

RETURN BIDS TO:
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:
Travaux publics et Services gouvernementaux
Canada
Place Bonaventure, portail Sud-Est
800, rue de La Gauchetière Ouest
7^{ème} étage
Montréal
Québec
H5A 1L6
FAX pour soumissions: (514) 496-3822

REQUEST FOR PROPOSAL
DEMANDE DE PROPOSITION

**Proposal To: Public Works and Government
Services Canada**

We hereby offer to sell to Her Majesty the Queen in right of Canada, in accordance with the terms and conditions set out herein, referred to herein or attached hereto, the goods, services, and construction listed herein and on any attached sheets at the price(s) set out therefor.

**Proposition aux: Travaux Publics et Services
Gouvernementaux Canada**

Nous offrons par la présente de vendre à Sa Majesté la Reine du chef du Canada, aux conditions énoncées ou incluses par référence dans la présente et aux annexes ci-jointes, les biens, services et construction énumérés ici sur toute feuille ci-annexée, au(x) prix indiqué(s).

Comments - Commentaires

Title - Sujet Fours combi cuisson	
Solicitation No. - N° de l'invitation W3380-12M032/A	Date 2012-11-27
Client Reference No. - N° de référence du client W3380-12-M032	
GETS Reference No. - N° de référence de SEAG PW-\$MTA-560-12213	
File No. - N° de dossier MTA-2-35242 (560)	CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME
Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2013-01-15	
Time Zone Fuseau horaire Heure Normale du l'Est HNE	
F.O.B. - F.A.B. Plant-Usine: <input type="checkbox"/> Destination: <input checked="" type="checkbox"/> Other-Autre: <input type="checkbox"/>	
Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à: Ghali, Camille	Buyer Id - Id de l'acheteur mta560
Telephone No. - N° de téléphone (514) 496-3871 ()	FAX No. - N° de FAX (514) 496-3822
Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction: MINISTERE DE LA DEFENSE NATIONALE MDN GARN. ST-JEAN, 5EGSS SVC SN PERS-ALIM.C.P 100SUCC.BUR.CHEF MÉGA H-113(CUISINE) ST-JEAN S'RICHELIEU, QC. W3380 Canada	

Instructions: See Herein

Instructions: Voir aux présentes

Vendor/Firm Name and Address

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

Issuing Office - Bureau de distribution

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada
Place Bonaventure, portail Sud-Est
800, rue de La Gauchetière Ouest
7^{ème} étage
Montréal
Québec
H5A 1L6

Delivery Required - Livraison exigée	Delivery Offered - Livraison proposée
Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur	
Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur	
Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)	
Signature	Date



Item Article	Description	Dest. Code Dest.	Inv. Code Fact.	Qty Qté	U. of I. U. de D.	Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM	Destination	Plant/Usine	Delivery Req. Livraison Req.	Del. Offered Liv. offerte
1	<p>Demande d'Achat pour le Ministère de la</p> <p>Acquisition et livraison de fours combi modèle table, fours combi duo mobile et combi cuisson automatique, conformément aux spécifications techniques de l'annexe A, pour le compte de la Défense Nationale (MDN) à la section des Cuisines, Garnison St-Jean-sur-Richelieu, QC</p> <p>Date de livraison : le 29 mars 2013 au plus tard</p> <ul style="list-style-type: none"> Qté 1 four combi duo mobile (un ensemble de deux (2)) unités de cuisson superposées. Qté 1 four combi à cuisson automatique (modèle de table) Qté 1 four combi à cuisson automatique <p>Se référer à l'Annexe A: Besoin</p> <ul style="list-style-type: none"> / Acquisition and delivery model combi ovens table, combi ovens and combi duo mobile automatic cooking, in accordance with the technical specifications of Annex A, on behalf of National Defence (DND) in Kitchens Section , Garrison St-Jean-sur -Richelieu, QC <p>Delivery Date: no later than March 29, 2013</p>	W3380	W3380	1	LOT	\$		XXXXXXXXXXXX		

Item Article	Description	Dest. Code Dest.	Inv. Code Fact.	Qty Qté	U. of I. U. de D.	Unit Price/Prix unitaire FOB/FAM	Destination Plant/Usine	Delivery Req. Livraison Req.	Del. Offered Liv. offerte
1	<ul style="list-style-type: none"> • Qty 1 combi duo mobile (a set of two (2)) cooking units superimposed. Qty 1 auto combi cooking (table model) Qty 1 auto combi cooking • Refer to Appendix A: Requirement 								

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- 1.1. Exigences relatives à la sécurité
- 1.2. Besoin
- 1.3. Compte rendu

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

- 2.1. Instructions, clauses et conditions uniformisées
- 2.2. Présentation des soumissions
- 2.3. Demandes de renseignements en période de soumission
- 2.4. Améliorations apportées aux besoins pendant la demande de soumissions
- 2.5. Lois applicables

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

- 3.1. Instructions pour la préparation des soumissions

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

- 4.1. Procédures d'évaluation
- 4.2. Méthode de sélection

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

- 5.1. Attestations pour le Code de conduite
- 5.2. Attestations préalables à l'attribution du contrat

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité
2. Besoin
3. Clauses et conditions uniformisées
4. Durée du contrat
5. Responsables
6. Paiement
7. Instructions relative à la facturation
8. Attestations
9. Lois applicables
10. Ordre de priorité des documents

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

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

W3380-12-M032

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

11. Clause du guide des CCUA
12. Instructions d'expédition - DDP

Liste des annexes

- Annexe A Besoin
- Annexe B Fixation des prix
- Annexe C Critères techniques obligatoires à démontrer lors du dépôt de la soumission.
- Annexe D Liste complète des administrateurs

PARTIE 1 - RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

1.1. Exigences relatives à la sécurité

Ce besoin ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

1.2. Besoin

Le besoin est décrit en détail à l'annexe A - Besoin, faisant partie intégrante de la présente demande de proposition et de tout contrat découlant.

Ce besoin est assujéti aux dispositions de l'Accord de libre-échange nord-américain (ALENA), et de l'Accord sur le commerce intérieur (ACI).

1.3. Compte rendu

Après l'attribution du contrat, les soumissionnaires peuvent demander un compte rendu des résultats du processus de demande de soumissions. Les soumissionnaires devraient en faire la demande à l'autorité contractante dans les 15 jours ouvrables, suivant la réception des résultats du processus de demande de soumissions . Le compte rendu peut être fourni par écrit, par téléphone ou en personne.

PARTIE 2 - INSTRUCTIONS À L'INTENTION DES SOUMISSIONNAIRES

2.1. Instructions, clauses et conditions uniformisées

Toutes les instructions, clauses et conditions identifiées dans la demande de soumissions par un numéro, une date et un titre sont reproduites dans le guide des Clauses et conditions uniformisées d'achat (<http://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/acho-fra.jsp>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

Les soumissionnaires qui présentent une soumission s'engagent à respecter les instructions, les clauses et les conditions de la demande de soumissions, et acceptent les clauses et les conditions du contrat subséquent.

Le document 2003 (19-11-2012) Instructions uniformisées - biens ou services - besoins concurrentiels, est incorporé par renvoi dans la demande de soumissions et en fait partie intégrante.

2.1.1 Clauses du guide des CCUA

Clause du CCUA	B1000T	Condition du matériel	(30/11/2007)
----------------	--------	-----------------------	--------------

2.2. Présentation des soumissions

Les soumissions doivent être présentées uniquement au Module de réception des soumissions de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada (TPSGC) au plus tard à la date, à l'heure et à l'endroit indiqués à la page 1 de la demande de soumissions.

2.3. Demandes de renseignements - en période de soumission

Toutes les demandes de renseignements doivent être présentées par écrit à l'autorité contractante au moins **dix (10) jours** civils avant la date de clôture des soumissions. Pour ce qui est des demandes de renseignements reçues après ce délai, il est possible qu'on ne puisse pas y répondre.

Les soumissionnaires devraient citer le plus fidèlement possible le numéro de l'article de la demande de soumissions auquel se rapporte la question et prendre soin d'énoncer chaque question de manière suffisamment détaillée pour que le Canada puisse y répondre avec exactitude. Les demandes de renseignements techniques qui ont un caractère exclusif doivent porter clairement la mention « exclusif » vis-à-vis de chaque article pertinent. Les éléments portant la mention « exclusif » feront l'objet d'une discrétion absolue, sauf dans les cas où le Canada considère que la demande de renseignements n'a pas un caractère exclusif. Dans ce cas, le Canada peut réviser les questions ou peut demander au soumissionnaire de le faire, afin d'en éliminer le caractère exclusif, et permettre la transmission des réponses à tous les soumissionnaires. Le Canada peut ne pas

répondre aux demandes de renseignements dont la formulation ne permettrait pas de les diffuser à tous les soumissionnaires.

2.4. Améliorations apportées aux besoins pendant la demande de soumissions

Les soumissionnaires qui estiment qu'ils peuvent améliorer, techniquement ou technologiquement, le devis descriptif ou l'énoncé des travaux contenus dans la demande de soumissions, sont invités à fournir des suggestions par écrit à l'autorité contractante identifiée dans la demande de soumissions. Les soumissionnaires doivent indiquer clairement les améliorations suggérées et les motifs qui les justifient. Les suggestions, qui ne restreignent pas la concurrence ou qui ne favorisent pas un soumissionnaire en particulier, seront examinées à la condition qu'elles parviennent à l'autorité contractante au plus tard **dix (10) jours** avant la date de clôture de la demande de soumissions. Le Canada aura le droit d'accepter ou de rejeter n'importe quelle ou la totalité des suggestions proposées.

2.5. Lois applicables

Tout contrat subséquent sera interprété et régi selon les lois en vigueur au Québec, et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

À leur discrétion, les soumissionnaires peuvent indiquer les lois applicables d'une province ou d'un territoire canadien de leur choix, sans que la validité de leur soumission ne soit mise en question, en supprimant le nom de la province ou du territoire canadien précisé et en insérant le nom de la province ou du territoire canadien de leur choix. Si aucun changement n'est indiqué, cela signifie que les soumissionnaires acceptent les lois applicables indiquées.

PARTIE 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS

3.1. Instructions pour la préparation des soumissions

Le Canada demande que les soumissionnaires fournissent leur soumission en sections distinctes, comme suit :

Section I : Soumission technique (2 exemplaires papier)

Section II : Soumission financière (1 exemplaire papier) (Annexe B)

Section III: Attestations (1 exemplaire papier)

Les prix doivent figurer dans la soumission financière seulement. Aucun prix ne doit être indiqué dans une autre section de la soumission.

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

- a) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm);
- b) utiliser un système de numérotation correspondant à celui de la demande de soumissions.

En avril 2006, le Canada a approuvé une politique exigeant que les agences et ministères fédéraux prennent les mesures nécessaires pour incorporer les facteurs environnementaux dans le processus d'approvisionnement Politique d'achats écologiques

(<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/ecologisation-greening/achats-procurement/politique-policy-fra.html>).

Pour aider le Canada à atteindre ses objectifs, on encourage les soumissionnaires à:

- 1) utiliser du papier de 8,5 po x 11 po (216 mm x 279 mm) contenant des fibres certifiées provenant d'un aménagement forestier durable et/ou contenant au moins 30 % de matières recyclées; et
- 2) utiliser un format qui respecte l'environnement : impression noir et blanc, recto-verso/à double face, broché ou agrafé, sans reliure Cerlox, reliure à attaches ni reliure à anneaux.

Section I : Soumission technique

Dans leur soumission technique, les soumissionnaires devraient expliquer et démontrer comment ils entendent répondre aux exigences et comment ils réaliseront les travaux.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

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

W3380-12-M032

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Section II : Soumission financière

Les soumissionnaires doivent présenter leur soumission financière en conformité avec la base de paiement. Le montant total de la taxe sur les produits et les services (TPS) ou de la taxe sur la vente harmonisée (TVH), s'il y a lieu, doit être indiqué séparément. (Voir annexe B)

3.1.1 Clauses du guide des CUA

C3011T (11/01/2010) Fluctuation du taux de change

Section III : Attestations

Les soumissionnaires doivent présenter les attestations exigées à la Partie 5.

PARTIE 4 - PROCÉDURES D'ÉVALUATION ET MÉTHODE DE SÉLECTION

4.1. Procédures d'évaluation

- A) Les soumissions reçues seront évaluées par rapport à l'ensemble des exigences de la demande de soumissions, incluant les critères d'évaluation techniques et financiers.
- B) Une équipe d'évaluation composée de représentants du Canada évaluera les soumissions.

4.1.1 Évaluation technique

Il est obligatoire de fournir les documents techniques/descriptifs du produit que vous offrez afin de permettre son évaluation technique. À défaut de ce faire, la soumission sera jugée non recevable.

Vous devez démontrer dans votre soumission technique que votre produit est conforme avec toutes les caractéristiques mentionnées à l'Annexe A.

4.1.1.1 Critères techniques obligatoires

- Conformité aux exigences techniques obligatoires de l'annexe C - Critères techniques obligatoires à démontrer lors du dépôt de la soumission.

4.1.2 Évaluation financière

Le prix de la soumission sera évalué en dollars canadiens, excluant la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée, FOB Destination, incluant les droits de douane et les taxes d'accise canadiens.

Clause du CCUA A0222T Évaluation du prix (11/01/2010)

Le contrat sera émis en dollars canadiens. Si la soumission recommandée pour attribution d'un contrat est en devise étrangère, elle sera convertie par le taux indiqué par la Banque du Canada à la date de clôture des soumissions.

4.2. Méthode de sélection - critères techniques obligatoires

Une soumission doit respecter les exigences de la demande de soumissions et satisfaire à tous les critères d'évaluation techniques obligatoires pour être déclarée recevable. La soumission recevable avec le prix total des 3 articles, évalué le plus bas sera recommandée pour attribution d'un contrat.

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

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

W3380-12-M032

PARTIE 5 - ATTESTATIONS

Pour qu'un contrat leur soit attribué, les soumissionnaires doivent fournir les attestations exigées. Le Canada déclarera une soumission non recevable si les attestations exigées ne sont pas remplies et fournies tel que demandé.

Le Canada pourra vérifier l'authenticité des attestations fournies par les soumissionnaires durant la période d'évaluation des soumissions (avant l'attribution d'un contrat) et après l'attribution du contrat. L'autorité contractante aura le droit de demander des renseignements supplémentaires pour s'assurer que les soumissionnaires respectent les attestations avant l'attribution d'un contrat. La soumission sera déclarée non recevable si on constate que le soumissionnaire a fait de fausses déclarations, sciemment ou non. Le défaut de respecter les attestations ou de donner suite à la demande de renseignements supplémentaires de l'autorité contractante aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

5.1. Attestations pour le Code de conduite - Attestations préalables à l'attribution du contrat

5.1.1 Les soumissionnaires doivent fournir, avec leur soumission ou le plus tôt possible après le dépôt de celle-ci, une liste complète de tous les individus qui sont actuellement administrateurs du soumissionnaire. Si la liste n'a pas été fournie à la fin de l'évaluation des soumissions, l'autorité contractante informera le soumissionnaire du délai à l'intérieur duquel l'information doit être fournie. Les soumissionnaires doivent fournir la liste des administrateurs avant l'attribution du contrat. Le défaut de fournir cette liste dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

L'autorité contractante peut, à tout moment, demander au soumissionnaire de fournir un formulaire de consentement dûment rempli et signé (Consentement à la vérification de l'existence d'un casier judiciaire - PWGSC-TPSGC 229) (<http://www.tpsgc-pwgsc.gc.ca/app-acq/forms/formulaires-forms-fra.html>) pour toute personne inscrite sur la liste susmentionnée, et ce dans un délai précis. Le défaut de fournir le formulaire de consentement dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

5.2. Attestations préalables à l'attribution du contrat

Les attestations énumérées ci-dessous devraient être remplies et fournies avec la soumission mais elles peuvent être fournies plus tard. Si l'une de ces attestations n'est pas remplie et fournie tel que demandé, l'autorité contractante en informera le soumissionnaire et lui donnera un délai afin de se conformer aux exigences. Le défaut de répondre à la demande de l'autorité contractante et de se conformer aux exigences dans les délais prévus aura pour conséquence que la soumission sera déclarée non recevable.

5.2.1 Programme de contrats fédéraux - plus de 25000\$ et moins de 200000\$

Les fournisseurs qui sont assujettis au Programme de contrats fédéraux (PCF) et qui ont été déclarés entrepreneurs non admissibles par Ressources humaines et Développement des compétences Canada (RHDC) n'ont plus le droit d'obtenir des contrats du gouvernement fédéral au-delà du seuil prévu par le Règlement sur les marchés de l'État pour les demandes de soumissions. Les fournisseurs peuvent être déclarés entrepreneurs non admissibles soit parce que RHDC a constaté leur non-conformité ou parce qu'ils se sont retirés volontairement du PCF pour une raison autre que la réduction de leur effectif à moins de 100 employés. Toute soumission présentée par un entrepreneur non admissible, y compris une soumission présentée par une coentreprise dont un membre est un entrepreneur non admissible, sera déclarée non recevable.

Le soumissionnaire, ou, si le soumissionnaire est une coentreprise le membre de la coentreprise, atteste comme suit sa situation relativement au PCF :

Le soumissionnaire ou le membre de la coentreprise :

- A) n'est pas assujetti au PCF, puisqu'il compte un effectif de moins de 100 employés à temps plein ou à temps partiel permanents et/ou temporaires, ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada;
- B) n'est pas assujetti au PCF, puisqu'il est un employeur réglementé en vertu de la Loi sur l'équité en matière d'emploi, L.C. 1995, ch. 44;
- C) est assujetti aux exigences du PCF, puisqu'il compte un effectif de 100 employés ou plus à temps plein, ou à temps partiel permanents, et/ou temporaires ayant travaillé 12 semaines ou plus au Canada, mais n'a pas obtenu de numéro d'attestation de RHDC puisqu'il n'a jamais soumissionné pour des contrats de 200 000 \$ ou plus.
- D) n'a pas été déclaré entrepreneur non admissible par RHDC et possède un numéro d'attestation valide, à savoir le numéro : _____.

Des renseignements supplémentaires sur le PCF sont offerts sur le site Web de RHDC.

PARTIE 6 - CLAUSES DU CONTRAT SUBSÉQUENT

1. Exigences relatives à la sécurité

Ce besoin ne comporte aucune exigence relative à la sécurité.

2. Besoin

L'entrepreneur doit fournir les articles décrits à l'annexe « A », Besoin, faisant partie intégrante du présent contrat.

3. Clauses et conditions uniformisées

Toutes les clauses et conditions identifiées dans le contrat par un numéro, une date et un titre, sont reproduites dans le guide des Clauses et conditions uniformisées d'achat (<http://ccua-sacc.tpsgc-pwgsc.gc.ca/pub/acho-fra.jsp>) publié par Travaux publics et Services gouvernementaux Canada.

3.1 Conditions générales

2010A (19-11-2012), Conditions générales - biens (complexité moyenne) s'appliquent au contrat et en font partie intégrante.

4. Durée du contrat

4.1 Date de livraison

Tous les biens livrables doivent être reçus au plus tard le 29 mars 2013.

5. Responsables

5.1 Autorité contractante

L'autorité contractante pour le contrat est :

Camille Ghali

Spécialiste en approvisionnement | Supply Specialist

Direction générale des approvisionnements | Acquisitions Branch

Bureau régional du Québec | Quebec Regional Office

Travaux publics et Services gouvernementaux Canada | Public Works and Government Services Canada

800 rue de la Gauchetière Ouest, Suite 7300, Montréal (Québec) Canada, H5A 1L6

T: 514.496.3871 | F: 514.496.3822 |

Courriel: camille.ghali@tpsgc-pwgsc.gc.ca

L'autorité contractante est responsable de la gestion du contrat, et toute modification doit être autorisée, par écrit par l'autorité contractante. L'entrepreneur ne doit pas effectuer de travaux dépassant la portée du contrat ou des travaux qui n'y sont pas prévus suite à des demandes ou des instructions verbales ou écrites de toute personne autre que l'autorité contractante.

5.2 Contact chez le ministère-client (à être complété par le Canada lors de l'adjudication).

Pour toute information relative à la facturation et/ou aux paiements, vous pouvez communiquer avec:

Ministère-client: _____
 Nom: _____
 No. de téléphone: _____

5.3 Représentant de l'entrepreneur

Nom et numéro de téléphone de la personne avec qui communiquer :

Renseignements généraux et suivi de livraison

Nom : _____
 No de téléphone : _____
 No de télécopieur : _____
 Courriel : _____

6. Paiement

6.1 Base de paiement - prix ferme

À condition de remplir de façon satisfaisante toutes ses obligations dans le cadre du contrat, l'entrepreneur sera payé *un prix ferme* de _____ \$ (*le montant sera inséré au moment de l'attribution du contrat*). Les droits de douane sont inclus et la taxe sur les produits et services ou la taxe de vente harmonisée est en sus, s'il y a lieu. Les frais de livraison sont inclus.

Le Canada ne paiera pas l'entrepreneur pour tout changement à la conception, toute modification ou interprétation des travaux, à moins que ces changements à la conception, ces modifications ou ces interprétations n'aient été approuvés par écrit par l'autorité contractante avant d'être intégrés aux travaux.

6.2 Paiement unique

Le Canada paiera l'entrepreneur lorsque les travaux seront complétés et livrés conformément aux dispositions de paiement du contrat si :

- A) une facture exacte et complète ainsi que tout autre document exigé par le contrat ont été soumis conformément aux instructions de facturation prévues au contrat;
- B) tous ces documents ont été vérifiés par le Canada;
- C) les travaux livrés ont été acceptés par le Canada.

7. Instructions relatives à la facturation

L'entrepreneur doit soumettre ses factures conformément à l'article intitulé « Présentation des factures » des conditions générales. Les factures ne doivent pas être soumises avant que tous les travaux identifiés sur la facture soient complétés.

8. Attestations

Le respect des attestations fournies par l'entrepreneur avec sa soumission est une condition du contrat et pourra faire l'objet d'une vérification par le Canada pendant la durée du contrat. En cas de manquement à toute déclaration de la part de l'entrepreneur ou si on constate que les attestations qu'il a fournies avec sa soumission comprennent de fausses déclarations, faites sciemment ou non, le Canada aura le droit de résilier le contrat pour manquement conformément aux dispositions du contrat en la matière.

9. Lois applicables

Le contrat doit être interprété et régi selon les lois en vigueur _____ et les relations entre les parties seront déterminées par ces lois.

10. Ordre de priorité des documents

En cas d'incompatibilité entre les textes énumérés dans la liste, c'est le libellé du document qui apparaît en premier sur la liste qui l'emporte sur celui de tout autre document qui figure plus bas sur ladite liste.

- A) les articles de la convention;

- B) les conditions générales 2010A (19-11-2012) , Conditions générales - biens (complexité moyenne)
- C) Annexe A, Besoin;
- D) Annexe B, Fixation des prix;
- E) la soumission de l'entrepreneur en date du _____ .

11. Clauses du guide des CCUA

Référence de

CCUA	Section	Date
A2000C	Ressortissants étrangers (entrepreneur canadien)	16/06/06
A2001C	Ressortissants étrangers (entrepreneur étranger)	16/06/06
B1501C	Appareillage électrique	16/06/06
C2000C	Taxes - entrepreneur établi à l'étranger	30/11/07
G1005C	Assurances	12/05/08
H1000C	Paielement unique	12/05/08

12. Instructions d'expédition - DDP

Les biens doivent être expédiés et livrés au point de destination précisé dans le contrat :

Selon les Incoterms 2000 rendu droits acquittés (DDP)

Mministère de la défense nationale
 Garnison St-Jean-sur-Richelieu - Service d'Alimentation
 C.P. 100 Richelain, Mega H-113
 St-Jean-sur-Richelieu, Qc
 J0J 1R0
 CANADA

Annexe A

Besoin

1) Introduction

Le Service de l'Alimentation de la Garnison Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec), du Ministère de la Défense Nationale (MDN) désire faire l'acquisition de trois fours combi à cuisson.

2) Mandat

La portée du travail comprend la fourniture, la livraison, l'installation et la mise en service des fours ainsi qu'une formation sur l'utilisation et l'entretien usuel de ces équipements:

- | | | |
|---|--|------------|
| o | Four combi duo mobile
(un ensemble de deux (2) unités de cuisson superposées) | quantité 1 |
| o | Four combi à cuisson automatique | quantité 1 |
| o | Four combi à cuisson automatique (modèle de table) | quantité 1 |

2.1 Les fours doivent posséder les différents modes de cuissons sèche et humidifiée tel que détaillé aux annexes A1, A2 et A3 - " Spécifications Techniques Obligatoires ".

2.2 Un plan (guide) de nettoyage et d'entretien annuel des fours doit être fourni par le fournisseur au plus tard trente (30) jours ouvrables après l'installation.

2.3 Un (1) manuel en français et un (1) manuel en anglais d'instruction et d'entretien (copie papier et/ou copie électronique) pour chaque four doivent être fournis. L'instrument doit être livré avec toutes les fournitures et tous les accessoires nécessaires (matériel et logiciel) pour l'installation et le démarrage.

Ce document indique les spécifications techniques pour l'achat de ces nouveaux fours.

3) Spécifications techniques obligatoires

Chaque four doit rencontrer toutes les spécifications techniques précisées respectivement aux sections A1, A2 et A3 pour ce type de four:

A1) FOUR COMBI-DUO MOBILE

A1.1 Un ensemble de deux (2) unités de cuisson superposées pour la cuisson au four automatique (mode automatique) avec :

"minimum 7 modes de cuisson automatique

"minimum 3 modes de cuisson combi-Cuiseur

Note : Chaque unité de l'ensemble doit satisfaire les deux critères ci-haut indépendamment.

A1.2 La grandeur maximum du four (pour les deux unités) est de :

Largeur: 40" min à 50" max

Profondeur: 38" min à 48" max

Hauteur: 77" max

Chaque unité de l'ensemble doit satisfaire toutes les spécifications suivantes indépendamment, sauf indiqué autrement:

A1.3 Doit avoir un panneau de commande à pictogrammes à l'avant pour chacune des unités (Panneau de contrôle).

A1.4 Doit avoir une programmation du temps individuel pour chargement à tour de rôle.

A1.5 Doit avoir une capacité de programmer un minimum de deux cent cinquante (250) programmes de cuisson, spécifique de MDN, d'au moins neuf (9) phases

A1.6 Doit être équipé d'un système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur

A1.7 Doit avoir une alimentation en énergie Gaz naturel et électrique. .

A1.8 Doit être équipé d'un minimum de quatre (4) phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance.

A1.9 Doit avoir un contrôle de l'humidité automatique.

A1.10 Doit avoir un minimum de deux (2) vitesses de l'air programmables.

A1.11 Doit être équipé d'une sonde de température à coeur avec un minimum de quatre (4) points de mesure et correction automatique de l'erreur lorsqu'on la place au mauvais endroit.

A1.12 Doit avoir un générateur de vapeur fraîche.

A1.13 Doit avoir une fonction pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

A1.14 Doit avoir un porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante.

A1.15 Doit avoir un enregistrement des données et mise à jour des données via port USB .

A1.16 Doit avoir un affichage écran pour recettes sur panneau en français et anglais.

Doit pouvoir sélectionner la date et l'heure du début de la cuisson, ainsi que la température en degré °C ou en °F.

- A1.17** Doit inclure un (1) chariot d'enfournement pour chaque unité (appareil de table).
- A1.18** Doit avoir un panneau de commande ouvrant (pouvant être accessible par l'avant dans n'importe quelle direction) pour effectuer les travaux de service et de contrôle par l'avant.
- A1.19** Doit avoir un matériel intérieur et extérieur acier CrNi CNS 304 (minimum).
- A1.20** Doit avoir une fonction d'humidification à programmation de la valeur d'humidité, de 85°F minimum à 480°F ou plus (30°C minimum à 250°C ou plus).
- A1.21** L'intérieur doit être en mesure de recevoir:
 - 12 panes de cuissons de format: 12" x 20" x 2 ½"
 - ou
 - 6 tôles à Pâtisseries de format: 18" x 26" x 1"
- A1.22** Doit inclure un (1) Kit de superposition pour le Combi-Duo avec évacuation de chaleur.

A2) FOUR CUISSON AUTOMATIQUE

- A2.1** Une (1) unité de cuisson automatique (mode automatique) avec:
 - "minimum 7 modes de cuisson automatique
 - "minimum 3 modes de cuisson combi-Cuiseur
- A2.2** La grandeur maximum pour l'appareil est de:
 - Largeur: 40" min à 50" max
 - Profondeur : 38" min à 48" max
 - Hauteur: 77" max
- A2.3** Doit avoir un panneau de commande à pictogrammes à l'avant (Panneau de contrôle).
- A2.4** Doit avoir une programmation du temps individuel pour chargement à tour de rôle.
- A2.5** Doit avoir une capacité de programmer un minimum de deux cent cinquante (250) programmes de cuisson, spécifique de MDN, d'au moins neuf (9) phases.
- A2.6** Doit avoir un système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur.
- A2.7** Doit avoir un minimum de quatre (4) phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance.
- A2.8** Doit avoir un contrôle de l'humidité automatique.
- A2.9** Doit avoir une fonction de l'humidification à programmation de la valeur de l'humidité de 85°F minimum à 480°F ou plus (30°C minimum à 250°C ou plus).
- A2.10** Doit avoir un minimum de deux (2) vitesses de l'air programmables.
- A2.11** Doit avoir une sonde de température à coeur avec un minimum de quatre (4) points de mesure et correction automatique de l'erreur lorsqu'on la place au mauvais endroit.
- A2.12** Doit avoir une alimentation en énergie Gaz naturel et électrique.
- A2.13** Doit avoir un générateur de vapeur fraîche.
- A2.14** Doit avoir une fonction pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

- A2.15** Doit avoir une porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante.
- A2.16** Doit avoir un enregistrement des données et mise à jour des données via port USB.
- A2.17** Doit avoir un affichage écran pour recettes sur panneau en français et anglais.
Doit pouvoir sélectionner la date et l'heure du début de la cuisson, ainsi que la température en degré °C ou en °F.
- A2.18** Doit inclure un (1) chariot d'enfournement à deux (2) roues tandem directrices et deux (2) roulettes à frein.
- A2.19** Doit avoir un panneau de commande ouvrant (pouvant être accessible par l'avant dans n'importe quelle direction) pour effectuer les travaux de service et de contrôle par l'avant.
- A2.20** Doit avoir un matériel intérieur et extérieur acier CrNi CNS 304 (minimum),.
- A2.21** L'intérieur doit être en mesure de recevoir :
40 panes de cuissons de 12" x 20" x 2 1/2" ,
ou
20 tôles à Pâtisseries de 18" x 26" x 1".

A3) FOUR CUISSON AUTOMATIQUE - Modèle table

- A3.1** Une (1) unité de cuisson automatique - modèle de table (mode automatique) avec:
"minimum 7 modes de cuisson automatique
"minimum 3 modes de cuisson combi-Cuiseur
- A3.2** La grandeur maximum pour l'appareil est de:
Largeur: 40" min à 50" max
Profondeur : 38" min à 48" max
Hauteur: 30" min à 36" max avec base : 77" max
- A3.3** Doit avoir un panneau de commande à pictogrammes à l'avant (Panneau de contrôle).
- A3.4** Doit avoir une programmation du temps individuel pour chargement à tour de rôle.
- A3.5** Doit avoir un une capacité de programmer un minimum de deux cent cinquante (250) programmes de cuisson, spécifique de MDN, d'au moins neuf (9) phases.
- A3.6** Doit avoir un système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur.
- A3.7** Doit avoir un minimum de quatre (4) phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance.
- A3.8** Doit avoir un contrôle de l'humidité automatique.
- A3.9** Doit avoir une fonction de l'humidification à programmation de la valeur de l'humidité de 85°F minimum à 480°F ou plus (30°C minimum à 250°C ou plus).
- A3.10** Doit avoir un minimum de deux (2) vitesses de l'air programmables.
- A3.11** Doit avoir une sonde de température à coeur avec un minimum de quatre (4) points de mesure et correction automatique de l'erreur lorsqu'on la place au mauvais endroit.
- A3.12** Doit avoir une alimentation en énergie Gaz naturel et électrique.
- A3.13** Doit avoir un générateur de vapeur fraîche.

-
- A3.14** Doit avoir une fonction pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
- A3.15** Doit avoir une porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante.
- A3.16** Doit avoir un enregistrement des données et mise à jour des données via port USB.
- A3.17** Doit avoir un affichage écran pour recettes sur panneau en français et anglais.
Doit pouvoir sélectionner la date et l'heure du début de la cuisson, ainsi que la température en degré °C ou en °F.
- A3.18** Doit inclure un (1) chariot d'enfournement.
- A3.19** Panneau de commande ouvrant (pouvant être accessible par l'avant dans n'importe quelle direction) pour effectuer les travaux de service et de contrôle par l'avant.
- A3.20** Doit avoir un matériel intérieur et extérieur acier CrNi CNS 304 (minimum).
- A3.21** L'intérieur doit être en mesure de recevoir :
12 panes de cuissons de 12" x 20" x 2 1/2"
ou
6 tôles à pâtisserie de 18" x 26" x 1"
- A3.22** Doit inclure une (1) base d'installation sur patte.

4) Installation et Formation:

Le mandat doit comprendre aussi une installation gratuite sur place et une prestation de formation permettant aux usagers d'utiliser correctement l'équipement et d'en faire l'entretien usuel.

- 4.1** Une formation en français sera donnée, à la GARNISON ST-JEAN, Édifice JV Allard, aux Cuisines, pour environ quarante (40) utilisateurs. La formation sera donnée à deux (2) groupes en deux (2) jours différents et sera d'une durée maximum d'une (1) journée pour chaque groupe. Tous les coûts relatifs à la formation sur place doivent être compris dans le prix.
- 4.2** La formation portera sur le fonctionnement et l'entretien des fours.
- 4.3** Le lendemain de l'installation, le fournisseur doit contacter le responsable du MDN, soit (à compléter par le Canada lors de l'adjudication) afin de confirmer la date et le temps des formations. La première formation devra être donnée dans les quinze (15) jours ouvrables suivant l'installation et la seconde dans un maximum de trente (30) jours ouvrables suivant l'installation.

5) Service d'entretien et de réparation durant la garantie¹ :

L'entrepreneur doit fournir des services sur place 48h après tout appel de service durant la période de garantie de 12 mois.

Les services doivent être fournis par un technicien qualifié pendant les heures de travail courantes (de 9 à 17 h), du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés.

¹ Ceci vient compléter l'article 09-des Conditions Générales (2010A) du contrat.

6) **Livraison:**

Les équipements doivent être livrés au plus tard le 29 mars 2013, à l'adresse suivante :

Mministère de la défense nationale
Garnison St-Jean-sur-Richelieu - Service d'Alimentation
C.P. 100 Richelain, Mega H-113
St-Jean-sur-Richelieu, Qc
J0J 1R0
CANADA

- 6.1 Le fournisseur doit aviser le responsable du MDN, (à compléter par le Canada lors de l'adjudication) au moins trois (3) jours ouvrables avant d'effectuer la livraison afin d'éviter de nuire aux opérations des cuisines.
- 6.2 L'installation doit être effectuée sur place par le fournisseur et doit être coordonnée avec le responsable du MDN, (à compléter par le Canada lors de l'adjudication) dans un délai maximum d'un (1) mois après la livraison à moins d'avis contraire du responsable du MDN, (à compléter par le Canada lors de l'adjudication). La Section du Génie du MDN, les techniciens et/ou les inspecteurs donneront du support au fournisseur pour effectuer les travaux pour tout ce qui touche la vapeur, le gaz et l'électricité.

7) **Option:**

- 7.1 **Garantie et Service d'entretien et de réparation prolongée** : un contrat de garantie prolongée d'une année optionnelle au terme de la garantie initiale (de 12 mois) est demandé dans le cadre de ce mandat.
Un service d'entretien et de réparation au terme de service d'entretien et de réparation initial (point 5 de la présente Annexe "A") est demandé dans le cadre de cette garantie prolongée.

Annexe B**Fixation des prix**

Description du livrable	Qté	Prix unitaire	Prix Total
1. Fourniture, livraison, installation et la mise en service ainsi qu'une formation sur l'utilisation et l'entretien normal des fours, tel que décrit à la Section A1, A2 & A3 - Spécifications techniques obligatoires de l'Annexe "A"- Besoin	1 Four combi duo mobile	_____ \$	
	1 Four combi (automatique)	_____ \$	
	1 Four combi (table)	_____ \$	
			_____ \$

OPTION

2. Contrat de garantie prolongée incluant un service d'entretien et de réparation de une année optionnelles au terme de la garantie initiale (de 12 mois) tel que décrit à la section 7- Garantie & Service d'entretien et de réparation prolongée de l'Annexe "A"- Besoin

_____ \$

Modèle proposé: _____ (à titre informatif uniquement)
 _____ (à titre informatif uniquement)
 _____ (à titre informatif uniquement)

Note: Les prix demandés en options ne feront pas l'objet de l'évaluation.

Annexe C

Critères techniques obligatoires à démontrer lors du dépôt de la soumission.

Afin de se conformer à la présentation des critères d'évaluation, se référer à la Section I - Soumission technique du point 3.1. - Instructions pour la préparation des soumissions de la Partie 3 - INSTRUCTIONS POUR LA PRÉPARATION DES SOUMISSIONS de la Demande de Proposition

Toutes les spécifications techniques obligatoires doivent être respectées. Le Canada demande aux soumissionnaires d'indiquer qu'il satisfait aux critères énumérés en indiquant soit le titre du document de preuve annexé soit la page de la brochure ou du catalogue annexé à laquelle le respect du critère est établi. Les soumissions qui ne satisferont pas à toutes les exigences obligatoires seront rejetées.

Critères d'évaluation obligatoires

L'équipement recherché doit avoir les descriptions et spécifications mentionnées à l'Annexe «A»- Besoin- Spécifications techniques obligatoires. Ces descriptions et spécifications sont désignées, ci-après, par leurs numéros de A1.1 à A3.22:

Spécifications obligatoires	Spécifier l'endroit dans la documentation de la soumission ou fiches techniques où sont démontrées les spécifications obligatoires demandées.
A1.1	
A1.2	
A1.3	
A1.4	
A1.5	
A1.6	
A1.7	
A1.8	
A1.9	
A1.10	

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

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

W3380-12-M032

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

A1.11	
A1.12	
A1.13	
A1.14	
A1.15	
A1.16	
A1.17	
A1.18	
A1.19	
A1.20	
A1.21	
A1.22	
A2.1	
A2.2	
A2.3	
A2.4	
A2.5	
A2.6	
A2.7	
A2.8	
A2.9	
A2.10	

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

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

W3380-12-M032

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

A2.11	
A2.12	
A2.13	
A2.14	
A2.15	
A2.16	
A2.17	
A2.18	
A2.19	
A2.20	
A2.21	
A3.1	
A3.2	
A3.3	
A3.4	
A3.5	
A3.6	
A3.7	
A3.8	
A3.9	
A3.10	
A3.11	

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

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

W3380-12-M032

Amd. No. - N° de la modif.

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

A3.12	
A3.13	
A3.14	
A3.15	
A3.16	
A3.17	
A3.18	
A3.19	
A3.20	
A3.21	
A3.22	

Solicitation No. - N° de l'invitation

W3380-12M032/A

Amd. No. - N° de la modif.

Buyer ID - Id de l'acheteur

mta560

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

W3380-12-M032

File No. - N° du dossier

MTA-2-35242

CCC No./N° CCC - FMS No/ N° VME

Annexe D

Liste complète des administrateurs

AVIS AUX SOUMISSIONNAIRES

**INSCRIRE TOUS LES NOMS ET PRÉNOMS DES ADMINISTRATEURS EN CARACTÈRES
D'IMPRIMERIE**
