


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Equipment Majeur

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Lave-Vaisselle

Lave-Casseroles Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Minimum de deux cycles de lavage entièrement automatiques 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabrique en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Moteur de pompe d'au moins 4 HP. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffeur intégré (70 °C/158°C) 		
M4	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Lave-Vaisselle Encastré Soumissionnaire :			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Il doit fonctionner selon un mode de désinfection chimique ou de désinfection à l'eau chaude et être doté d'une surchauffeur intégrée. Surchauffeur intègre pour une hausse de température de 70°. 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • L'unité doit être de type remplissage et vidange 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Bâtis en acier inoxydable • Moteur de 3/4 HP minimum 		
M4	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte • Pompe de drainage • Fonction de détartrage • Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables • Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques • Tamis à débris amovible en acier inoxydable 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Lave-Vaisselle Haute Température a Capot ou à Porte Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions maximales : 93 1/4 po haut x 31 po larg. x 26 1/8 po prof (2369mm x 663 mm x 787 mm) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Bâtis en acier inoxydable 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme marche-arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70° 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commande du ventilateur d'évent 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers 44 po (1117 mm) Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Disponible en standard (2 capots de ventilation) et système de récupération de la chaleur sans évent ou ventile • Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle du ventilateur d'évent 		
	<ul style="list-style-type: none"> • La cuve de lavage sera suivie d'un rappel intégré de 70 pour élever l'eau entrant à partir de 110°F à 180°F (43°C à 82°C) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Convoyeur: avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage • L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table. 		
M4	<ul style="list-style-type: none"> • Single point electrical connection 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Lave-Vaisselle a Convoyeur de Paniers et Cuve de Prelavage 66 po (1676mm) Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Disponible en standard (2 capots de ventilation) et système de récupération de la chaleur sans évent ou ventile 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bâti en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP (minimum) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pompe de pré-lavage avec moteur d'au moins 1 HP (minimum) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle du ventilateur d'évent 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Convoyeur : avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table. 		
M4	<ul style="list-style-type: none"> • Single point electrical connection 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Fours

Four Combi à L'Electricité et au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Demi-version pour lèse 6 et 10 doit être empilable • Unité plein format (20 plats) doivent être roulants 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Intérieur et extérieur en acier inoxydable • Panneau de commande électrique avec interface USB • Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé • Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensat à drainage • Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude • Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés • Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs • Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement • Grilles de four disposées à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson pour les 6 et 10 demi-formats 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer • L'unité de 20 casseroles doit avoir un rouleau dans le support inclus qui est compatible avec l'armoire de maintien chaud et le refroidisseur à air. • Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau 		
M4	Panneau de commande électronique, plage de température et élément chauffant:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et la télé versement des recettes • Commande numérique du temps, du réglage de la sonde à l'intérieur du four et de la température, qui peut être réglée sur une plage minimale de 48°C-248°C (120°F-480°F). 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Four Combi à L'Electricité et au Gaz
Soumissionnaire:




M5	Exigences relatives aux fours à gaz: <ul style="list-style-type: none">• Minimum de 40,000 UTBs pour l'unité de 6 plateaux• Minimum 75 000 UTBs pour les unités de 10 et 20 plateaux			
----	--	--	--	--

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Four a Convection Electrique et Four a Convection au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Four avec capacité de cinq plats de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées de porte froides au toucher 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ventilateur multidirectionnel avec au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fonction de refroidissement rapide 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Protection automatique contre les surcharges thermiques 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F) 		




l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Cuisinière Électrique et Cuisinière au Gaz Autoportantes Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Equipé d'un four standard 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Four assez grand pour deux plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Bâti extérieur – façade, porte, côtés, dossier et tablette - en acier inoxydable • Pour les unités au gaz veilleuse en acier inoxydable • Dossieret haut en acier inoxydable • Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée • Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant • Au moins deux grilles de four fournies 		
M4	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Plateau égouttoir amovible • L'unité à gaz doit avoir un régulateur de pression 		
	Panneau de commande et plage de température <ul style="list-style-type: none"> • Température réglable sur une plage d'au moins 66°C à 260 °C (150 °F à 500 °F) • Minimum de 30 000 BTU pour configuration au gaz naturel. 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Grils et Plaques à Frir

Plaques à Frir Electriques et Plaques à Frir au Gaz Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions maximales: 35 po x 22 po (889 mm prof. x 559 mm haut) • Dessus chromé d'au moins ½ po (13 mm) 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable • Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dalot à graisse amovible. 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant • Interrupteur électrique avec voyant 		
M4	Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz):		
	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum de 30 000 BTU par brûleur pour les unités au gaz naturel ou propane 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Gril à Rabat Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Modelé de comptoir 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Appareil avec commandes programmables, commandes thermostatiques de la température et commandes standard des plaques à frire; les commandes doivent être disposées à tous les 12 po de plaque. • Plaque à frire en acier de ½ po (13 mm) d'épaisseur et très polie • Dalot à graisse amovible • Voyant « Heat-On » (allumé) – seulement électrique • Les éléments chauffants supérieurs doivent se trouver à une certaine distance des surfaces installées et ajustées et devraient pouvoir être verrouillés à des positions pré-réglées à au moins 38,1 mm (1 ½ po) au-dessus des aliments • Surfaces chauffantes supérieures articulées et assistées 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Température réglable entre 94°C à 204°C (200°F à 400°F). • Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson • Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant • Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant 		




l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Plaque de Cuisson à Induction (1 Zone de Chauffage) Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Offerts en format portatif pour le comptoir 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Un revêtement en acier inoxydable; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Un dessus en vitrocéramique; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Une commande par écran tactile; 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Un dispositif DEL. 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Au moins vingt réglages de la puissance 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Protection contre la surchauffe 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Détection automatique de casseroles 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêt casserole vide 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Plaque de Cuisson à Induction (4 Zone de Chauffage) Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	• Un revêtement en acier inoxydable;		
	• Un dessus en vitrocéramique;		
	• Une commande par écran tactile;		
	• Un dispositif DEL.		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	• Au moins vingt réglages de la puissance		
	• Protection contre la surchauffe		
	• Détection automatique de casseroles		
	• Arrêt casserole vide		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Table de Cuisson à Gaz à 6 Brûleurs, avec Support pour Équipement

Soumissionnaire :



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériau et construction : <ul style="list-style-type: none"> • Le devant, les côtés, les rives et le panneau de commande doivent être en acier inoxydable. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles de surface doivent être constituées de sections amovibles de 12 po x 12 po et être fabriquées en fonte robuste. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les joints d'acier inoxydable doivent être soudés et finis. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Configuration de 6 brûleurs, 3 à l'avant et 3 à l'arrière. 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Une veilleuse permanente pour chaque brûleur. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le bac d'égouttement mono pièce pleine largeur doit pouvoir s'enlever facilement pour le nettoyage. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les pattes doivent être en acier inoxydable de 4 po avec pieds cylindriques réglables. Pieds de type cylindrique ou de type à rondelle permettant un réglage sur 2 po (51 mm). 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Protège-thermostat. 		
M3	Exigences relatives à l'alimentation en gaz : <ul style="list-style-type: none"> • Chaque brûleur doit produire au moins 28 000 BTU par grille. 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Friteuse

Friteuse Electrique et Friteuse au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	• Bassin de friture et armoire bâtis en acier inoxydable		
	• Robinet de vidange : 1 ¼ po (32 mm) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile		
	• Pieds tubulaires avec roues verrouillables		
	• Panneau de contrôle avec indicateur numérique		
	• filtre intégré		
M2	Caractéristiques:		
	• Température des gaz évacués inférieure à 500 °F seulement pour modèle au gaz		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Braisière Basculante

Braisière Basculante a L'Electricité et au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Construction mono pièce avec coins concaves 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil doit comporter des pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables. 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Couvercle à charnières assistées en acier inoxydable avec poignée 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat avec position ARRÊT et témoin 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 10° 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Protection contre la surchauffe 		
	<ul style="list-style-type: none"> • 72°C a 215°C (160°F a 425°F) plage de température de service 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Cuiseurs Vapeur

Cuiseurs Vapeur a L'Electricité et au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimale de cinq plats mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 50 mm) chacun. 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Entièrement en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Porte doit être robuste avec un mécanisme de verrouillage 		
M3	Compartiments à Vapeur: <ul style="list-style-type: none"> • L'unité doit avoir des commandes séparées et une minuterie de 60 minutes avec alarme sonore pour chaque compartiment 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'arrivée de vapeur au compartiment de cuisson doit être interrompue lorsque la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson et réactivée lorsque la porte est fermée 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Chaudière électrique ou gaz avec régulation de pression et température. 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Marmite à Vapeur a Double Paroi a L'Électricité et au Gaz Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bâtis en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bâti en acier inoxydable et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Couvercle de levage en acier inoxydable pour unités de 6 et 12 gallons 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus)et crépine de drainage 		
M2	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Voyant à DEL pour cycle de chaleur et pour bas niveau d'eau • Commandes résistant à l'eau 		
M3	<u>Exigences relatives à l'alimentation électrique :</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur MARCHE-ARRÊT • Commandes de température réglables 		
M4	Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite à gaz) :		
	<ul style="list-style-type: none"> • Disponible en configuration gaz naturel ou propane • Interrupteur MARCHE-ARRÊT 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes de température réglables 		
M5	<u>Exigences de l'unité à vapeur direc</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fonctionne avec une pression de vapeur entrante entre 10 psi et 35 psi 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Réfrigérateur/ Congélateurs

Armoire Frigorifique Commerciale
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Extérieur : panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Intérieur : revêtement en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roulettes avec deux qui se verrouille 		
M2	Portes: <ul style="list-style-type: none"> • Extérieur et intérieur en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées de porte profil bas 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées de portes avec serrures standard 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin quand il le faut. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage 		
M3	Tablettes <ul style="list-style-type: none"> • Convenant à des plats gastronomes de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) et de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Trois tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF 		
M4	System Frigorifique: <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigérant intégré et respectueux de l'environnement sans CFC 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Grand serpentín d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dégivrage automatique déclenché par minuterie 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F) 		
M5	Eclairage: <ul style="list-style-type: none"> • Éclairage intérieur économe en énergie 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Réfrigérateur Bahut Commerciale Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Armoire:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dessus en acier inoxydable avec un rebord marin • Extérieur/Intérieur: Bâti en acier inoxydable. • Quatre roulettes avec deux avec freins 		
M2	Tiroirs:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées de tiroir profil bas • Tiroirs, glissières et rouleaux en acier inoxydable. • Tiroirs à fermeture automatique 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tiroirs permettant de ranger des plats de restaurant de 12 po x 20 po x 4 po (305 mm x 508 mm x 102 mm) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Garniture d'étanchéité magnétique ou garniture à pression de construction mono pièce, enlevable sans outils 		
M3	Système Frigorigène:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL • Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde • Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température 		
M4	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien de la température entre 1 °C et 3 °C (34 °F et 38 °F). 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Machine a Glaçons avec Bac de Stockage Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté ou à l'avant pour refroidir le compresseur 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Raccord d'eau potable froide et d'un seul raccord de vidange 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Extérieur en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bac bâtis en polyuréthane 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • La machine doit être refroidie à l'air. 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Refroidisseur a Courant D'Air Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable avec isolation en polyuréthane écologique haute densité exempte de CFC 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fini intérieur et extérieur en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes à fermeture automatique avec fonction de maintien ouvert 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité de 26 bacs doit accueillir des racks roulants et des racks combinés 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle contenant plus de 13 pans et plus doit être roulant et compatible avec armoire de maintien au chaud et four combi 		
M2	Opération: <ul style="list-style-type: none"> • L'unité doit avoir plusieurs modes de fonctionnement, tels que refroidissement doux, refroidissement dur, congélation et maintien 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'unité doit fournir et entreposer les données de rapport HACCP collectées via une sonde 		
M3	Unité de Réfrigération: <ul style="list-style-type: none"> • Système de réfrigération intégré 		
M4	Système et Panneau de Commande: <ul style="list-style-type: none"> • Système de commande du microprocesseur 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositif d'affichage de la température, des données et des alarmes 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Alarme sonore qui se fait entendre à la fin du cycle ou lorsque le cycle s'arrête de manière anormale 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Peut être réglé pour un fonctionnement automatique ou manuel 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Possède une sonde qui mesure en continu la température du produit pendant tous les cycles 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Présentoir Réfrigéré Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	• Base entièrement soudée		
	• Intérieur et extérieur en acier inoxydable		
	• Éclairage intérieur		
M2	Portes:		
	• Poignées de porte avec serrures de porte standard		
	• Portes à fermeture automatique à joint positif pour unités à portes battantes		
	• Les joints de porte Magnétiques d'une construction d'un morceau (pièce), amovible sans outils		
M3	Rayonnage (Étagère):		
	• Capable de s'accommoder 18 po x 26 po (457mm x 660mm) et 12 po x 20 po (305mm x 508mm) pour casseroles		
M4	Système de Réfrigération:		
	• Équipé d'un microprocesseur contrôlant et un indicateur DEL de température.		
	• Fluide frigorigène intégré et respectueux de l'environnement sans CFC		
	• Évaporateur en époxy		
	• Le système de dégivrage automatique et des contrôles numériques de température		
	• L'appareil doit pouvoir maintenir une température minimale de 34°F to 38°F (1.1°C to 3.3°C)		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Station de Service Mobile pour Sandwichs Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> L'unité doit avoir une profondeur minimale de 28 po et une hauteur de travail maximale, y compris les roulettes de 36 po (914 mm). 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Extérieur: devant, dessus, portes et extrémités en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> Tablettes en fil métallique enduites approuvées NSF 		
	<ul style="list-style-type: none"> Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique mono pièce 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> Quatre roues dont deux avec freins 		
	<ul style="list-style-type: none"> Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire 		
	<ul style="list-style-type: none"> Température réglable de 1.1°C to 5.0 °C (33°F to 41°F). 		




l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Table a Salades ou à Desserts Mécaniquement Réfrigérée Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bâtis en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée 		
M2	Commandes thermostatiques et température du maintien		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur MARCHE-ARRÊT • Maintien de la température entre 1 °C et 5 °C (33 °F à 41 °F) 		
M3	Isolation:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Tables de Service

Table Électrique à Compartiments Chauds Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • La table doit permettre de maintenir les aliments à des températures de à 60 °C/140 °F) ou supérieur 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Chaque puits est équipé d'un élément chauffant à commande individuelle 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Equipé de commandes électroniques et d'un indicateur de température pour chaque puits 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions maximales pour table à cinq compartiments: 74 po long x 30 po large (1880 mm long. x 762 mm large) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions maximales pour table à six compartiments: 96 po long x 30 po large (2438 mm long. x 762 mm large) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • La hauteur de service de la table doit être d'au moins 34 " (863 mm) 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Dessus extérieur, base et réchauds individuels en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Planche à découper en poly du côté opérateur et glissière de plateau en acier inoxydable du côté client 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues pivotantes avec deux freins avant 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pare-haleine double face en acier inoxydable et verre trempé 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Armoire de Conservation
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable poli intérieur et extérieur. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes en acier inoxydable avec joints de porte magnétiques monoblocs, remplaçables sans outils 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roulettes pivotantes robustes, dont deux qui se verrouille 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire 		
M2	Commande(s):		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'affichage à code couleur ou le système d'alerte sonore indique lorsque la température de l'armoire est en dehors de la «zone de sécurité» 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Equipment Pour les Boissons

Urne a Café Soumissionnaire :			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction : <ul style="list-style-type: none"> • Tous les composants internes et externes de l'appareil doivent être en acier inoxydable. 		
M2	<u>Configuration</u> <ul style="list-style-type: none"> • Tête d'infusion unique ou double tête d'infusion 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum de 2 tailles de lots réglables 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de distribution d'eau chaude 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Les têtes d'infusion doubles doivent pouvoir être contrôlées et actionnées séparément 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage numérique et commandes par boutons 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Verrouillage de l'entonnoir 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Percolateur pour le Café Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Intérieur et extérieur en acier inoxydable 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Commande automatique de la température • Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé • Interrupteur MARCHÉ-ARRÊT 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Distributeur de Lait en Vrac Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	• Intérieur et extérieur en acier inoxydable		
	• Système intégré de réfrigération		
	• Garniture d'étanchéité amovible		
	• Plateau d'égouttage		
	• Robinets anti gouttes à lever et à ressort de rappel		
	• Commande de température réglable et indicateur de température intégré		
	• Isolant de polyuréthane en mousse		
M2	Caractéristiques:		
	• Commande de température réglable		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Batterie De Cuisine

Mélangeur Planétaire Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Vitesse variable pouvant exécuter un fort volume de tâches, à faible et à grande vitesses 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Bol en acier inoxydable et protège bol • Prise d'accessoires standard n° 12 et n° 10 directement raccordée au moteur • Système mécanique (au minimum) de levage du bol (manivelle) pour mélangeurs de 5, 12, 30 et de 40 pintes • Système électrique de levage du bol pour mélangeurs de 60 pintes et de 80 pintes • Outils mélangeurs faits de fonte d'aluminium ou d'acier inoxydable et comprenant au moins un crochet pétrisseur, un fouet et un batteur plat 		
M3	Caractéristiques: (Excluant le 5 pintes) <ul style="list-style-type: none"> • Minuterie de mélange d'au moins 15 min • Piètement avec pieds à rondelle pour fixer le mélangeur au sol et/ou patins en caoutchouc non glissants • Entraînement par engrenage variable avec un minimum de trois vitesses permettant à l'utilisateur de changer la vitesse pendant le fonctionnement • Protection de la cuve doit être amovible et avoir un système de verrouillage de sécurité, la garde doit permettre de verser des ingrédients humides et secs pendant le mélange • Contrôleur programmable étanche 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Four à Micro-Ondes de Comptoir Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Intérieur et extérieur en acier inoxydable 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Décongélation, sélection rapide d'une minute et tenue au chaud 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Au moins cinq niveaux de puissance 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Au moins trois étapes de cuisson 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage numérique électronique ou affichage à DEL 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Appareils empilables 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Au moins trente options de mémoires programmables 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Grille-Pain Electrique avec Bande Transporteuse Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Intérieur et extérieur en acier inoxydable 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Grillage du pain sur les deux côtés 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Espace de sécurité pour le chargement du pain doté d'un dispositif frais au toucher ou empêchant les brûlures 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Moteur robuste avec chaine d'entraînement 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commande de vitesse variable de la bande transporteuse 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commande de vitesse variable de la bande transporteuse, interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur de limite de température automatique pour éviter la surchauffe 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Machine pour la Préparation des Aliments Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Avoir une capacité de traitement de 1,5 lb (0,70 kg), 10 lb (4,5 kg) et 25 lb (11,5 kg) par minute. 		
	Unité d'alimentation continue d'une capacité de traitement de 10 lb (4,5 kg), 25 lb (11,5 kg) et 85 lb (38,5 kg) par minute		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Bâti ou grattoir en acier inoxydable avec pieds ou base en caoutchouc 		
M3	Caractéristiques: La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Lame déchiqueteuse • Lame tranchante • Lame à râper • Lame julienne • Lame de découpage en des 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Deux vitesse ou plus 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fermeture automatique/protection thermique 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Trancheuse à Viande Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Lame en acier inoxydable d'au moins 12 po (305 mm) de diamètre 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po). 		
	<ul style="list-style-type: none"> Toutes les surfaces en contact avec les aliments et les parties exposées sont en acier inoxydable ou en aluminium anodisé 		
M3	Moteur: <ul style="list-style-type: none"> Moteur d'entraînement de couteau d'au moins 1/4 HP 		
	<ul style="list-style-type: none"> Arrêt automatique 		
M4	Module de Coupe à Lame: <ul style="list-style-type: none"> Défecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés 		
M5	Système de Chariot: <ul style="list-style-type: none"> Système de chariot inclinable et amovible avec protection antimicrobienne intégrée 		
	<ul style="list-style-type: none"> Verrouillage de la plaque graduée pour empêcher la bascule ou le retrait du plateau à produit lorsque la plaque graduée est ouverte et que la lame est exposé 		
M6	Affûteur: <ul style="list-style-type: none"> Affûteur de sécurité amovible à deux pierres, lavable au lave-vaisselle, monté sur le dessus 		
	<ul style="list-style-type: none"> Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage 		
M7	Commande: <ul style="list-style-type: none"> Double capacité d'indexation 		
	<ul style="list-style-type: none"> Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant 		




l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Eplucheur de Légumes Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Moteur ¾ - 1 HP 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Unité de logement et arbre de transmission en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Disque abrasif en carbure de silicium 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Pèle de 30 à 60 lb en une à trois minutes 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Minuterie synchrone de 5 minutes 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Equipment de Travail et D'Entreposage

Chariot Tout Usage Robuste en Acier Inoxydable Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Capacité de charge jusqu'à 500 lb (222 kg) Acier inoxydable robuste entièrement soudé et poli Tablettes avec rebord soulevé de 0,5 po (13 mm) anti déversements Poignée ABS ou amortisseurs en caoutchouc non marquant pour ne pas endommager les murs et les portes Quatre roulettes amovibles et pivotantes robustes dont deux verrouillables 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Distributeur de Verres, de Tasses et de Plateaux Mobile Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille normale 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ressorts intégrés de longueur réglable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Amortisseurs de coins protecteurs 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignée de poussée à hauteur des hanches 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues avec deux freins 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Distributeur de Paniers D'Ustensiles et de Plateaux Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Au minimum, 300 plateaux de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm) • Accommoder un minimum de 8 cylindres à couverts 		
	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable nuance 304 • Quatre roues avec deux freins 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Distributeur D'Assiettes Chauffées Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 9 po à 11 po 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues avec deux freins 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Pare-chocs pour coin et périmètre 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Commandes variables de température avec interrupteur MARCHÉ-ARRÊT 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Plage de température : 37.8 – 80 °C (100 – 176 °F) 		




l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Balance a Plate-Forme de Qualite Commerciale Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir une portée minimale de 22,5 kg (50 lb) et une portée maximale de 45 kg (100 lb) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capabilité des échelons de 10 g (0,02 lb) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle de plancher • Plate-forme mesurant au minimum 12 po x 12 po (305 mm x 305 mm) 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable ou approuvé NSF • Bâti résistant à la rouille, à l'épreuve de la corrosion et ne se déformant pas 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage à DEL rouge à cinq chiffres de grande taille 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage en unités impériales et métriques, comme lb, kg, g, oz, valeurs négatives et zéro 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Aucun outil requis ni aucune pièce lâche • Remise à zéro précise et rapide 		
M4	Exigences relatives à l'alimentation électrique et à pile:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de vie de la pile: au moins 60 heures 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Table Mobile en Acier Inoxydable Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • La table doit avoir une largeur maximale de 30 po (762 mm) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tablette inférieure: acier inoxydable • Hauteur fixe uniquement; maximum 36 "(915 mm) 		
M2	<u>Matériaux et construction</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les composants sont en acier inoxydable ou nickel / chrome • Quatre roues avec deux freins 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Supports et Chariots

Chariot Pour le Retour des Plateaux
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Pour plateaux réguliers de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de stockage minimum de 24 plateaux pour une configuration simple et 48 pour une configuration double 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Construction en aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tubulure en aluminium et glissières à angle 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues avec deux freins 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Chariot Tout Usage, 20 Plats Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Configuration simple pour plats réguliers de 18 po x 26 po (457 mm x 660 mm) ou de 12 po x 20 po (305 mm x 508 mm) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Construction en aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Espace de 3 po entre les glissières à angle 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues avec deux freins 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Support de Rangement
Soumissionnaire:




#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg) 			
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Au moins quatre tablettes réglables 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Tablettes amovibles 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Quatre roues avec deux freins 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Matériau approuvé par la NSF pouvant être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif 			


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Equipment Mineur

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Articles de Pâtisserie

Rouleau a Patisserie Soumissionnaire: 			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • En bois d'érable dur • Nettoyage facile 		

Ensemble D'emporte-Piece Soumissionnaire: 			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Les emporte-pièce de la trousse doivent avoir les diamètres suivants : <ul style="list-style-type: none"> • 1 1/8", 1 1/2", 2", 2 3/8", 2 3/4", 3 1/8", 3 1/2", 4" 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Plastique 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Durables 		
	<ul style="list-style-type: none"> • La pâte ne collera pas 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable au lave-vaisselle 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Pouches a Douille Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résistant à la graisse • Plusieurs couches de plastique • Tissu pour imprimé et polyéthylène laminé 		
M2	<u>Caractéristiques</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Réutilisables • Sans couture ni support 		




Plaques a Pizza Perforees Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Aluminium durable 		
M2	<u>Caractéristiques</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Empilable • Revêtement antiadhésif • Lavable au lave-vaisselle 		





l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Plaque a Patisserie Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Aluminium épais ou acier inoxydable 		
M2	Caractéristiques <ul style="list-style-type: none"> Rebord renforcé ouvert ou refermé. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Fond concave s'aplatit pendant la cuisson pour permettre une distribution uniforme de la chaleur. 		

Plaque de cuisson/bol de melange Soumissionnaire :			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> Disponible en configurations extensibles, moule à pain, tarte et muffin 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Les plats à cuire doivent être faits d'aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> Le bol de mélange doit être en acier inoxydable 		
M3	Caractéristiques; <ul style="list-style-type: none"> Résistant aux rayures. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Moules à gâteaux avec loquet et fond amovible. 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Ensemble à Décorer les Gâteaux Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: Le coffret doit compter 26 pièces.		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Douilles à décorer en acier inoxydable. 		


Cuillères à bois et Grattoir Soumissionnaire:			
			
#	Mandatory Criteria	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Cuillères en bois Les grattoirs sont fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur jusqu'à 360 ° C (500 ° F). • 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Cuillères en bois disponibles en 12", 14", 16" or 18" de long • Grattoirs disponibles en 9-1/2" and 16" de long • Grattoirs disponibles en version plate et bol 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Aucune égratignure pendant l'agitation 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Batterie de Cuisine


Emballage Sous Vide Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Pompe minimum 21m³ / h • Moteur minimum 1 vitesse, 1 ¼ HP 			
	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Chambre et boîtier en acier inoxydable • Barre de joint d'au moins 6 ½"(165 • Chambre blindée et protégée thermiquement • Commandes tactiles électriques • Capteur de vide 			
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Peut fournir un mélange gazeux anaérobie • Intervalles de passage sous vide de 1 à 99 secondes 			


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Melangeur a Main ou Sure Pied Commerciale Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Moteur de 1 HP • Bras interchangeable pour le mélangeur (14 po, 18 po et 21 po) 		
M2	Matériaux et construction :		
	<ul style="list-style-type: none"> • Manchon, arbres et lames en acier inoxydable • Moteur en acier inoxydable 		
M3	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Vitesses de mélange variables • Les accessoires vont au lave-vaisselle 		


Melangeur Commerciale Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum de 2,0 HP moteur • Le conteneur doit être lavable à la machine • Minimum capacité de 2 L 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Contenant sans BPA • Clavier électronique • Conteneur ou couvercle transparent pour pouvoir surveiller les ingrédients 		
M3	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Minimum de 2 vitesses • Capabilité d'ajout d'ingrédients pendant le fonctionnement 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Woks/Poêles à Frère Commerciale Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M3	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> Bâtis en acier ou en aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> Tous les matériaux sans induction doivent être livrés avec une finition antiadhésive 		
M4	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> Le fini antiadhésif doit résister aux rayures, aux abrasions, au collage et ne réagit pas avec les aliments acides 		
	<ul style="list-style-type: none"> Poignée fixée au moyen de rivets robustes 		

Marmites Commerciale Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> Bâtis en acier inoxydable avec un alliage d'aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> La marmite doit être polyvalente et convenir aux surfaces de cuisson à gaz, électriques, en céramique ou à induction 		
	<ul style="list-style-type: none"> Poignées soudées en aluminium ou en acier inoxydable conçues pour être durable 		
M2	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> Des couvercles doivent être disponible séparément 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lavable à la machine 		
	<ul style="list-style-type: none"> Fini résistant aux bosses et chocs 		
	<ul style="list-style-type: none"> Répartition uniforme de la chaleur le long de la base et des côtés 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Dinandier Commerciale Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Dinandier doit être fabrique en acier inoxydable 18-0 en aluminium ou en acier inoxydable 18-8 Couvercle robuste plat (pour permettre à l'humidité de s'échapper) ou en dôme (pour conserver l'humidité). 			
	M2 <u>Caractéristiques;</u> <ul style="list-style-type: none"> Distribution uniforme de la chaleur Poignées qui restent froides avec rivets durables en acier inoxydable Disponible en cuisson à induction 			

Rotisserie Munie d'un Couvercle Commerciale Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Doit être fabriquée en acier inoxydable 			
M2	Caractéristiques; <ul style="list-style-type: none"> Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé. Munie de poignées 			


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Entreposage de la Nourriture et des Boissons


Etagere a Boites de Conserve Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'étagère à boîtes de conserve peut contenir 156 boîtes n° 10 ou 216 boîtes n° 5. • Offerte en modèles stationnaires et mobiles de 8 ou 9 étages de haut 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Faite en aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Croisillonnée de l'avant, vers arrière et d'un côté à l'autre 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Étagères inclinées pour une alimentation par gravité 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Unité mobile : doit comporter des roulettes avec freins de blocage • Unité stationnaire: fournie avec des pattes ajustables 		

Support de Rangement Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication monobloc • Fabriqué en plastique polypropylène 		
M2	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimum de 1200 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Reservoir de Bissons Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Conviennent aux boissons chaudes et froides • Empilable 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Construction monobloc, sans joint, à double paroi en polythène haute densité 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de polythène pour l'isolation 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Va au lave-vaisselle 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résistant aux creux et aux égratignures, marques de choc 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées moulées 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Loquets résistant à la rouille et à la corrosion 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet encastré anti-goutte et rebord en saillie/à l'épreuve des déversements afin de prévenir les fuites et déversements 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bouchon d'aération 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Chariots de livraison de plateaux-repas isolés Bidder:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: Disponible en compartiments simples ou doubles		
	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage électrique, refroidissement électrique, combinaison des deux ou variations non électriques. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les unités à double compartiment doivent avoir des portes indépendantes 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Hauteur maximale de 67 ¾" (1720 mm) incluant des roulettes de 6" (153 mm). 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les chariots de livraison de repas doivent contenir deux récipients à boisson de 4 ¾ gal solidement fixés à la base du chariot. 		
M2	Matériaux et construction :		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriqué en polyéthylène sans CFC, moulé d'une seule pièce et à haute résistance aux chocs. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • L'étrier de la roulette, le bâti, les roulements et l'axe de la roue doivent être fabriqués en acier inoxydable. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le compartiment intérieur doit pouvoir accueillir un minimum de 18 plateaux-repas CSC isolés. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les portes battantes sans joint doivent s'ouvrir sur un rayon de 270° et être équipées d'un système de verrouillage. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • La poignée de poussée ne peut être retirée sans l'aide d'outils. 		
M3	Caractéristiques :		
	<ul style="list-style-type: none"> • Doit être équipé d'un ensemble correctionnel ou de sécurité et de fixations inviolables qui empêchent le retrait des portes et des gonds sans l'utilisation d'outils. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Rampe marine moulée 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Doit résisté à un usage intérieur et extérieur, y compris les surfaces planes et irrégulières, les rampes courtes et les ascenseurs. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Must be fully washable via hose down 		
M4	Contrôle de la température :		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Chariots de livraison de plateaux-repas isolés Bidder:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Le chariot non électrique doit pouvoir maintenir la température des aliments pendant au moins 4 heures. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les compartiments chauffés électriquement doivent contenir les aliments à une température comprise entre 65°C et 72°C (149°F et 162°F). 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les compartiments réfrigérés électroniquement doivent maintenir les aliments dans une fourchette de 0,5°C à 4°C (33°F à 39°F). 		
M6	Roulettes : - Doivent être disponibles en : o Polyuréthane multidirectionnel. o Pneumatiques. o Polyoléfine. o Ballon en caoutchouc.		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Contenants Alimentaires Munis de Couverts Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Couverts solides et encliquetables doivent être disponibles séparément 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Contenants de plastique transparent faits de polycarbonate. • Résistants aux taches causées par les acides alimentaires et l'huile. • Les marques de graduation sur les contenants indiquent les différentes quantités pour la préparation et la mesure des portions. • Munis de poignées larges facilitant la manipulation. • Empilable. • Ne contiennent pas de bisphénol A. • Peuvent supporter des températures variant entre -29 °C et 99 °C (-20 °F à 210 °F). • Va au lave-vaisselle et au congélateur. 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Contenant D'Entreposage en Vrac Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqué en polycarbonate ou polyéthylène 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> • Couvercle transparent qui glisse. • Quatre roues, deux avec freins • Comprend une pelle à main avec crochet. 		


Recipients et Couvercles en Plastique Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqués en polycarbonate. • Supportent les températures de - 40°C à 99° (- 40°F à 210°F). • Antiadhésif, antitache (huiles ou acides des aliments) et va au lave-vaisselle. • Rampe en angle pour soulever facilement le récipient. • Bords aplatis et coins renforcés • Couvercle cranté pour ustensiles disponible séparément 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Textiles de Cuisine

Gants de Cuisine Commerciale Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Non-slip néoprène or durable Kevlar Webguard construction • Munies d'une attache pour les suspendre. 		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résistent à la chaleur à des températures de 260°C/500°F pendant 15 secondes ou 232°C/450°F pendant 30 secondes. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Produit imperméable, résistant aux taches et antidérapant. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Ambidextres. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Rincer pour nettoyer ou lavable à la machine. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Produit ignifuge. 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Gant de Four Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Bâti 100% en Cotton 		
	<ul style="list-style-type: none"> 11 1/2" x 9" 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> Peut résister à la plage de température de 232°C (450°F) 		
	<ul style="list-style-type: none"> Flexible et durable 		
	<ul style="list-style-type: none"> Prélavage et prétréci 		

Couteaux et Coutellerie

Vaisselle Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> La vaisselle est fabriquée par model china avec un design lisse et rond Les assiettes devront être blanches avec un creux. 		
	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Sécuritaire au lave-vaisselle et aux micro-ondes Résistant aux coupures et aux égratignures Garantie à vie contre les ébrèchements Résistance thermique aux chocs (-200°C) Standard ISO 9001 : 2001 assurance qualité 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Plateaux repas à compartiments multiples


Design Specialties Model E-200 Econoblend, E-200 XtremFlex, E-200 XtremFlex Lid, E-300 Econoblend, E-300 XtremFlex - ou équivalent




#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: Configurations de bacs disponibles dans les matériaux suivants: <ul style="list-style-type: none"> • Econoblend. • Xtremflex 		
	<ul style="list-style-type: none"> • construction monobloc 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Configurations de plateau doivent être de couleur beige 		
M2	Configuration <ul style="list-style-type: none"> • Disponible en configurations à deux et trois compartiments 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Deux plateaux à compartiments ont un compartiment de 23 oz et un compartiment de 10,5 oz 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Trois plateaux à compartiments ont deux compartiments de 6 oz et un compartiment de 20,5 oz 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le modèle de couvercle à configuration unique s'adapte à toutes les configurations de plateau 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Empilable avec ou sans couvercles 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable au lave-vaisselle et aux micro-ondes 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le fond texturé empêche les rayures 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Couverts: Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Une couleur argent 		
M2	Matériaux et Construction: <ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable (18-10) • Acier inoxydable magnétise (18-0) 		

Verres Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Résistants aux chocs 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Côtés cannelés • Conique (diamètre du fond plus petit) • Fabriqué en plastique résistant • Va au lave-vaisselle • Sans BPA 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Vaisselle en polycarbonate Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Incassable 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqué en polycarbonate homologué NSF 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Les surfaces texturées résistent aux rayures 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Empilable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable au lave-vaisselle 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résiste à des températures de -40°F à 212°F 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

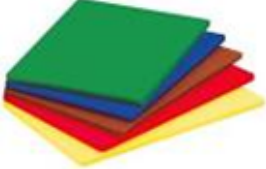
Affuteur Electrique Pour Couteaux Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> À l'épreuve de la rouille et résistant à la corrosion. 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> Système de guidage amovible 		
	<ul style="list-style-type: none"> Interrupteur lumineux MARCHE/ARRÊT et pied stabilisateur. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Boîtier de couteau intégré 		
	<ul style="list-style-type: none"> Peut affûter les bords festonnés ou dentelés 		




Fusil a Afflier Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Tige de 10 po (254 mm) minimum 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Fait en acier inoxydable avec une poignée en plastique polymère ou polypropylène 		
	<ul style="list-style-type: none"> Protège-doigts. 		





l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Planches a Decouper Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Faites de polyéthylène de haute densité et non poreux. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavables à la machine. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Approuvé NSF 		
M2	Porte-planche de découpage:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Six fentes pour y ranger six planches de découpage, et en option, six crochets à suspendre les brosses. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Va au lave-vaisselle. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bâtis en acier 		


Coupe-Pizza Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Diamètre de la lame mesure 4 po (102mm) 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Faite en acier inoxydable. • Poignée en polypropylène antidérapant. 		
M3	Caractéristiques:		
	Bordure de sécurité pour que les doigts restent à l'écart de la lame. <ul style="list-style-type: none"> • Lavable à la machine. 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Couteaux a Cuisiner Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication monobloc. • lame : faite d'acier inoxydable à haute teneur en carbone. • Poignée en polypropylène (blanc, bleu, noir, rouge) ou nylon 		
M2	Étui a couteau: <ul style="list-style-type: none"> • Étui à couteau moulé et couteau en une seule pièce (l'acier traverse le centre de la poignée). 		
M3	Lame:		
	<ul style="list-style-type: none"> • La lame doit être affûtée de façon à avoir une forme remarquable, mais qui s'entretient facilement. • Résistante à la corrosion (à l'épreuve des taches et bonne flexibilité) • La lame doit être affilée et polie pour que son affûtage dure plus longtemps. • Lavable au lave-vaisselle et peut être stérilisé 		

Coupe-Frites Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Coupe les frites en tranches de $\frac{3}{8}$ po 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqué en fer nickelé 		
M3	Caractéristiques:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité de l'installer sur le comptoir ou le mur. • Les surfaces en contact avec les aliments sont résistantes à la rouille. 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Trancheuse de Tomates Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction:			
	<ul style="list-style-type: none"> • La lame tranchante est faite d'acier inoxydable 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Batis en fonte d'aluminium • Le panneau de glissière est fait de polyéthylène 			
M2	<u>Caractéristiques:</u>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage à la main seulement • Protège-poignée de protection 			
	<ul style="list-style-type: none"> • La lame résiste à la corrosion 			

Ustensiles et Outils de Cuisine


Attendrisseur a Viande Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Tête et lames en fonte d'aluminium • Poignée en bois 			

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Pitchet Transparent (avec rebord) Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqué en plastique polycarbonate 		
M2	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Résistant aux ébréchures 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Bec anti-goutte 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Va au lave-vaisselle 		

Spatule a Crepes Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Partie plate : 6 po de long x 3 po de large (152 mm x 76 mm). 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Longueur : minimum 13³/₄ po (34,9 cm). 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Manche et partie plate en acier inoxydable. 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Trou à l'extrémité du manche pour faciliter le rangement. 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Ouvre-Boite Electrique Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Modèle Autoportant • Il doit permettre d'ouvrir toutes les dimensions de boîtes de conserve alimentaire, surtout les plus larges comme celle qui est illustrée au n° 10. 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le produit doit être fabriqué en acier inoxydable. 		
M3	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • La lame et l'équipement sont remplaçables, assurant donc une longue durée de vie. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Permet d'ouvrir jusqu'à 75 boîtes par jour. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Mécanismes à ressorts pour ouvrir les boîtes bosselées 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Pincés Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> La partie principale est en acier inoxydable Les pincés Cool-touch sont fabriquées en acier inoxydable avec une poignée revêtué de polymère 		
	<ul style="list-style-type: none"> Les pincés à salade sont fabriquées en plastique acétal ou en polycarbonate 		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> Produit offert avec des poignées munies d'un revêtement de différentes couleurs codées (pince froide seulement). 		
	<ul style="list-style-type: none"> Résistant à la chaleur jusqu'à 82 ° C / 180 ° F ou plus (pincés à salade). 		
	<ul style="list-style-type: none"> Extrémité de forme concave et à la bordure ondulée permettant de prendre les aliments facilement. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lavable au lave-vaisselle 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Thermomètres			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Indicateur de zone de danger de température • Sonde 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Thermomètre de poche numérique pour aller au lave-vaisselle 		
	Cadran de grade <ul style="list-style-type: none"> • Lentille incassable • Manuel 		
	Pro Infrarouge <ul style="list-style-type: none"> • Alimenté par pile • Scan rapide 		
	Congélateur / Réfrigérateur (Analogique / numérique) <ul style="list-style-type: none"> • Doit avoir un affichage analogique en plastique transparent ou un affichage numérique • Résistant à l'eau • Fonction de maintien Min / Max 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Plateau Soumissionnaire: <div style="float: right; width: 100px; height: 50px; background-color: #cccccc; border: 1px solid black; margin-top: 10px;"></div>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> En polypropylène 14" D x 18" W (356 mm x 457 mm), Rectangulaire 		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> Surface antidérapante Résistant à la chaleur 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lavable au lave-vaisselle 		

Fouets: Soumissionnaire: <div style="float: right; width: 100px; height: 50px; background-color: #cccccc; border: 1px solid black; margin-top: 10px; text-align: center; vertical-align: middle;">  </div>			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> Fils en acier inoxydable avec un manche scellé Résistant à la corrosion et à la rouille. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Fil de renfort central pour éliminer la flexion, la torsion et la déformation 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Tamis Chinois: Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Construit en maille d'acier inoxydable Une seule pièce, poignée à même le tamis et crochet 			

Entonnoirs Spumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Dimension suivante: 8 Oz, 4 1/8 " 			
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Fait de plastique 			

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Louches Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> La louche doit être dotée d'un petit bol peu profond (ovale ou rond) à l'extrémité d'un manche 		
M2	<ul style="list-style-type: none"> Minimum de 10 po à maximum de 16.5 po 		
M3	Matériaux et construction : <ul style="list-style-type: none"> Fabriquées en acier inoxydable En une seule pièce. 		
M4	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> La capacité est indiquée sur la poignée Lavables à la machine 		



Pelle a Godet et Cuillère Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Cuillère ou la lame en acier inoxydable. 		
M2	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> Poignée ronde ou avec rainure, prise pour les mains ou double poignée. Indicateurs de capacité pour une sélection simplifiée. Résistante à la corrosion. 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Fourchettes a Cuisiner Soumissionnaire:			
			


#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Fourches à découper en acier à haute teneur en carbone ou en acier inoxydable avec une poignée en polypropylène Fourche à poignée recourbé en acier inoxydable La fourchette a pates: L'extrémité en forme de cuillère doit être perforée 		

Agitateurs Soumissionnaire:			
			


#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Fabriqués en acier inoxydable Lame d'au moins 4 po de largeur En une seule pièce 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Ecremeurs Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Le diamètre de la partie mesure 6 po 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> La partie plate et le manche doivent être en acier inoxydable. 		
	<ul style="list-style-type: none"> L'écumoire est offerte dans les modèles suivants : perforé, mailles fines ou mailles larges. 		
M3	Caractéristiques: <ul style="list-style-type: none"> La partie plate est de forme ronde. 		

Ensemble de garniture Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration <ul style="list-style-type: none"> kit nécessite 6 pièces plus un sac 		
	<ul style="list-style-type: none"> Bagage à main 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Acier inoxydable avec une poignée en plastique 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p>Ensemble de Tasses et de Cuillères a Mesurer Soumissionnaire:</p> 			
M1	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les tasses à mesurer sont fabriquées en polycarbonate transparent • Les cuillères doseuses sont fabriquées en acier inoxydable • Les tasses à mesurer doivent avoir un marquage de capacité à l'intérieur ou à l'extérieur du récipient (dénominations en once, tasse, millilitre) • Les cuillères doseuses avec la capacité indiquée sur la poignée 		

Balances


#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p>Balance a Controler les Portions Soumissionnaire:</p> 			
M1	<p>Configuration:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plateforme est disponible dans les grandeurs suivantes: 6 3/8po x 6 1/2po et 9,5 po x 10,75 po 		
M2	<p>Matériaux et construction:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La plate-forme et le corps sont construits en acier inoxydable 		
M3	<p>Fonctions:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadran rotatif de 30 degrés. • Large aiguille rouge. 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Récipients de Table à Vapeur

Poeles Pour Gastronomes (Fond Plein et Perfore)			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> Tous en acier inoxydable épaisseur 22 Les récipients perforés ont des trous de ¼ po. 		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> Rampe en angle pour faciliter la manipulation (conçu pour soulever facilement le récipient. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Bords aplatis et coins renforcés. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Empilables 		
	<ul style="list-style-type: none"> Coins verseurs pour verser 		
	<ul style="list-style-type: none"> Prêt pour l'induction 		


l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires


Couvercles de Poeles pour Gastronomes Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqués en acier inoxydable. 		

Doubles Fond Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabriqués en acier inoxydable 300. 		
M2	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Trous de 3/8 po de dimension 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Trous prévus pour les doigts pour simplifier la manipulation. 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Supports

Paniers a Lave-Vaisselle Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 19 ¾ "x 19 ¾" (502 mm x 502 mm). • Hauteur minimale de 4 po (102 mm) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • disponibles dans les configurations suivantes ; rack ouvert, support pour assiettes / plateaux, support de plateau à extrémité ouverte et support en verre 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Le support de verre doit accueillir 25 verres 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Fabriqués en polypropylène. 		
M3	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Empilables pour le rangement. 		

Chariot utilitaire Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Étagères en plastique moulé 		
M2	<u>Caractéristiques:</u>		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de charge jusqu'à 300 lb • Quatre roulettes pivotantes non marquantes 		

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Panier a vaisselle Dolly Soumissionnaire:				
				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • La Dolly est construite en aluminium • Conçu avec des trous de drainage et une poignée 			
M2	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Quatre roulettes pivotantes non marquantes 			
Emplacement d'organisation Soumissionnaire:				
				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Fabrique matériel en polyéthylène 			
M2	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Lavable au lave-vaisselle • Empilable 			

l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Système d'emballage de sécurité : Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration <ul style="list-style-type: none"> • Convient aux rouleaux de papier d'aluminium et de film de 12 po (305 mm) à 18 po (457 mm) de largeur, avec un diamètre maximal de 5 1/10 po (1295 mm). 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Convient aux rouleaux d'étiquettes de date de 3/4 "(19 mm) à 3" (76 mm) de largeur, avec un diamètre maximum de 3 1/4 "(825 mm). 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • L'unité fabrique en plastique 		
M3	<u>Caractéristiques:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Lame remplaçable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable au lave-vaisselle et certifié NSF 		



l'Annexe 1 de la Partie 4 - Critères techniques obligatoires

Equipment de Campagne

Réchaud

**Armoire D'Etuvage Chauffee
Metro Model C539-CLFS-U-GY**



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • 31,5 po de profond x 71 po de haut x 27, ⁵/₈ po de large (78,75 cm de profond x 180,3 cm de haut x 68,6 cm de large) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Portes en acier inoxydable ou en polycarbonate transparent et isolation au polyéthylène haute densité 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Double roulement à charnières 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes grise seulement 		
M3	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Loquets magnétiques 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Module de contrôle de l'humidité 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Comprend 4 roulettes avecavec deux freins • Bac de réception 		
M4	Exigences relatives à l'alimentation électrique: <ul style="list-style-type: none"> • 120V / 60Hz / monophasé, fourni avec cordon et NEMA 5-15P 		

Réfrigérateur

**Refrigerateur Sous Plan
Hoshizaki Model UR60A**



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Deux portes pleines 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Monobloc • Température du réfrigérateur doit se situer entre 0 °C et 11 °C. 		
M2	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 60 po de long x 33,63 po de haut x 30 po de profond (154,24 cm de long x 83,82 cm de haut x 146 cm de profond) • Capacité : 17,55 pieds cubes 		
M3	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Extérieur, devant, côtés, dessus et portes en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Côtés intérieurs et arrière en aluminium • Isolation moussée sur place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure des armoires et les portes. 		
M4	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes à fermeture automatique à ressort 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Portes à charnières réversibles 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Tablettes réglables, une par section. Quatre roues, deux avec freins. 		
M5	Exigences relatives à l'alimentation électrique:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 115 V, 60 Hz, monophasée fourni avec cordon et prise NEMA 5-15P 		

Equipment Mineur:


Articles de Pâtisserie

**Moule a Muffins
Soumissionnaire**




#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Peut contenir 12 muffins 2 "x 2 ¾" 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Plaque: 14 1/8 "x 10 3/4" x 1 " 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • En aluminium robuste 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Caissettes fixées en permanence à la plaque 		

Textiles de Cuisine

Gants Calorifuges Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • Les gants calorifuges doivent résister à des températures élevées et offrir tout de même une bonne dextérité. 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 17 "à 18" de long. 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • En néoprène 		
M4	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Protègent contre des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Intérieur ouaté de coton pour un confort accru 		

Outils et Ustensiles de Cuisine

Pinceau a Badigeonner Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
			
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Longueur des soies : 38 mm to 51 mm / 1 po to 2 po 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Largeur du pinceau : 2,5 cm/ 1 po • Longueur totale : 21,6 cm/ 8,5 po 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • En bois dur • Soies de sanglier 		
M3	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Soies bouillies deux fois, blanchies et stérilisées 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Soies résistant aux bactéries et empêchant les bulles d'air 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résiste à des températures pouvant atteindre 260 °C/500°F • Œillet de fixation pour ranger le pinceau 		

Thermometre a Viande
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Mesure 11,4 cm de long (4,5 po long) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> En acier inoxydable 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> Gros cadran facile à lire doté d'une flèche rouge 		
	<ul style="list-style-type: none"> Indicateur de température réglable 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lit les températures se situant entre 49 °C et 93 °C / 120°F to 200°F 		

Coupe-œuf
Soumissionnaire:




#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Diamètre: 11, 4 cm (4, 5 po). 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> En aluminium 		
	<ul style="list-style-type: none"> Dix fils minces 		

Cuillère a Pot
Soumissionnaire:





#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 1 pinte • Poignée de 12 ", bol de 3,5" de diamètre. 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • En acier inoxydable 		
M3	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignée soudée avec bout en forme de crochet • Traits de graduation à l'intérieur et à l'extérieur du bol 		


Pilon a Patates
Soumissionnaire:





#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Longueur de 24" in (610 mm). 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignée en caoutchouc • Grille métallique en grille métallique chromée 		


Ouvre-Boite			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: L'ouvre-table monté sur table doit avoir une capacité de 11 po de diamètre pour cannettes		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Manuel: cadre en acier inoxydable. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Sur table : capacité de 28 cm (11 po) 		
	<ul style="list-style-type: none"> Portatif : 9,8 cm de long (3 7/8 po) 		
M3	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Manuel : en acier inoxydable et en nylon 		
	<ul style="list-style-type: none"> Sur table : en acier plaqué 		
	<ul style="list-style-type: none"> Portatif : en acier nickelé. 		
M4	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> Manuel : avec dispositif de serrage intégré, aucun rebord coupant et aimant pour soulever le couvercle 		
	<ul style="list-style-type: none"> Sur table : Insert de base en plastique remplaçable. 		


Eplucheur de Legumes/Patates			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Mesure 20,3 cm (8 po) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> En acier inoxydable 		


Pelle a Cuisiner			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> 20,3 cm x 7,6 cm (8 po x 3 po) largeur de la lame. 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Lame en acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> Poignée en plastique résistant aux températures élevées 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> Résiste à des températures pouvant atteindre 232 °C/450°F 		


Grattoir a Pate			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Lame mesurant 15,2 cm x 7,6 cm (6 po x 3 po) lame 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Lame en acier inoxydable et 		
	<ul style="list-style-type: none"> Poignée en plastique reistant a la chaleur 		


Palette a Fentes			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Mimum 13" de long 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Poignée en acier inoxydable 18-8 et 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lame recouverte de nylon ou en plastique polyamidique 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> Ne raye pas les surfaces 		
	<ul style="list-style-type: none"> Résiste à des températures de 200 °C/400°F ou plus 		
	<ul style="list-style-type: none"> Oeillet dans la poignée pour suspendre l'ustensile 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lavable au lave-vaisselle 		


Spatule/Raclette Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 42 cm (16,5 po) longueur • 24 cm (9,5 po) longueur 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • En plastique 		
M3	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résiste aux bactéries et aux égratignures • Lavable au lave-vaisselle • Résiste à des chaleurs d'au moins 93 °C/200°F 		

Cuillère a Servir Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • En acier inoxydable de calibre 18 • Fabrication monobloc • Poignée avec rainures profondes 		
	Fonctions:		
M2	<ul style="list-style-type: none"> • Oeillet dans la poignée pour suspendre la cuillère 		

Passoire Soumissionnaire:					
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	Passer/ Echouer	
M1	Configuration:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 60 pintes • 15 "de diamètre x 12 ½" de profondeur minimum. (381 mm x 317 mm D). 				
M2	Matériaux et construction:				
	<ul style="list-style-type: none"> • En aluminium • Trous maximum mesurant ³/₁₆" de pouce 				
	Fonctions:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Résiste aux chocs • Poignées pour faciliter le transport 				

Plateau Soumissionnaire:					
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	Passer/ Echouer	
M1	Matériaux et construction:				
	<ul style="list-style-type: none"> • En polypropylène 				
M2	Fonctions:				
	<ul style="list-style-type: none"> • Masque les éraflures • Résistant à la chaleur • Lavable au lave-vaisselle 				

Pelle a Pizza/Tarte			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> 9 "à 11" de longueur. 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Lame en acier inoxydable Poignée en plastique 		

Cuvette			
Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Capacité de 15,5 gallons (20 po x 20 po x 11,5 po) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> En acier 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> N'absorbe pas les odeurs Fond surélevé qui ne touche pas au sol Résiste aux intempéries Résistant aux rongeurs 		

Balance

Balance Numerique a Mesurer les Portions
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: Capacité de la balance numérique à mesurer les portions: <ul style="list-style-type: none"> • 11 lb (par bonds de 1/10 oz) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • 5 lb (par bonds de 1 g) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Plateforme en acier inoxydable 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Plateforme amovible 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage à cristaux liquides en metrique et imperial 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Indicateur de piles faibles et de surcharge 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Comprend une fonction de poids à vide et de maintien 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Arrêt automatique/mise hors service automatique 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Comprend un adaptateur c.a. 		

Couteaux/Coutellerie

Couteau de Boucher
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • lame de 20,3 cm (8 po) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Poignée en polypropylène 		
	<ul style="list-style-type: none"> • lame en Dexsteel (acier antitaches à forte teneur en carbone) 		

**Trancheuse a Viande
Hobart Model EDGE-12**



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Généralités: <ul style="list-style-type: none"> • La trancheuse à viande a une transmission à courroie et est dotée d'une chute inclinée et d'une lame amovible 		
M2	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Diamètre du couteau : 30,5 cm (12 po) • Tranchage manuel et capacité de coupe variable 		
M3	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Base, chariot et couvercle de lame en aluminium • Lame en acier au carbone 		
M4	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Système à entraînement par courroie Poly V • Table inclinée à 45 ° • Plaque de réglage et mécanisme de verrouillage du chariot • Système de chariot amovible • Pierre à aiguiser fixée sur le dessus de l'appareil • Protège-doigts • Déflecteur amovible • Prise amovible dotée d'une poignée profilée 		
M5	Exigences relatives à l'alimentation électrique: <ul style="list-style-type: none"> • Moteur de la lame : ½ HP • 120 V, 60 Hz, monophasée 		

Rape
Soumissionnaire:



#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> 10 cm x 10 cm x 23 cm (4 po x 4 po x 9 po) 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> En acier inoxydable 		
	<ul style="list-style-type: none"> À 4 surfaces (deux pour râper, zester et trancher les aliments) 		


Scie de Boucherie et Lame

Soumissionnaire:





#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> Longueur totale : 16" – 19.5". 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> Poignée en plastique très résistant 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> Dispositif de détente sur la scie 		
	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à la réglementation de la FDA 		
	<ul style="list-style-type: none"> Lame de rechange vendue séparément 		

Récipients de Table à Vapeur

Contenant pour Entreposer de la Nourriture et Couvercle			
Soumissionnaire:			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration:		
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 21.5 - 22 gallons • 45,7 cm x 66 cm x 38,1 cm (18 po x 26 po x 15 po) 		
M2	Matériaux et construction:		
	<ul style="list-style-type: none"> • En polyéthylène ou polycarbonate 		
M3	Fonctions:		
	<ul style="list-style-type: none"> • 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Résiste à des températures de -40°F a 212°F (40 °C à 100 °C) 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignées moulées 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Couvercle correspondant disponible (fermeture étanche) 		

Equipment Lie aux Boissons

Pot a Eau Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Configuration: <ul style="list-style-type: none"> • Volume de 3 1/8 pintes 		
M2	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • En acier inoxydable 		
M3	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Résiste à la rouille et à la formation de piqûres de rouille 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Poignée creuse soudée 		

Percolateur Soumissionnaire:			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	Matériaux et construction: <ul style="list-style-type: none"> • Intérieur et extérieur en acier inoxydable poli 		
M2	Fonctions: <ul style="list-style-type: none"> • Commande automatique de la température 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Témoin lumineux indiquant que l'infusion est terminée 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Interrupteur marche/arrêt 		