

# **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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum de deux cycles de lavage entièrement automatiques</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement intérieur d'au moins 27 po pour recevoir des plaques de 18 po x 26 po</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrique en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur de pompe d'au moins 4 HP.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Surchauffeur intégré (70 °C/158°C)</li> </ul>		
M4	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanisme marche-arrêt automatique activé par la porte ou avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> </ul>		

## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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°.</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité doit être de type remplissage et vidange</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâtis en acier inoxydable</li> <li>• Moteur de 3/4 HP minimum</li> </ul>		
M4	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanisme marche et arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> <li>• Pompe de drainage</li> <li>• Fonction de détartrage</li> <li>• Bras de lavage supérieur et inférieur interchangeables</li> <li>• Remplissage de réservoir et cycle de drainage automatiques</li> <li>• Tamis à débris amovible en acier inoxydable</li> </ul>		

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dimensions maximales : 93 1/4 po haut x 31 po larg. x 26 1/8 po prof (2369mm x 663 mm x 787 mm)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bâtis en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mécanisme marche-arrêt automatique à bouton-poussoir ou à déclenchement par la porte avec interrupteur de sécurité dans la porte</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surchauffeur intégré pour une hausse de température standard de 70°</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commande du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boîtier de commande avec raccords pour produits chimiques</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en standard (2 capots de ventilation) et système de récupération de la chaleur sans évent ou ventile</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rotor et carter de la pompe de lavage en acier inoxydable avec moteur d'au moins 2 HP</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle du ventilateur d'évent</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur: avec antiblocage et moteur d'entraînement d'au moins 1/6 HP</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>		
M4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single point electrical connection</li> </ul>		

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Convoyeur à cuve simple de 66 po (1676 mm) à commande électrique ou à vapeur avec surchauffeur basse pression</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en standard (2 capots de ventilation) et système de récupération de la chaleur sans évent ou ventile</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégagement vertical interne suffisant pour recevoir des plaques à pâtisserie de 18 po x 26 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de lavage avec moteur d'au moins 2 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe de prélavage avec moteur d'au moins 1 HP (minimum)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle du ventilateur d'évent</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau de commande électronique avec jauges de température numériques pour l'eau de lavage et de rinçage</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité doit avoir la capacité d'arrêter le mouvement des paniers de lavage propres quand ils atteignent la fin de la table.</li> </ul>		
M4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Single point electrical connection</li> </ul>		

# 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demi-version pour lèse 6 et 10 doit être empilable</li> <li>• Unité plein format (20 plats) doivent être roulants</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> <li>• Panneau de commande électrique avec interface USB</li> <li>• Porte ventilée avec fenêtre d'observation en verre trempé</li> <li>• Butoir de porte intégré et plats de cuisson récepteur de condensat à drainage</li> <li>• Poignée dotée d'un mécanisme de sécurité pour protéger le personnel contre la vapeur chaude</li> <li>• Compartiment de cuisson et générateur de vapeur entièrement isolés</li> <li>• Lampe de four avec verre de sécurité résistant aux chocs</li> <li>• Ventilateur multidirectionnel à au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement</li> <li>• Grilles de four disposées à tous les quatre pouces de hauteur dans le compartiment de cuisson pour les 6 et 10 demi-formats</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité à la porte, à ajustement par pression, facile à remplacer</li> <li>• 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.</li> <li>• Nettoyage de l'intérieur du four au jet d'eau</li> </ul>		
M4	<b>Panneau de commande électronique, plage de température et élément chauffant:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes programmables avec port USB pour le téléchargement et la télé versement des recettes</li> <li>• 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).</li> </ul>		



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

**Four Combi à L'Electricité et au Gaz**  
**Soumissionnaire:**



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

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paroi extérieure de la façade, côtés, dessus et portes en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de porte froides au toucher</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte ventilée avec fenêtre d'observation à vitrage double</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont deux verrouillables à l'avant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compartiment de cuisson en porcelaine émaillée</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur de porte pour arrêter le ventilateur et le four de chauffer pendant que les portes sont ouvertes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ventilateur multidirectionnel avec au moins deux vitesses protégé contre les dommages pendant son fonctionnement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonction de refroidissement rapide</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection automatique contre les surcharges thermiques</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglage de la température sur une plage d'au moins 66 °C à 260 °C (150 °F à 500 °F)</li> </ul>		



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

# 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions maximales: 35 po x 22 po (889 mm prof. x 559 mm haut)</li> <li>• Dessus chromé d'au moins ½ po (13 mm)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Façade, côtés et rebord avant en acier inoxydable</li> <li>• Pieds tubulaires réglables en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dalot à graisse amovible.</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température réglable entre 94 °C et 204 °C (200 °F et 400 °F)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant</li> <li>• Interrupteur électrique avec voyant</li> </ul>		
M4	<b>Exigences relatives à l'alimentation en gaz (appareils au gaz):</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum de 30 000 BTU par brûleur pour les unités au gaz naturel ou propane</li> </ul>		

## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modelé de comptoir</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Plaque à frire en acier de ½ po (13 mm) d'épaisseur et très polie</li> <li>• Dalot à graisse amovible</li> <li>• Voyant « Heat-On » (allumé) – seulement électrique</li> <li>• Les éléments chauffants supérieurs doivent se trouver à une certaine distance des surfaces installées et ajustées et devraient pouvoir être verrouillés à des positions prééglées à au moins 38,1 mm (1 ½ po) au-dessus des aliments</li> <li>• Surfaces chauffantes supérieures articulées et assistées</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température réglable entre 94°C à 204°C (200°F à 400°F).</li> <li>• Maintien de la température sélectionnée pour la plaque à frire pendant toute la durée de cuisson</li> <li>• Interrupteur électrique principal MARCHE-ARRÊT avec voyant</li> <li>• Interrupteur électrique MARCHE-ARRÊT pour chaque commande thermostatique avec voyant</li> </ul>		



## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Offerts en format portatif pour le comptoir</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un revêtement en acier inoxydable;</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un dessus en vitrocéramique;</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une commande par écran tactile;</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un dispositif DEL.</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins vingt réglages de la puissance</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection contre la surchauffe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détection automatique de casseroles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêt casserole vide</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	• Un revêtement en acier inoxydable;		
	• Un dessus en vitrocéramique;		
	• Une commande par écran tactile;		
M2	• Un dispositif DEL.		
	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	• 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	<b>Matériau et construction :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le devant, les côtés, les rives et le panneau de commande doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les grilles de surface doivent être constituées de sections amovibles de 12 po x 12 po et être fabriquées en fonte robuste.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les joints d'acier inoxydable doivent être soudés et finis.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Configuration de 6 brûleurs, 3 à l'avant et 3 à l'arrière.</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une veilleuse permanente pour chaque brûleur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bac d'égouttement mono pièce pleine largeur doit pouvoir s'enlever facilement pour le nettoyage.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneaux de contour entièrement soudés sur le périmètre de la plaque et dossier à angle.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protège-thermostat.</li> </ul>		
M3	<b>Exigences relatives à l'alimentation en gaz :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaque brûleur doit produire au moins 28 000 BTU par grille.</li> </ul>		

# 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bassin de friture et armoire bâtis en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet de vidange : 1 ¼ po (32 mm) de diamètre ou plus pour drainage facile de l'huile</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pieds tubulaires avec roues verrouillables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau de contrôle avec indicateur numérique</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température des gaz évacués inférieure à 500 °F seulement pour modèle au gaz</li> </ul>		

# 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction mono pièce avec coins concaves</li> <li>• L'appareil doit comporter des pieds tubulaires en acier inoxydable à rondelle ou des pieds cylindriques réglables.</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle à charnières assistées en acier inoxydable avec poignée</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guide condensat sans égouttement avec robinet de purge et tamis verseur amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Devant incliné pour faciliter le versement et diminuer l'encombrement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat avec position ARRÊT et témoin</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur de basculement qui éteint les éléments ou les brûleurs si la cuve est inclinée au-delà de 10°</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Protection contre la surchauffe</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 72°C a 215°C (160°F a 425°F) plage de température de service</li> </ul>		



# 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité minimale de cinq plats mesurant 12 po x 20 po x 2 po (305 mm x 508 mm x 50 mm) chacun.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entièrement en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte doit être robuste avec un mécanisme de verrouillage</li> </ul>		
M3	<b>Compartiments à Vapeur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité doit avoir des commandes séparées et une minuterie de 60 minutes avec alarme sonore pour chaque compartiment</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chaudière électrique ou gaz avec régulation de pression et température.</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâtis en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti en acier inoxydable et de nuance 316 pour appareils de 20 gal et plus</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manomètre et soupape de sécurité accessibles de l'arrière ou du côté pour protéger contre les altérations et les blessures</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord recourbé et renforcé qui résiste aux dommages</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle de levage en acier inoxydable pour unités de 6 et 12 gallons</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bride de montage du robinet, robinet de vidage tangent (Requis pour tous les modèles de 20 gallons et plus)et crépine de drainage</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voyant à DEL pour cycle de chaleur et pour bas niveau d'eau</li> <li>• Commandes résistant à l'eau</li> </ul>		
M3	<b><u>Exigences relatives à l'alimentation électrique :</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> <li>• Commandes de température réglables</li> </ul>		
M4	<b>Exigences relatives à l'alimentation en gaz (marmite à gaz) :</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en configuration gaz naturel ou propane</li> <li>• Interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes de température réglables</li> </ul>		
M5	<b><u>Exigences de l'unité à vapeur direc</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fonctionne avec une pression de vapeur entrante ent 10 psi et 35 psi</li> </ul>		



# 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur : panneau arrière et dessus finis en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur : revêtement en acier inoxydable</li> <li>• Quatre roulettes avec deux qui se verrouille</li> </ul>		
M2	<b>Portes:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur et intérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de porte profil bas</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de portes avec serrures standard</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes complètement étanches se fermant automatiquement avec charnières permettant de laisser la porte ouverte au besoin quand il le faut.</li> <li>• Garniture d'étanchéité magnétique de construction mono pièce, amovible sans outils pour faciliter le nettoyage</li> </ul>		
M3	<b>Tablettes</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Trois tablettes réglables par section en fil d'acier revêtu approuvé par la NSF</li> </ul>		
M4	<b>System Frigorifique:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réfrigérant intégré et respectueux de l'environnement sans CFC</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand serpentín d'évaporateur revêtu de résine époxyde équilibré</li> <li>• Dégivrage automatique déclenché par minuterie</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien d'une température minimale entre 0,5 °C et 3,3 °C (33 °F et 38 °F)</li> </ul>		
M5	<b>Eclairage:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éclairage intérieur économe en énergie</li> </ul>		



## 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	<b>Armoire:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dessus en acier inoxydable avec un rebord marin</li> <li>• Extérieur/Intérieur: Bâtis en acier inoxydable.</li> <li>• Quatre roulettes avec deux avec freins</li> </ul>		
M2	<b>Tiroirs:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées de tiroir profil bas</li> <li>• Tiroirs, glissières et rouleaux en acier inoxydable.</li> <li>• Tiroirs à fermeture automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garniture d'étanchéité magnétique ou garniture à pression de construction mono pièce, enlevable sans outils</li> </ul>		
M3	<b>Système Frigorigène:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande par microprocesseur et indicateur de température à DEL</li> <li>• Grand serpentin d'évaporateur revêtu de résine époxyde</li> <li>• Dégivrage automatique déclenché par minuterie et arrêté par température et commandes numériques de température</li> </ul>		
M4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maintien de la température entre 1 °C et 3 °C (34 °F et 38 °F).</li> </ul>		



## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine doit être dotée d'un système de circulation d'air situé sur le côté ou à l'avant pour refroidir le compresseur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Raccord d'eau potable froide et d'un seul raccord de vidange</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bac bâtis en polyuréthane</li> </ul>		
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La machine doit être refroidie à l'air.</li> </ul>		



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



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	• Base entièrement soudée		
	• Intérieur et extérieur en acier inoxydable		
	• Éclairage intérieur		
M2	<b>Portes:</b>		
	• 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	<b>Rayonnage (Étagère):</b>		
	• Capable de s'accommoder 18 po x 26 po (457mm x 660mm) et 12 po x 20 po (305mm x 508mm) pour casseroles		
M4	<b>Système de Réfrigération:</b>		
	• 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur: devant, dessus, portes et extrémités en acier inoxydable</li> <li>• Tablettes en fil métallique enduites approuvées NSF</li> <li>• Porte à fermeture automatique avec garniture d'étanchéité magnétique mono pièce</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues dont deux avec freins</li> <li>• Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire</li> <li>• Température réglable de 1.1°C to 5.0 °C (33°F to 41°F).</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâtis en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roulettes pivotantes dont deux qui se verrouille à l'avant</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pare-Haleine en acier inoxydable et vitre trempée</li> </ul>		
M2	<b>Commandes thermostatiques et température du maintien</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur MARCHE-ARRÊT</li> <li>• Maintien de la température entre 1 °C et 5 °C (33 °F à 41 °F)</li> </ul>		
M3	<b>Isolation:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire</li> </ul>		



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



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable poli intérieur et extérieur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes en acier inoxydable avec joints de porte magnétiques monoblocs, remplaçables sans outils</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roulettes pivotantes robustes, dont deux qui se verrouille</li> </ul>		
M2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moussé en place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure de l'armoire</li> </ul>		
	<b>Commande(s):</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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»</li> </ul>		



# 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	<b>Matériaux et construction :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les composants internes et externes de l'appareil doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
M2	<b>Configuration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tête d'infusion unique ou double tête d'infusion</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de 2 tailles de lots réglables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Robinet de distribution d'eau chaude</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les têtes d'infusion doubles doivent pouvoir être contrôlées et actionnées séparément</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Affichage numérique et commandes par boutons</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verrouillage de l'entonnoir</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
M2	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande automatique de la température</li> <li>• Voyant qui s'allume une fois le cycle d'infusion terminé</li> <li>• Interrupteur MARCHÉ-ARRÊT</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	• 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	<b>Caractéristiques:</b>		
	• Commande de température réglable		



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

## Batterie De Cuisine

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



## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation, sélection rapide d'une minute et tenue au chaud</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins cinq niveaux de puissance</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins trois étapes de cuisson</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage numérique électronique ou affichage à DEL</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils empilables</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins trente options de mémoires programmables</li> </ul>		



## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur et extérieur en acier inoxydable</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grillage du pain sur les deux côtés</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de sécurité pour le chargement du pain doté d'un dispositif frais au toucher ou empêchant les brûlures</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démontage facile pour nettoyage, entretien et réparation</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur robuste avec chaine d'entraînement</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de vitesse variable de la bande transporteuse</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande de vitesse variable de la bande transporteuse, interrupteurs MARCHE-ARRÊT pour les éléments chauffants supérieur et inférieur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrupteur de limite de température automatique pour éviter la surchauffe</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>		
	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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâti ou grattoir en acier inoxydable avec pieds ou base en caoutchouc</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> La machine doit être dotée des lames de coupe suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame déchiqueteuse</li> <li>• Lame tranchante</li> <li>• Lame à râper</li> <li>• Lame julienne</li> <li>• Lame de découpage en des</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux vitesse ou plus</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermeture automatique/protection thermique</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lame en acier inoxydable d'au moins 12 po (305 mm) de diamètre</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le grand plateau à produit doit être réglable pour pouvoir recevoir des aliments d'une largeur minimale de 178 mm (7 po).</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toutes les surfaces en contact avec les aliments et les parties exposées sont en acier inoxydable ou en aluminium anodisé</li> </ul>		
M3	<b>Moteur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Moteur d'entraînement de couteau d'au moins 1/4 HP</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrêt automatique</li> </ul>		
M4	<b>Module de Coupe à Lame:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Défecteur et protège-lame amovibles et pouvant être lavés</li> </ul>		
M5	<b>Système de Chariot:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Système de chariot inclinable et amovible avec protection antimicrobienne intégrée</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>		
M6	<b>Affûteur:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Affûteur de sécurité amovible à deux pierres, lavable au lave-vaisselle, monté sur le dessus</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bord coupant doit être entièrement protégé lorsqu'on retire l'affûteur pour le nettoyage</li> </ul>		
M7	<b>Commande:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Double capacité d'indexation</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boutons interrupteurs scellés facilement accessibles avec voyant</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur ¾ - 1 HP</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unité de logement et arbre de transmission en acier inoxydable</li> <li>• Disque abrasif en carbure de silicium</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pèle de 30 à 60 lb en une à trois minutes</li> <li>• Minuterie synchrone de 5 minutes</li> </ul>		



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

## Equipment de Travail et D'Entreposage

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

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le distributeur doit pouvoir recevoir des paniers pour lave-vaisselle de taille normale 20 po x 20 po (508 mm x 508 mm)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ressorts intégrés de longueur réglable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amortisseurs de coins protecteurs</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée de poussée à hauteur des hanches</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panneau à bascule pour faciliter l'accès au mécanisme de distribution</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Au minimum, 300 plateaux de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)</li> <li>• Accommoder un minimum de 8 cylindres à couverts</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable nuance 304</li> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le distributeur doit pouvoir contenir un minimum de 9 po à 11 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pare-chocs pour coin et périmètre</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanisme de mise de niveau automatique sur le terrain en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Commandes variables de température avec interrupteur MARCHÉ-ARRÊT</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plage de température : 37.8 – 80 °C (100 – 176 °F)</li> </ul>		



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



## 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La table doit avoir une largeur maximale de 30 po (762 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablette inférieure: acier inoxydable</li> <li>• Hauteur fixe uniquement; maximum 36 "(915 mm)</li> </ul>		
M2	<b><u>Matériaux et construction</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les composants sont en acier inoxydable ou nickel / chrome</li> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		



# 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour plateaux réguliers de 14 po x 18 po (355 mm x 457 mm)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de stockage minimum de 24 plateaux pour une configuration simple et 48 pour une configuration double</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tubulure en aluminium et glissières à angle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de 5 po (127 mm) entre les plateaux</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espace de 3 po entre les glissières à angle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plateau s'arrête à l'arrière de l'unité</li> </ul>		



## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité de charge totale minimale de 600 lb (272 kg)</li> </ul>			
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Au moins quatre tablettes réglables</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablettes amovibles</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quatre roues avec deux freins</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériau approuvé par la NSF pouvant être utilisé dans un environnement sec, humide et corrosif</li> </ul>			

# **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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En bois d'érable dur</li> <li>• Nettoyage facile</li> </ul>		

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

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

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



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



## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminium épais ou acier inoxydable</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rebord renforcé ouvert ou refermé.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fond concave s'aplatit pendant la cuisson pour permettre une distribution uniforme de la chaleur.</li> </ul>		

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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Disponible en configurations extensibles, moule à pain, tarte et muffin</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les plats à cuire doivent être faits d'aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le bol de mélange doit être en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Résistant aux rayures.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moules à gâteaux avec loquet et fond amovible.</li> </ul>		

## 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	<b>Généralités:</b> Le coffret doit compter 26 pièces.		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Douilles à décorer en acier inoxydable.</li> </ul>		

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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuillères en bois Les grattoirs sont fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur jusqu'à 360 ° C (500 ° F).</li> <li>•</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuillères en bois disponibles en 12", 14", 16" or 18" de long</li> <li>• Grattoirs disponibles en 9-1/2" and 16" de long</li> <li>• Grattoirs disponibles en version plate et bol</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucune égratignure pendant l'agitation</li> </ul>		

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

## Batterie de Cuisine

<b>Emballage Sous Vide</b> <b>Soumissionnaire:</b>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pompe minimum 21m3 / h</li> <li>• Moteur minimum 1 vitesse, 1 ¼ HP</li> </ul>			
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre et boîtier en acier inoxydable</li> <li>• Barre de joint d'au moins 6 ½"(165</li> <li>• Chambre blindée et protégée thermiquement</li> <li>• Commandes tactiles électriques</li> <li>• Capteur de vide</li> </ul>			
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut fournir un mélange gazeux anaérobie</li> <li>• Intervalles de passage sous vide de 1 à 99 secondes</li> </ul>			

## 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moteur de 1 HP</li> <li>• Bras interchangeable pour le mélangeur (14 po, 18 po et 21 po)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction :</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manchon, arbres et lames en acier inoxydable</li> <li>• Moteur en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitesses de mélange variables</li> <li>• Les accessoires vont au lave-vaisselle</li> </ul>		

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

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

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

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

## 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><b>Dinandier Commerciale</b> Soumissionnaire:</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dinandier doit être fabriqué en acier inoxydable 18-0 en aluminium ou en acier inoxydable 18-8</li> <li>Couvercle robuste plat (pour permettre à l'humidité de s'échapper) ou en dôme (pour conserver l'humidité).</li> </ul>		
M2	<p><b>Caractéristiques;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribution uniforme de la chaleur</li> <li>Poignées qui restent froides avec rivets durables en acier inoxydable</li> <li>Disponible en cuisson à induction</li> </ul>		

#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Rotissoire Munie d'un Couvercle Commerciale</b> Soumissionnaire:</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Doit être fabriquée en acier inoxydable</li> </ul>		
M2	<p><b>Caractéristiques;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôtissoire double doivent être dotée de courroies de protection en acier chromé.</li> <li>Munie de poignées</li> </ul>		

## 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	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'étagère à boîtes de conserve peut contenir 156 boîtes n° 10 ou 216 boîtes n° 5.</li> <li>Offerte en modèles stationnaires et mobiles de 8 ou 9 étages de haut</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faite en aluminium</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Croisillonnée de l'avant, vers arrière et d'un côté à l'autre</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Étagères inclinées pour une alimentation par gravité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Unité mobile : doit comporter des roulettes avec freins de blocage</li> <li>Unité stationnaire: fournie avec des pattes ajustables</li> </ul>		

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

## 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	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conviennent aux boissons chaudes et froides</li> <li>• Empilable</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction monobloc, sans joint, à double paroi en polythène haute densité</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse de polythène pour l'isolation</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Va au lave-vaisselle</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistant aux creux et aux égratignures, marques de choc</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées moulées</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Loquets résistant à la rouille et à la corrosion</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinet encastré anti-goutte et rebord en saillie/à l'épreuve des déversements afin de prévenir les fuites et déversements</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bouchon d'aération</li> </ul>		

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

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

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

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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqué en polycarbonate ou polyéthylène</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Couvercle transparent qui glisse.</li> <li>• Quatre roues, deux avec freins</li> <li>• Comprend une pelle à main avec crochet.</li> </ul>		

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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabriqués en polycarbonate.</li> <li>• Supportent les températures de - 40°C à 99° (- 40°F à 210°F).</li> <li>• Antiadhésif, antitache (huiles ou acides des aliments) et va au lave-vaisselle.</li> <li>• Rampe en angle pour soulever facilement le récipient.</li> <li>• Bords aplatis et coins renforcés</li> <li>• Couvercle cranté pour ustensiles disponible séparément</li> </ul>		

# 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-slip néoprène or durable Kevlar Webguard construction</li> <li>• Munies d'une attache pour les suspendre.</li> </ul>		
M2	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistent à la chaleur à des températures de 260°C/500°F pendant 15 secondes ou 232°C/450°F pendant 30 secondes.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit imperméable, résistant aux taches et antidérapant.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambidextres.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rincer pour nettoyer ou lavable à la machine.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit ignifuge.</li> </ul>		

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

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

## Couteaux et Coutellerie

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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b> Configurations de bacs disponibles dans les matériaux suivants: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Econoblend.</li> <li>• Xtremflex</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• construction monobloc</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Configurations de plateau doivent être de couleur beige</li> </ul>		
M2	<b>Configuration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponible en configurations à deux et trois compartiments</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux plateaux à compartiments ont un compartiment de 23 oz et un compartiment de 10,5 oz</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trois plateaux à compartiments ont deux compartiments de 6 oz et un compartiment de 20,5 oz</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le modèle de couvercle à configuration unique s'adapte à toutes les configurations de plateau</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empilable avec ou sans couvercles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavable au lave-vaisselle et aux micro-ondes</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fond texturé empêche les rayures</li> </ul>		

## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une couleur argent</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et Construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable (18-10)</li> <li>• Acier inoxydable magnétise (18-0)</li> </ul>		

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

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

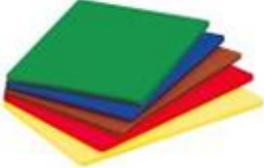
<b>Vaisselle en polycarbonate</b>  <b>Soumissionnaire:</b>			
			
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
M1	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incassable</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction: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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>À l'épreuve de la rouille et résistant à la corrosion.</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Système de guidage amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interrupteur lumineux MARCHE/ARRÊT et pied stabilisateur.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Boîtier de couteau intégré</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Peut affûter les bords festonnés ou dentelés</li> </ul>		

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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites de polyéthylène de haute densité et non poreux.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavables à la machine.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Approuvé NSF</li> </ul>		
M2	<b>Porte-planche de découpage:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Six fentes pour y ranger six planches de découpage, et en option, six crochets à suspendre les brosses.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Va au lave-vaisselle.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâtis en acier</li> </ul>		

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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication monobloc.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lame : faite d'acier inoxydable à haute teneur en carbone.</li> <li>• Poignée en polypropylène (blanc, bleu, noir, rouge) ou nylon</li> </ul>		
M2	<b>Étui a couteau:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Étui à couteau moulé et couteau en une seule pièce (l'acier traverse le centre de la poignée).</li> </ul>		
M3	<b>Lame:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame doit être affûtée de façon à avoir une forme remarquable, mais qui s'entretient facilement.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Résistante à la corrosion (à l'épreuve des taches et bonne flexibilité)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame doit être affilée et polie pour que son affûtage dure plus longtemps.</li> <li>• Lavable au lave-vaisselle et peut être stérilisé</li> </ul>		

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

## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La lame tranchante est faite d'acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Batis en fonte d'aluminium</li> <li>Le panneau de glissière est fait de polyéthylène</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavage à la main seulement</li> <li>Protège-poignée de protection</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>La lame résiste à la corrosion</li> </ul>		

## 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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tête et lames en fonte d'aluminium</li> <li>Poignée en bois</li> </ul>		

## 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
<b>Pichet Transparent (avec rebord)</b> <b>Soumissionnaire:</b> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>			
M1	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriqué en plastique polycarbonate</li> </ul>		
M2	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Résistant aux ébréchures</li> <li>Bec anti-goutte</li> <li>Va au lave-vaisselle</li> </ul>		

#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<b>Spatule a Crepes</b> <b>Soumissionnaire:</b> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  </div>			
M1	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Partie plate : 6 po de long x 3 po de large (152 mm x 76 mm).</li> <li>Longueur : minimum 13<sup>3</sup>/<sub>4</sub> po (34,9 cm).</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Manche et partie plate en acier inoxydable.</li> </ul>		
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trou à l'extrémité du manche pour faciliter le rangement.</li> </ul>		

## 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	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modèle Autoportant</li> <li>• 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.</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le produit doit être fabriqué en acier inoxydable.</li> </ul>		
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La lame et l'équipement sont remplaçables, assurant donc une longue durée de vie.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permet d'ouvrir jusqu'à 75 boîtes par jour.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mécanismes à ressorts pour ouvrir les boîtes bosselées</li> </ul>		

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

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

## 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	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicateur de zone de danger de température</li> <li>• Sonde</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermomètre de poche numérique pour aller au lave-vaisselle</li> </ul>		
	<b>Cadran de grade</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lentille incassable</li> <li>• Manuel</li> </ul>		
	<b>Pro Infrarouge</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenté par pile</li> <li>• Scan rapide</li> </ul>		
	<b>Congélateur / Réfrigérateur (Analogique / numérique)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Doit avoir un affichage analogique en plastique transparent ou un affichage numérique</li> <li>• Résistant à l'eau</li> <li>• Fonction de maintien Min / Max</li> </ul>		

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

<b>Plateau</b> <b>Soumissionnaire:</b> <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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>En polypropylène</li> <li>14" D x 18" W (356 mm x 457 mm), Rectangulaire</li> </ul>		
M2	<b><u>Caractéristiques:</u></b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surface antidérapante</li> <li>Résistant à la chaleur</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavable au lave-vaisselle</li> </ul>		

<b>Fouets:</b> <b>Soumissionnaire:</b> <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	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fils en acier inoxydable avec un manche scellé</li> <li>Résistant à la corrosion et à la rouille.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fil de renfort central pour éliminer la flexion, la torsion et la déformation</li> </ul>		

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

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

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

## 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	<b>Généralités:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La louche doit être dotée d'un petit bol peu profond (ovale ou rond) à l'extrémité d'un manche</li> </ul>		
M2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Minimum de 10 po à maximum de 16.5 po</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriquées en acier inoxydable</li> <li>En une seule pièce.</li> </ul>		
M4	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La capacité est indiquée sur la poignée</li> <li>Lavables à la machine</li> </ul>		



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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cuillère ou la lame en acier inoxydable.</li> </ul>		
M2	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poignée ronde ou avec rainure, prise pour les mains ou double poignée.</li> <li>Indicateurs de capacité pour une sélection simplifiée.</li> <li>Résistante à la corrosion.</li> </ul>		



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

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

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

## 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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le diamètre de la partie mesure 6 po</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La partie plate et le manche doivent être en acier inoxydable.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'écumoire est offerte dans les modèles suivants : perforé, mailles fines ou mailles larges.</li> </ul>		
M3	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La partie plate est de forme ronde.</li> </ul>		

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

## 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><b>Ensemble de Tasses et de Cuillères a Mesurer</b> Soumissionnaire:</p> <div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center; gap: 20px;">   </div>			
M1	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les tasses à mesurer sont fabriquées en polycarbonate transparent</li> <li>Les cuillères doseuses sont fabriquées en acier inoxydable</li> <li>Les tasses à mesurer doivent avoir un marquage de capacité à l'intérieur ou à l'extérieur du récipient (dénominations en once, tasse, millilitre)</li> <li>Les cuillères doseuses avec la capacité indiquée sur la poignée</li> </ul>		

### Balances

#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie
<p><b>Balance a Controler les Portions</b> Soumissionnaire:</p> <div style="display: flex; justify-content: flex-end; align-items: center; margin-right: 20px;">  </div>			
M1	<p><b>Configuration:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La plateforme est disponible dans les grandeurs suivantes: 6 3/8po x 6 1/2po et 9,5 po x 10,75 po</li> </ul>		
M2	<p><b>Matériaux et construction:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La plate-forme et le corps sont construits en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<p><b>Fonctions:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cadran rotatif de 30 degrés.</li> <li>Large aiguille rouge.</li> </ul>		

# 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	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tous en acier inoxydable épaisseur 22</li> <li>Les récipients perforés ont des trous de ¼ po.</li> </ul>		
M2	<b>Caractéristiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rampe en angle pour faciliter la manipulation (conçu pour soulever facilement le récipient.</li> <li>Bords aplatis et coins renforcés.</li> <li>Empilables</li> <li>Coins verseurs pour verser</li> <li>Prêt pour l'induction</li> </ul>		

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

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

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

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

## Supports

<b>Paniers a Lave-Vaisselle</b> <b>Soumissionnaire:</b>				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie	
M1	<b>Configuration:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>19 3/4 "x 19 3/4" (502 mm x 502 mm).</li> <li>Hauteur minimale de 4 po (102 mm)</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>disponibles dans les configurations suivantes ; rack ouvert, support pour assiettes / plateaux, support de plateau à extrémité ouverte et support en verre</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le support de verre doit accueillir 25 verres</li> </ul>			
M2	<b>Matériaux et construction:</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fabriqués en polypropylène.</li> </ul>			
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empilables pour le rangement.</li> </ul>			

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

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

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

Système d'emballage de sécurité : Soumissionnaire:				
#	Critères Obligatoires	*Location Dans L'Offre	<b>**Pas Dans la Fiche Technique Mais Recevable, Soit par Norme D'Industrie</b>	
M1	<b>Configuration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> </ul>			
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'unité fabrique en plastique</li> </ul>			
M3	<b><u>Caractéristiques:</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame remplaçable</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignées</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavable au lave-vaisselle et certifié NSF</li> </ul>			

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

## 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	<b>Généralités:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deux portes pleines</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monobloc</li> <li>• Température du réfrigérateur doit se situer entre 0 °C et 11 °C.</li> </ul>		
M2	<b>Configuration:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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)</li> <li>• Capacité : 17,55 pieds cubes</li> </ul>		
M3	<b>Matériaux et construction:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extérieur, devant, côtés, dessus et portes en acier inoxydable</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Côtés intérieurs et arrière en aluminium</li> <li>• Isolation moussée sur place à l'aide de polyuréthane haute densité écologique pour la structure des armoires et les portes.</li> </ul>		
M4	<b>Fonctions:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes à fermeture automatique à ressort</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portes à charnières réversibles</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tablettes réglables, une par section.</li> <li>Quatre roues, deux avec freins.</li> </ul>		
M5	<b>Exigences relatives à l'alimentation électrique:</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 115 V, 60 Hz, monophasée fourni avec cordon et prise NEMA 5-15P</li> </ul>		

**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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peut contenir 12 muffins 2 "x 2 ¾"</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaque: 14 1/8 "x 10 3/4" x 1 "</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En aluminium robuste</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caissettes fixées en permanence à la plaque</li> </ul>		

**Textiles de Cuisine**

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

## Outils et Ustensiles de Cuisine

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

**Thermometre a Viande**  
**Soumissionnaire:**



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

**Coupe-œuf**  
**Soumissionnaire:**



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

**Cuillère a Pot**  
**Soumissionnaire:**



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

**Pilon a Patates**  
**Soumissionnaire:**



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

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

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

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

**Grattoir a Pate**

Soumissionnaire:



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

**Palette a Fentes**

Soumissionnaire:



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

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

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

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

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

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

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

## 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	<b>Configuration:</b> <b>Capacité de la balance numérique à mesurer les portions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 11 lb (par bonds de 1/10 oz)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 lb (par bonds de 1 g)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme en acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme amovible</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Affichage à cristaux liquides en metrique et imperial</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicateur de piles faibles et de surcharge</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend une fonction de poids à vide et de maintien</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrêt automatique/mise hors service automatique</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprend un adaptateur c.a.</li> </ul>		

**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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame de 20,3 cm (8 po)</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée en polypropylène</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lame en Dexsteel (acier antitaches à forte teneur en carbone)</li> </ul>		

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

**Rape**  
**Soumissionnaire:**



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

**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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Longueur totale : 16" – 19.5".</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poignée en plastique très résistant</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dispositif de détente sur la scie</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conforme à la réglementation de la FDA</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lame de rechange vendue séparément</li> </ul>		

**Réceptacles de Table à Vapeur**

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

**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	<b>Configuration:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume de 3 1/8 pintes</li> </ul>		
M2	<b>Matériaux et construction:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inoxydable</li> </ul>		
M3	<b>Fonctions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Résiste à la rouille et à la formation de piqûres de rouille</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée creuse soudée</li> </ul>		

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