNTED IN THIS HIGH TEMPERATURE AREA.



## PRODUCT DIMENSIONS INSULATED MODELS ONLY



Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Wells exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.



Wells Bloomfield • 10 Sunnen Dr. St. Louis, MO 63143 U.S.A.

Phone : (314) 678-6314 • Fax (314) 781-5445

www.wellsbloomfield.com © 2012 Wells Bloomfield • Printed in the U.S.A.

**NOTE:** Specifications are subject to change without notice and are not intended for installation purposes. See installation instructions prior to installing the unit.

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
F5561-180453/A  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
F5561-18-0453

N° de la modif - Amd. No.  
-  
File No. - N° du dossier  
HAL-8-81055

Id de l'acheteur - Buyer ID  
HAL201  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## ANNEXE « B »

### BASE DE PAIEMENT

L'entrepreneur sera payé conformément à la base de paiement ci-après pour les travaux effectués et les produits livrables reçus conformément au contrat.

DDP livraison payée, entrepôt O5C Dartmouth, NS, Incoterms 2010 prix ferme pour la fourniture et la mise en service des éléments suivants:

#### **Prix de lot ferme, rendu droits acquittés (Incoterms 2010) pour :**

**Nota: 1. le prix est en dollars canadiens, les taxes applicables exclues, la destination DDP, les droits de douane Canadiens et les taxes d'accise incluses.**

**Tableau A : Équipement de cuisine**

Article	Description	Quantité	Unité de distribution
3.1	Lave-vaisselle : Hobart AM15VL-2 ou équivalent	1	Chaque
3.2	Friteuse : Garland Canada, modèle n° S18F ou équivalent	1	Chaque
3.4	Vitrine de comptoir réfrigérée : Silver King Canada, modèle n° SKDC48PT ou équivalent	1	Chaque
3.5	Four à convection ou à vapeur : Rational Canada, modèle n° SCC WE 61E ou équivalent	1	Chaque
3.7	Congélateur commercial : True Food International Canada TS-23F-2 ou équivalent	1	Chaque
3.11	Table-réchaud : Custom fabrication, modèle n° SC-HOT FOOD1	1	Chaque
	Guides pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (avec chaque pièce d'équipement)	1	Lot
	Livraison RDA		
<b>PRIX DE LOT FERME</b>		_____ \$	

**Date de livraison :** \_\_\_\_\_

**Taxes applicables en sus**

N° de l'invitation - Solicitation No.

F5561-180453/A

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

F5561-18-0453

N° de la modif - Amd. No.

-

File No. - N° du dossier

HAL-8-81055

Id de l'acheteur - Buyer ID

HAL201

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

---

## **ANNEXE C**

### **CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUE**

Les soumissions qui ne satisferont pas à toutes les exigences techniques obligatoires au moment de la clôture de la demande de soumissions seront jugées non conformes et seront rejetées. L'évaluation sera fondée uniquement sur les renseignements fournis dans la soumission. Les renvois à des sites Internet ou à des renseignements qui ne sont pas fournis ne seront pas évalués.

Le soumissionnaire doit certifier que l'équipement est conforme à chacune des spécifications techniques obligatoires figurant à l'annexe A, Besoin. Le soumissionnaire doit inclure dans sa soumission des documents sur le produit, comme des brochures, des dessins techniques ou des documents contenant la description du produit. Si la proposition ne respecte pas toutes les spécifications techniques obligatoires, elle sera déclarée non conforme.



FEUILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Chaque élément doit rencontrer les exigences énumérés afin d'être entièrement conforme à l'énoncé des travaux

Élément 3.1 Hobart AM15VL-2 Équipement Équivalent		SUBSTITUT OFFERT		REMARQUES:	
ÉLÉMENT	Description	RENCONTRÉ	NON RENCONTRÉ		
1	40 cycles par heure – désinfection à l'eau chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	Système de condensation interne minimisant la vapeur d'eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	Aucune hotte nécessaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	Installation directe ou en coin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Remplissage automatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Machine: 208-240V/60Hz/1 43.0 A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Élément du chauffe-eau: 208-240V/60Hz/1 35.4A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	Hauteur totale (69 in / 1752.6mm - avec porte ouverte 75 3/4 in / 1924.05mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	Largeur totale (29 1/4 in / 742.95mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10	Profondeur totale - incluant la poignée (35 in / 889mm - la valeur inclue le dégagement du mur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11	Dégagement de service (15in / 381mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12	Poids (451 lbs / 204.57 kg)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

FEUILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Chaque élément doit rencontrer les exigences énumérés afin d'être entièrement conforme à l'énoncé des travaux

ÉLÉMENT 3.2 Garland Canada Modèle Numéro S18F Équipement équivalent		SUBSTITUT OFFERT		REMARQUES:	
ÉLÉMENT	Description	RENCONTRÉ	NON RENCONTRÉ		
1	Finition en acier inoxydable du devant et des côtés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	Capacité de graisse de 14 Kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	Deux paniers de fil en chrome	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	Congelé à cuit 50 lbs / 23 Kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Spécification électrique: 240V/60Hz/1 50.0A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Hauteur totale (43 3/4 in / 1111mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Largeur totale (18 in / 457mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	Profondeur totale - incluant la poignée (34 1/2 in / 877mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	Poids (140 lbs / 64 kg - poids d'expédition)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

FEUILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Chaque élément doit rencontrer les exigences énumérés afin d'être entièrement conforme à l'énoncé des travaux

Page 3 de 5

Élément 3.4 Silver King Canada Modèle Numéro SKDC48PT Équipement Équivalent		SUBSTITUT OFFERT		REMARQUES:	
ÉLÉMENT	Description	RENCONTRÉ	NON RENCONTRÉ		
1	Extérieur en acier inoxydable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	Porte en verre à toute épreuve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	Étagères à fil de gros calibre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	Spécification électrique: 115V/60 Hz/1 3.9A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Hauteur totale (30 1/2 in / 774.7mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Largeur totale (48 in / 1219.2mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Profondeur totale (23 <sup>46</sup> / <sub>100</sub> in / 595.884mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	Poids (245 lbs / 111.13 kg - poids d'expédition)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

FEUILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Chaque élément doit rencontrer les exigences énumérés afin d'être entièrement conforme à l'énoncé des travaux

Page 4 de 5

Élément 3.5 Rational Canada Modèle Numéro SCC WE 61E Équipement Équivalent		SUBSTITUT OFFERT		REMARQUES:	
ÉLÉMENT	Description	RENCONTRÉ	NON RENCONTRÉ		
1	Cuisson automatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	Panneau de contrôle claire incluant des pictogrammes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	Gestion de l'humidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	Système de nettoyage automatique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Bouclier thermique du panneau latéral gauche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Support stationnare pour le four	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Ensemble de montage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	Version marine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
9	Spécification électrique: 230V/60Hz/1 48.3A	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10	Fourni avec de l'eau et un drain	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11	Hauteur totale (30 3/4 in / 782mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12	Largeur totale (33 1/4 in / 845mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
13	Profondeur totale (30 3/8 in / 770mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
14	Poids (243 lbs /110kg - poids net)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

FEUILLE D'ÉVALUATION POUR L'ÉQUIPEMENT DE LA CUISINE

EXIGENCES OBLIGATOIRES

Chaque élément doit rencontrer les exigences énumérés afin d'être entièrement conforme à l'énoncé des travaux

Page 5 de 5

Élément 3.7 True Food International Canada TS-23F-2 Équipement équivalent		SUBSTITUT OFFERT		REMARQUES:	
ÉLÉMENT	Description	RENCONTRÉ	NON RENCONTRÉ		
1	23 pieds carrés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
2	Intérieur et extérieur en acier inoxydable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3	Deux demi portes en acier inoxydable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
4	Spécification électrique : 115V/60/1 10.4 amps	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
5	Hauteur totale (78 3/8 in / 1991mm - avec roulettes 83 5/16 in / 2117mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
6	Largeur totale (27 in / 686mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
7	Profondeur totale - incluant la poignée (29 1/2 in / 750mm)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
8	Poids (330 lbs /150kg - Emballé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

N° de l'invitation - Solicitation No.

F5561-180453/A

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

F5561-18-0453

N° de la modif - Amd. No.

-

File No. - N° du dossier

HAL-8-81055

Id de l'acheteur - Buyer ID

HAL201

N° CCC / CCC No. / N° VME - FMS

---

## **ANNEXE « D » de la PARTIE 3 de la DEMANDE DE SOUMISSIONS**

### **INSTRUMENTS DE PAIEMENT ÉLECTRONIQUE**

Le soumissionnaire accepte d'être payé au moyen de l'un des instruments de paiement électronique suivants :

- ( ) Carte d'achat VISA ;
- ( ) Carte d'achat MasterCard ;
- ( ) Dépôt direct (national et international) ;
- ( ) Échange de données informatisées (EDI) ;