

**RETURN BIDS TO:**  
**RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**  
 Bid Receiving Public Works and Government  
 Services Canada/Réception des soumissions Travaux  
 publics et Services gouvernementaux Canada  
 Pacific Region  
 401 - 1230 Government Street  
 Victoria, B.C.  
 V8W 3X4  
 Bid Fax: (250) 363-3344

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

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

Regional Individual Standing Offer (RISO)

Offre à commandes individuelle régionale (OCIR)

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

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

**Comments - Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address**

**Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur**

**Issuing Office - Bureau de distribution**

Public Works and Government Services Canada -  
 Pacific Region  
 401 - 1230 Government Street  
 Victoria, B. C.  
 V8W 3X4

<b>Title - Sujet</b> Nettoyage Syst. Ventilation Cuisine		
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> W684Q-190070/A		<b>Date</b> 2019-08-27
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> W684Q-190070		<b>Amendment No. - N° modif.</b> 001
<b>File No. - N° de dossier</b> VIC-8-41181 (246)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>	
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$VIC-246-7764		
<b>Date of Original Request for Standing Offer</b> Date de la demande de l'offre à commandes originale		2019-07-09
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2019-09-11</b>		<b>Time Zone Fuseau horaire</b> Pacific Daylight Saving Time PDT
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Kobenter, Hélène		<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> vic246
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (250) 508-7491 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (250) 363-3344	
<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>		
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction:</b> <b>Destination - des biens, services et construction:</b>		
<b>Security - Sécurité</b> This revision does not change the security requirements of the Offer. Cette révision ne change pas les besoins en matière de sécurité de la présente offre.		

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

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

## **Modification No 001 de l'invitation susmentionnée comme suit :**

### **ANNEXE « A » ÉNONCÉ DES TRAVAUX SUPPRIMER TEL QU'INDIQUÉ INSÉRER:**

#### **ANNEXE « A » ÉNONCÉ DES TRAVAUX**

#### **OFFRE À COMMANDES INDIVIDUELLE ET RÉGIONALE (OCIR) POUR LE NETTOYAGE DES SYSTÈMES DE VENTILATION DE CUISINE À LA BASE DES FORCES CANADIENNES ESQUIMALT DU MINISTÈRE DE LA DÉFENSE NATIONALE, À VICTORIA (COLOMBIE-BRITANNIQUE), AU CANADA**

### **1. GÉNÉRALITÉS**

Les travaux visés par la présente convention d'offre à commandes comprennent la fourniture de toute la main-d'œuvre, de tous les outils, de tous les matériaux, de tout l'équipement et du transport nécessaires pour nettoyer les systèmes de ventilation de cuisine, sur demande, pour le Bureau du génie construction de la Base des Forces canadiennes Esquimalt.

### **2. LIEU DES TRAVAUX**

Les lieux des travaux sont, entre autres, les zones suivantes de la BFC Esquimalt : arsenal, Naden, caserne Work Point, Colwood, manège militaire de Bay Street, manège militaire Ashton, NCSM *Malahat* et Albert Head.

1. L'arsenal se trouve à l'ouest de Victoria, à environ huit kilomètres, à l'extrémité ouest d'Esquimalt Road.
2. Naden se trouve dans Admirals Road, à environ un kilomètre au nord de l'intersection entre Esquimalt Road et Admirals Road.
3. La caserne Work Point se trouve à l'ouest de Victoria, à environ cinq kilomètres en prenant Esquimalt Road, puis Head Street. Suivre Head Street vers le sud; pendant environ un kilomètre jusqu'à l'entrée de la caserne Work Point – Intersection de Head Street et Lyall St.
4. Colwood se trouve environ 10 kilomètres à l'ouest de Victoria dans Wilfert Road au niveau de la route Old Island.
5. Le manège militaire de Bay Street se trouve au 715 Bay Street, à l'intersection de Bay St. et de Douglas St., à Victoria (C.-B.). L'entrée se trouve dans Field St.
6. Le manège militaire Ashton se trouve dans Van Alman Avenue, près de Commerce Circle.
7. Albert Head est au sud-ouest de Victoria; emprunter les routes 1 et 1A, Sooke Road, Metchosin Road et Duke Road. Parcourir environ deux kilomètres sur Duke Road jusqu'à Albert Head, puis faire environ un kilomètre en direction du sud sur Albert Head Road jusqu'à la barrière.
8. Le NCSM Malahat est situé au 20 Huron St. dans le quartier de James Bay à Victoria.
9. Signal Hill 571 se trouve au 1587 Lyall St.

- 10. Signal Hill 585 se trouve au 1587 Lyall St
- 11. Signal Hill 586 est situé au 1586 Esquimalt Road.

### **3. SIMDUT**

- a. L'entrepreneur retenu doit se conformer aux exigences du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) relatives à l'utilisation, à la manipulation, à l'entreposage et à l'élimination des matières dangereuses, ainsi qu'à l'étiquetage et à la fourniture de fiches signalétiques acceptables par Ressources humaines et Développement des compétences Canada et Santé Canada.
- b. **L'entrepreneur doit remettre des exemplaires des fiches signalétiques du SIMDUT au responsable du génie construction au moment de l'attribution du marché.**

### **4. RESPONSABLE DU SITE**

Dans les présentes spécifications, « responsable du site » désigne l'officier du génie construction de la base (OGCB), le chef des pompiers de la base ou l'un des représentants autorisés de l'OG B qui effectuera des inspections régulières et sera disponible pour veiller à ce que les spécifications soient respectées.

### **5. TÉLÉPHONE**

L'entrepreneur doit fournir un numéro de téléphone où on peut le joindre pendant les heures normales de travail (de 8 h à 16 h 30) du lundi au vendredi sauf les jours fériés observés par le Canada. L'entrepreneur doit répondre aux appels dans les deux heures et il ne doit pas refuser les commandes subséquentes à une offre à commandes présentées par le responsable du site.

### **6. SÛRETÉ**

- a. Les déplacements à l'intérieur des sites font l'objet des restrictions suivantes :
- b. Respect scrupuleux de la limitation de vitesse affichée
- c. La BFC Esquimalt est un établissement où il est INTERDIT DE FUMER. Les restrictions et les autres panneaux interdisant de fumer doivent être strictement respectés.
- d. L'entrepreneur sera responsable des dommages causés par la négligence de ses employés ou l'inobservation des mesures de sécurité-incendie et de sécurité générales.
- e. L'entrepreneur doit respecter le règlement intitulé Industrial Health and Safety Regulations adopté par la Workers Compensation Board (WCB) de la Colombie-Britannique.

### **7. SÉCURITÉ**

Lire la section sur la SÉCURITÉ dans le présent document.

## **8. ACCÈS À DES ESPACES CLOS**

L'accès aux espaces clos doit se faire conformément aux textes suivants :

- a. *Règlement canadien sur la santé et la sécurité au travail*, partie XI, Espaces clos
- b. Worksafe BC, Occupational Health and Safety Regulation, Part 9: Confined Spaces

## **9. SANTÉ ET SÉCURITÉ**

L'entrepreneur doit se conformer aux exigences des normes établies à la partie II du *Code canadien du travail*, ainsi qu'au *Règlement sur la santé et la sécurité au travail* et aux exigences de la *Loi sur les accidents du travail* et de ses règlements connexes en matière de prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles – y compris en ce qui touche la fourniture et l'utilisation d'équipements de protection personnelle et la ventilation des lieux de travail. En cas de disparités entre une disposition de la *Loi sur les accidents du travail* et son règlement et la partie II du *Code canadien du travail* ou les dispositions du *Règlement sur la santé et la sécurité au travail*, la disposition la plus rigoureuse s'applique.

## **10. DOMMAGES**

L'entrepreneur doit, sans frais pour l'État, réparer les dommages causés par l'entrepreneur ou son agent pendant les travaux.

## **11. NORMES DES TRAVAUX**

Tous les travaux effectués dans le cadre du présent contrat doivent respecter les normes les plus élevées conformément à la section (15) Méthodes de travail, et l'édition la plus récente de la National Fire Protection Association 96 « Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations », par des techniciens qualifiés à l'entière satisfaction du responsable du site et des inspecteurs de sécurité-incendie de la base.

## **12. FORMATION**

L'entrepreneur doit s'assurer que tous les employés affectés à des travaux sur les propriétés du MDN ont été correctement formés et qu'ils connaissent toutes les consignes de sécurité applicables à l'équipement sur lequel ils doivent travailler et aux outils qu'ils doivent utiliser.

## **13. INSPECTION DES TRAVAUX**

L'inspection des travaux sera effectuée par les pompiers de la base ou le responsable du site.

## **14. ÉQUIPEMENT**

L'entrepreneur doit fournir tout le matériel nécessaire pour faire le travail, y compris :

- a. racloirs de caoutchouc pour le sol;
- b. vadrouilles, seaux, bacs à laver et toiles de protection;

- c. escabeaux permettant d'atteindre les hottes et échelles à coulisses permettant d'atteindre le toit s'il n'y a pas d'autre accès.

## 15. MATÉRIAUX ET MÉTHODE DE TRAVAIL

- a. Avant de commencer à travailler, il faut verrouiller les interrupteurs d'alimentation qui risquent d'être activés accidentellement.
- b. Les dispositifs de l'installation d'extinction ne doivent pas être désactivés pendant le nettoyage.
- c. Tous les éléments du système de ventilation (hottes, gaines, panneaux d'accès, ventilateurs, carters de ventilateur, filtres à graisse et accessoires) doivent être démontés, si nécessaire, pour que l'on puisse atteindre toutes les parties à nettoyer. **Le nettoyage doit inclure l'essuyage autour des ampoules électriques et des appareils d'éclairage.**
- d. Il faut se servir de toiles de protection sur le lieu des travaux et pour recouvrir et protéger l'équipement, les ventilateurs et les moteurs; il faut récupérer la solution de nettoyage utilisée dans des seaux.
- e. Les travailleurs doivent faire très attention à ne pas causer de dommages lorsqu'ils montent sur l'équipement industriel de cuisine. Le MDN réparera les dommages causés par l'entrepreneur et les lui facturera.
- f. On doit employer un détergent doux, non toxique et ininflammable.
- g. Au besoin, il faut gratter les surfaces intérieures jusqu'au métal avant d'appliquer une solution dégraissante. Il faut prendre soin de ne pas utiliser de nettoyeurs chimiques sur les éléments fusibles ou sur d'autres appareils de détection du système d'extinction automatique.
- h. L'entrepreneur doit fournir un système complet de nettoyage employant de l'eau à haute pression ou de la vapeur et permettant de récupérer l'eau usée dans des bennes en plastique.
- i. **Le nettoyage s'effectuera de haut en bas aussi loin que l'on peut atteindre, c'est-à-dire la hotte et la gorge. Le nettoyage comprend quatre (4) étapes: 1) nettoyage de la hotte, 2) nettoyage des filtres, 3) nettoyage de la gorge, et 4) polissage. Tout travail supplémentaire sera fourni sur demande et facture en conformité avec l'article 15 (tarif horaire) du tableau d'évaluation financière B.1 à l'annexe « B »**
- j. Les filtres à graisse doivent être dégraissés et lavés à l'eau sous pression ou à la vapeur, puis remis en place dans le système de ventilation.
- k. Toutes les surfaces extérieures des hottes doivent être polies et nettoyées sans laisser de marques.
- l. Une fois le nettoyage terminé, l'entrepreneur doit vérifier que le système de ventilation fonctionne correctement.
- m. Tous les résidus de nettoyage doivent être recueillis. L'entrepreneur doit enlever tous les résidus à l'achèvement du nettoyage de la hotte et s'en débarrasser hors des locaux du MDN conformément aux lois et aux règlements du District régional de la Capitale (DRC).
- n. L'entrepreneur doit consigner les réparations qui doivent être faites et informer le responsable du site pour qu'il fasse le nécessaire.

- o. Il faut réaliser tous les travaux conformément à la dernière édition du document (NFPA 96) « Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations ».
- p. Il faut indiquer par écrit les endroits du système qu'il est difficile à voir pour l'inspection du nettoyage.
- q. Il faut que toutes les parties du système de ventilation soient nettoyées de façon à ce que l'on puisse voir clairement le métal (métal nu).
- r. Après les travaux, il faut signaler par écrit au responsable du site les endroits qui n'étaient pas accessibles ou qui n'ont pas été nettoyés jusqu'au métal nu en donnant une explication.
- s. L'entrepreneur doit fournir pour chaque site un registre dans lequel seront inscrits la date et l'heure à laquelle le système a été nettoyé, le nom et la signature de l'employé de l'entrepreneur, et le nom de l'accompagnateur, le cas échéant.
- t. Il faut nettoyer avec précaution les connexions et les câbles du système d'extinction des incendies; leur nettoyage ne doit pas laisser de résidus chimiques.
- u. Une fois le nettoyage terminé, il faut réactiver tous les interrupteurs d'alimentation et les dispositifs du système. On doit remettre en place tous les panneaux d'accès (trappes) et les plaques de finition. Il faut réparer ou remplacer les joints abîmés. Il faut remettre aussi les volets d'obturation et les diffuseurs dans leur position originale pour permettre un écoulement convenable de l'air.
- v. Il faut protéger les joints d'étanchéité de buse des dommages pendant le nettoyage. L'entrepreneur doit remplacer les joints abîmés.
- w. La sécurité du bâtiment doit être assurée pendant les travaux, et une fois que ceux-ci sont terminés, et pendant que l'équipe de travail est sur les lieux.
- x. Il faut ouvrir tous les panneaux d'accès et utiliser les bons joints lorsqu'on les remet en place. Tous les panneaux d'accès doivent être convenablement fermés.
- y. Il faut protéger les moteurs des ventilateurs de l'humidité.
- z. On doit vérifier les courroies de ventilateur.
- aa. S'il y a lieu, il faut huiler les roulements des ventilateurs.
- bb. Les travailleurs doivent prendre toutes les précautions possibles pour protéger la membrane du toit.
- cc. Il faut remettre tout le matériel de la cuisine à sa place et en état de fonctionner.
- dd. Il faut nettoyer les sols, les murs et autres endroits où se déroule le nettoyage une fois celui-ci terminé.
- ee. On ne doit pas débrancher les réfrigérateurs.
- ff. Il ne faut pas laisser d'ordures ou de restes de graisse sur l'équipement ou sur les lieux.
- gg. Il est interdit de fumer sur le toit ou dans la cuisine du restaurant.

**Remarque :** Si l'entrepreneur n'indique pas au responsable du site qu'il a été difficile d'accéder à certaines parties du système de ventilation ou qu'il y a des anomalies dans le système, on assumera que

tous les endroits étaient opérationnels et accessibles, et qu'ils ont été nettoyés jusqu'au métal nu conformément à la norme NFPA 96. Le responsable de l'inspection du site mettra par écrit les endroits qui n'ont pas été nettoyés conformément à la présente spécification ou à la norme NFPA 96 et cela pourrait motiver la résiliation du marché. **L'entrepreneur doit informer le/la responsable du site du MDN de tout équipement qui ne répond pas aux réglementations en vigueur.**

## 16. CALENDRIER/HEURES DE TRAVAIL

- a. Dans toutes les cuisines, les travaux seront exécutés entre 14 h et 2 h du lundi au vendredi, à l'exclusion des jours fériés observés au Canada. Le délai de 14 h à 2 h désigne les heures d'accès dont l'entrepreneur pourrait avoir besoin afin d'effectuer le travail. À aucun moment le nettoyage d'une hotte de cuisine d'un bâtiment ne devra durer un quart de 12 heures par visite. Habituellement, la plus grande partie du nettoyage se fait en deux à quatre heures en fin d'après-midi.
- b. On donnera à l'entrepreneur une liste des unités à nettoyer pendant le mois. Le responsable du site lui transmettra la liste au plus tard à la fin de la première semaine du mois. L'entrepreneur se mettra d'accord avec le responsable de la cuisine en ce qui concerne les dates et heures du nettoyage des hottes. Une fois les arrangements faits, l'entrepreneur doit envoyer le calendrier de nettoyage au responsable du site.
- c. Le responsable de la cuisine doit déterminer les dates et heures du nettoyage. On fournit une liste des personnes-ressources à la section 18 ci-dessous.

**17. INVENTAIRE**

N° DU BÂTIMENT	SECTEUR	UNITÉS	TAILLE DES HOTTES	FILTRES A GRAISSES	Fréquence de nettoyage
<b>ARSENAL</b>					
<b>85</b> (Sub Mariner)	Fours de la cuisine	1	46 po X 117 po	5 filtres	Une fois tous les deux mois (janvier, mars, mai, juillet, septembre et novembre)
<b>85</b> (Sub Mariner)	Grill de la cuisine	1	46 po X 117 po	5 filtres	
<b>85</b> (Sub Mariner)	Lave-vaisselle de la cuisine	1	36 po x 36 po	Pas de filtre	
<b>100</b> New Wave	Coin friture	1	43 po x 108 po	4 filtres	Une fois par mois
		<b>1</b>	<b>4 pi x 8 pi</b>	<b>3 filtres</b>	
<b>250</b>	Coin cuisson	1	150 po x 39 po	<b>4 8 filtres</b>	Une fois par mois
Gaine, 20 po x 10 po, 38 pi de long, horizontale avec deux coudes à 90 degrés et une portion verticale allant sur le toit. On accède au toit par un escalier interne. Il faut utiliser un monte-charge (axe central) pour accéder aux extracteurs situés au quatrième étage. Le commissionnaire qui se trouve à l'entrée principale du bâtiment a les clés.	Aire de service	1	46 po x 116 po	6 filtres	
	Aire de service	1	50 po x 90 po	4 filtres	
<b>SIGNAL HILL</b>					
<b>571</b>	Coin cuisson	<b>1</b>	162 po x 42 po	8 filtres	Une fois par mois Ne fonctionne pas
Club de la Flotte. Accès facile au ventilateur, le toit est à environ 4 pi au-dessus du sol. La gaine est courte et refoule directement sur le toit, qui est plat.					
<b>585</b> – Le ventilateur d'extraction est sur le toit, six étages plus haut.	Pâtisserie	<b>1</b>	120 po x 50 po	Avec un récupérateur de graisse	Une fois par mois Ne fonctionne pas
	Cuisine principale	<b>1</b>	240 po x 98 po	Avec un récupérateur de graisse	
	Gril	<b>1</b>	48 po x 48 po	Avec un récupérateur de graisse	



N° DU BÂTIMENT	SECTEUR	UNITÉS	TAILLE DES HOTTES	FILTRES À GRAISSES	Fréquence de nettoyage
<b>586 (Mess des officiers)</b> <b>586 (Mess des officiers)(suite)</b>	Grilloir de type charbon de bois	1	20 pi x 12 pi	9 filtres	Une fois par mois
	Fours doubles	1	5 pi x 10 pi	2 cartouches	
	Aire de service	1	4 pi x 9 pi	2 cartouches	
<b>CASERNE WORK POINT</b> <b>1373 NOTC</b>	Fours de la cuisine	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	Une fois par mois
	Coin cuisine rapide	1	48 po x 72 po	5 filtres + 5 coalesceurs	
	Coin cuisine rapide	1	48 po x 96 po	6 filtres + 6 coalesceurs	
	Plaque de cuisson – déjeuner	1	66 po x 60 po	5 filtres + 5 coalesceurs	
	Comptoir à sandwiches	1	60 po x 108 po	8 filtres + 8 coalesceurs	
	Coin friture	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	
	Cuiseur à vapeur	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	
	Gril	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	
	Bouilloire à vapeur	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	
	Marmites autoclaves	1	60 po x 144 po	10 filtres + 10 coalesceurs	
<b>NADEN 34 (Caserne Nelles)</b>	Fours à vapeur superposés	1	132 po x 235 po	Pas de filtre N'est pas étanche → Nettoyage à la main seulement	Une fois par mois
	Char Broid®	1	90 po x 174 po	8 filtres	
	Four à pâtisserie	1	45 po x 174 po	4 filtres	
	Boulangerie	1	53 po x 62 po	6 filtres	
	Aire de service	1	42 po x 110 po	4 filtres	
	Aire de service	1	54 po x 168 po	8 filtres + 8 coalesceurs	

N° de l'invitation - Sollicitation No.  
**W684Q-190070/A**  
N° de réf. du client - Client Ref. No.  
W684Q-190070

N° de la modif - Amd. No.  
**001**  
File No. - N° du dossier  
**VIC-8-41181**

Id de l'acheteur - Buyer ID  
**Vic246**  
N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

N° DU BÂTIMENT	SECTEUR	UNITÉS	TAILLE DES HOTTES	FILTRES À GRAISSES	Fréquence de nettoyage
	Aire de service	1	53 po x 60 po	4 3 filtres + 3 coalesceurs	
NADEN 141 (Caserne des pompiers)	Coin cuisson	1	4 pi x 8 pi	4 filtres de 20 po x 24 po chacun	Janvier, mai, septembre
COLWOOD 104	Coin cuisson	1	96 po x 96 po	4 filtres	Un mois sur deux (février, avril, juin, août, octobre, décembre)
	Plonge	1	40 po x 40 po		
	Coin cuisson	1	142 po x 48 po	6 filtres	
	Coin friture	1	96 po x 48 po	8 filtres	
ALBERT HEAD 1015					Une fois tous les deux mois (janvier, mars, mai, juin, juillet, août, septembre, octobre)
MANÉGE MILITAIRE ASHTON	Coin cuisson	1	192 po x 48 po	Pas de filtre	Sur demande En fonction des exigences du service des incendies de l'arsenal. Une fois par an
	Coin cuisson	1	84 po x 43 po	4 filtres	
	Coin cuisson		94 po x 48 po 60 po x 34 po	4 filtres	
MANÉGE MILITAIRE DE BAY STREET					
Salle 315					
Gaine horizontale de 8 po de section sur 4 pieds de long					
NCSM MALAHAT					

N° de l'invitation - Sollicitation No.

**W684Q-190070/A**

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

W684Q-190070

N° de la modif - Amd. No.

**001**

File No. - N° du dossier

VIC-8-41181

Id de l'acheteur - Buyer ID

Vic246

N° CCC / CCC No./ N° VME - FMS

## 18. PERSONNES-RESSOURCES POUR LES CUISINES

N° DU BÂTIMENT	SECTEUR	NUMÉRO DE TÉLÉPHONE <i>(Sera fourni à l'émission de l'offre à commandes)</i>
1073	Caserne Work Point	
1015	Albert Head	
Manège militaire Ashton	Ave Vanalman.	
Manège militaire de Bay Street	Rue Bay	
NCSM <i>Malahat</i>	20, rue Huron	
34	Naden	
141	Naden	
85	Arsenal	
100	Arsenal	
250	Arsenal	
571	Arsenal	
575	Arsenal	
585	Arsenal	
586	Arsenal	
104	Colwood	

**--Toutes les autres conditions de l'invitation restent inchangées--**