



Service correctionnel
Canada

Correctional Service
Canada



LA SÉCURITÉ,
LA DIGNITÉ
ET LE RESPECT
POUR TOUS

SAFETY, RESPECT
AND DIGNITY
FOR ALL

DEVIS TECHNIQUE

Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

SERVICES TECHNIQUES RÉGION DU QUÉBEC
SERVICE CORRECTIONNEL DU CANADA

JANVIER 2024



Canada



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

ANNEXE A – ÉNONCÉ DES TRAVAUX

Le service correctionnel du Canada (SCC) est à la recherche d'un ou des entrepreneurs pour la prestation de services concernant l'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes de ventilation selon la norme ACR-2021 « Assessment, Cleaning & Restoration of HVAC Systems » en vigueur pour les divers établissements de la région du Québec.

1. **EXIGENCES GÉNÉRALES**

1.1. CONTEXTE

Dans le cadre de son programme d'entretien préventif, le SCC doit s'assurer que ses systèmes de ventilation et de hottes de cuisines commerciales soient toujours entretenus et en bon état de fonctionnement afin d'assurer une fiabilité de ses équipements, assurer une qualité de l'air optimale et respecter les normes de sécurité incendie en vigueur.

1.2. OBJECTIFS

Procéder au nettoyage ponctuel des systèmes de ventilation selon les besoins qui seront communiqués par l'autorité technique du SCC.

Procéder au balancement de systèmes de ventilation selon les besoins qui seront communiqués par l'autorité technique du SCC.

Procéder aux inspections réglementaires requises des hottes de cuisine commerciales et proposer les correctifs requis s'il y a lieu.

1.3. TÂCHES

Les principales tâches d'entretien et de réparation sont énumérées au point 2.1 du présent document.

1.4. PRODUITS LIVRABLES

Les principales tâches d'entretien et de réparation sont énumérées au point 2.1 du présent document.

1.5. LIEU DE TRAVAIL

Voir Annexe I (sites concernés).

1.6. DÉPLACEMENT

L'entrepreneur doit se rendre sur les lieux (voir Annexe I sites concernés) afin d'effectuer les travaux prévus au contrat. Aucun frais de déplacement ne sera déboursé par le SCC.

1.7. APPEL DE SERVICE

L'entrepreneur doit être disponible et fournir un numéro de téléphone d'urgence sur lequel il peut être rejoint 24H / 24H, et ce 7 jours / semaine.



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

2. **EXIGENCES TECHNIQUES**

2.1. MANDAT

2.1.1. La portée du mandat comprend divers travaux d'inspection, d'entretien et de réparation.

Ceux-ci incluent sans s'y restreindre :

1. Les types de travaux visés comprennent, sans s'y limiter, le nettoyage des systèmes de ventilation comprenant les conduits, les ventilateurs, les diffuseurs, les volets, les grilles, les serpentins, les hottes et tout autre accessoire ou équipement présent dans les systèmes, les ajustements adéquats des volumes d'air dans un bâtiment, afin de permettre une bonne qualité de l'air et une température ambiante confortable. Mesurer la quantité d'air qui s'échappe du ventilateur principal, mesurer le débit des diffuseurs d'air de chaque pièce, puis compiler les résultats, afin d'évaluer la performance du système de ventilation. Le nettoyage de hottes comprend notamment le remplacement des filtres au besoin et le nettoyage des conduits jusqu'à l'évacuateur.
2. L'entrepreneur doit avoir les compétences en balancement de l'air, en ventilation, en chauffage et en climatisation et des connaissances en mécanique du bâtiment. Il doit également effectuer l'équilibrage pour que les systèmes fonctionnent de façon optimale. Il doit s'assurer du bon état de la mécanique au niveau des équipements (ventilateurs, poulies, courroies, etc.) pour éviter les bris possibles. Ses instruments de travail comprennent principalement des appareils de mesure de débit d'air, de température, d'humidité, de pression et de vitesse.
3. L'entrepreneur est également responsable de fournir et installer les trappes d'accès nécessaires aux travaux de nettoyage des systèmes de ventilation.
4. L'entrepreneur doit fournir la main-d'œuvre, les matériaux et l'outillage requis pour l'exécution complète et conforme des travaux demandés.
 - a. L'entrepreneur doit avoir, au minimum, en sa possession lors des travaux les équipements suivants :
 - i. Aspirateurs industriels avec filtres HEPA (filtration à 99,97% à 0.3 micron) d'une capacité minimale de 1000 pcm démontrée par la fiche descriptive de l'appareil.
 - ii. Collecteur à poussière.
 - iii. Compresseur à air d'un minimum de 200 lbs/po. ca. avec buses rotatives et/ou buses à jet omnidirectionnel.
 - iv. Brosses avec têtes à filaments ajustables et interchangeable.
 - v. Produits de nettoyage et bactéricide accompagnés de fiches toxicologiques attestant leur composition chimique.



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

5. L'entrepreneur doit fournir un rapport écrit pour chacun des systèmes nettoyés qui comprendra au minimum le nom et numéro du système, une brève description des travaux, brève description de l'état du système avant le nettoyage avec quelques photos, le rapport des heures nécessaires au nettoyage, les trappes d'accès installées et des photos après le nettoyage et tout autre commentaire pertinent sur l'état du système. En plus des éléments précédents, lors d'une visite de caractérisation de l'état des puits de ventilation, l'entrepreneur doit fournir une soumission chiffrée suivant la base de paiement prévue à l'annexe B advenant le cas où un nettoyage serait recommandé. Suite aux visites d'inspection des hottes de cuisines, les rapports écrits qui en découleront devront comprendre les renseignements suivants :
 - a. Si la certification est positive : Le rapport doit indiquer que les systèmes visés sont conformes à la norme NFPA-96.
 - b. Si la certification est négative : Le rapport doit indiquer le ou les paramètres en faute et proposer une mesure corrective.
 - c. Les rapports cités au point 5 doivent être soumis à l'autorité technique dans un **délai de cinq (5) jours ouvrables suivant l'intervention.**
6. L'entrepreneur doit fournir le service des trois types de compétences : Service de nettoyage de conduits de ventilation, balancement des gaines de ventilation, et nettoyage de hottes de cuisines commerciales.
7. L'entrepreneur doit être en mesure de fournir plus d'une équipe de travail en même temps. Une équipe de travail est définie comme suit :
 - a. Un technicien ; ou
 - b. Un technicien et un apprenti
8. L'entrepreneur doit s'assurer d'avoir les compétences requises afin d'effectuer chacune des tâches auxquelles il est attribué, tel que décrit au point 2.1.1.
9. Lors de travaux en espace clos, l'entrepreneur doit fournir une sentinelle qualifiée ainsi que tout l'équipement nécessaire incluant, harnais, mousquetons et autre équipement de protection personnel.
10. En tout temps, l'entrepreneur doit avoir en sa possession les pièces et matériaux usuels, pour lui permettre d'effectuer les travaux en respect des normes mentionnées ainsi qu'en tout respect des normes de santé-sécurité applicables.
11. L'entrepreneur doit fournir sur demande, tout équipement ou service connexe requis afin d'effectuer les travaux demandés par le SCC. Par exemple ; échafaudage, nacelle, installation de trappes d'accès.



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

12. L'entrepreneur doit favoriser des matériaux sains et durables. Par exemple, ceux-ci doivent être exempts de fibres d'amiante.

- a. Les matériaux doivent être au coût du marché plus un pourcentage préétabli et indiqué au bordereau de soumission. En cas de doute, le SCC se réserve le droit d'effectuer des vérifications des prix soumis auprès de trois autres fournisseurs. Si les montants de l'entrepreneur sont supérieurs aux prix obtenus par le SCC, celui-ci pourrait se voir demander de réduire les coûts de matériaux.
- b. Le SCC surveillera ou inspectera les travaux afin d'en assurer la qualité et la conformité avec l'énoncé du mandat. Toute lacune relevée doit être corrigée, et ce, sans frais supplémentaires pour le SCC.

2.2. ENVIRONNEMENT

2.2.1. L'entrepreneur doit connaître et appliquer les politiques et les normes environnementales ainsi que les pratiques de conservation des ressources établies par les autorités gouvernementales en matière de livraison et manutention (transport) de diesel, d'huile moteur et de liquide de refroidissement et de tous les contaminants et débris qui y sont apparentés et doit s'y conformer.

2.2.2. L'entrepreneur est responsable du transport et de la sélection des sites de traitement des déchets. Le SCC se réserve le droit de demander les manifestes de disposition le cas échéant.

2.2.3. Pour des exceptions, lorsque mentionné par l'autorité technique, les conteneurs à déchet du SCC peuvent être mis à la disposition de l'entrepreneur.

2.3. RÉFÉRENCES

- 1.1.1. Code national du bâtiment du Canada (CNB) 2015, incluant toutes les modifications en vigueur.
- 1.1.2. ASHRAE 62.1 et 62.2
- 1.1.4. Santé Canada - Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
- 1.1.7. Code national de protection incendie (CNPI). (NFPA 96 Ventilation control and fire protection of commercial cooking operation)
- 1.1.8. ACR-2021 «Assessment, Cleaning & Restoration of HVAC Systems»



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

3. **SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL**

3.1. GÉNÉRALITÉ

L'entrepreneur doit gérer ses activités de sorte que la santé et la sécurité des personnes ainsi que la protection de l'environnement aient toujours préséance sur les questions reliées aux coûts et à la cédule des travaux.

3.2. MESURES APPLICABLES

3.2.1. En tout temps, l'entrepreneur doit nommer une personne compétente pour appliquer les mesures applicables en matière de santé et sécurité.

3.2.2. L'entrepreneur doit prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer de l'application et du respect des exigences en matière de santé et sécurité selon toute la réglementation en vigueur.

3.3. CADENASSAGE

3.3.1. Le SCC possède un programme de cadenassage. L'entrepreneur doit le consulter et s'y conformer, notamment pour les demandes de permis de travail.

3.3.2. Lors de travaux nécessitant un cadenassage, l'entrepreneur doit fournir le nombre de cadenas nécessaires sans frais.

3.4. SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

3.4.1. En lien avec la Norme CAN/CSA Z462 Sécurité en matière d'électricité au travail, le SCC – Région du Québec a développé sa Politique régionale – Sécurité en matière d'électricité au travail (Arcs électriques). L'entrepreneur doit le consulter et s'y conformer, notamment pour le travail hors tension, l'analyse des risques et le marquage à pied d'œuvre.

3.4.2. Tous les travaux électriques, les travaux mécaniques ou autres sur des équipements mus et/ou alimentés électriquement doivent, sans exception, être exécutés à énergie zéro. Les procédures de cadenassage sont requises.

4. **EXIGENCES SÉCURITAIRES DU SCC**

4.1. FOUILLES

4.1.1. Les heures normales de travail s'étendent du lundi au vendredi entre 7h00 et 17h00. Toute personne et véhicule arrivant à l'établissement peut faire l'objet d'une fouille.

4.1.2. Si pour des motifs raisonnables de croire qu'un employé de l'entrepreneur est en possession d'un objet interdit, SCC peut ordonner que la personne soit fouillée.

4.1.3. Les effets personnels de tout employé arrivant à l'établissement peuvent faire l'objet de vérifications destinées à relever des résidus de drogues interdites.



EXIGENCES TECHNIQUES - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

4.2. OUTILS ET ÉQUIPEMENTS

- 4.2.1. Tenir une liste complète des outils et des équipements utilisés au cours des travaux. Soumettre la liste à l'inspection quand il le faut. Tenir à jour la liste des outils et des équipements tout au long des travaux. Aviser immédiatement l'autorité technique de toute perte ou disparition d'outil ou d'équipement.

4.3. OBJETS INTERDITS

- 4.3.1. Les armes, les munitions, les explosifs, les boissons alcoolisées, les drogues et les stupéfiants sont interdits sur les lieux de l'établissement. Si des armes ou des munitions sont trouvées dans le véhicule d'un entrepreneur, d'un sous-entrepreneur, d'un fournisseur ou d'un employé de ceux-ci, l'autorisation de sécurité du conducteur du véhicule sera révoquée sur-le-champ.
- 4.3.2. L'entrepreneur doit être vigilant à l'égard de ses employés et des employés des sous-entrepreneurs. Si des objets interdits sont trouvés, la personne qui les a introduits peut se voir révoquer son autorisation de sécurité. Si l'infraction est grave, la compagnie concernée peut se faire expulser de l'établissement pour la durée des travaux.

4.4. SURVEILLANCE ET INSPECTION

- 4.4.1. Les activités et la circulation des travailleurs et des véhicules font l'objet de la surveillance et de l'inspection du personnel de sécurité du SCC afin d'assurer le respect des normes de sécurité établies.
- 4.4.2. Au début et tout au long des travaux, le personnel du SCC doit veiller à faire comprendre la nécessité de la surveillance et des inspections aux employés de l'entrepreneur.



ANNEXE I – SITES CONCERNÉS - Service d'entretien des hottes de cuisine, gaines de ventilation et balancement des systèmes

ANNEXE I - SITES CONCERNÉS

Complexe Laval et centres correctionnels communautaires (CCC) District Montréal Métropolitain (DMM) :

- Centre fédéral de formation, site 600 : 600, montée St-François, Laval (Québec) H7C 1S5 ;
- Centre fédéral de formation, site 6099 : 6099, boul. Lévesque, Laval (Québec) H7C 1P1;
- CCC Martineau: 10345 boul. Saint-Laurent, Montréal (Québec) H3L 2P1;
- CCC Ogilvy: 435 boul. Ogilvy, Montréal (Québec) H3N 1M3;
- CCC Hochelaga: 6905 rue Hochelaga, Montréal (Québec) H1N 1Y9;
- CCC Sherbrooke: 2190 Sherbrooke Est, Montréal (Québec) H2K 1C7.

Complexe Sainte-Anne-des-Plaines :

- Établissement Archambault minimum : 244, boulevard Gibson, Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J5N 1V8.;
- Établissement Archambault médium : 242, boulevard Gibson, Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J5N 1V8.;
- Centre régional de réception : 246, boulevard Gibson, Sainte-Anne-des-Plaines (Québec) J5N 1V8.

Établissement Cowansville : 400, avenue Fordyce, Cowansville (Québec) J2K 3N7.

Établissement Donnacona & centre correctionnel communautaire (CCC) Marcel-Caron :

- Établissement Donnacona : 1537, Route 138, Donnacona (Québec) G3M 1C9;
- CCC Marcel-Caron : 825, rue Kirouac, Québec (Québec) G1N 2J7.

Établissement Drummond : 2025, boul. Jean-de-Brébeuf, Drummondville (Québec) J2B 7Z6.

Établissement Joliette, Bureau de libération conditionnelle (BLC) Lanaudière et centre correctionnel communautaire (CCC) Laferrière

- Établissement Joliette : 400 rue Marsolais, Joliette (Québec) J6E 8V4;
- BLC Lanaudière : 3, rue Papineau, suite 107, Joliette (Québec) J6E 2K3;
- CCC Laferrière : 202, rue St-Georges, St-Jérôme (Québec) J7Z 4Z9.

Établissement La Macaza : 321, chemin de l'aéroport, La Macaza, (Québec) J0T 1R0.

Établissement Port-Cartier : 1, chemin de l'Aéroport, Port-Cartier (Québec) G5B 2W2.