

Solicitation No. - N° de l'invitation
W8472-235880/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W8472-235880

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
W8472-235880

Buyer ID - Id de l'acheteur
8715100
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

ANNEXE H

PLAN D'ÉVALUATION DE SOUMISSION TECHNIQUE POUR LE PROJET D'AMÉLIORATION DES CUISINES DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

Préparé par : Équipe de projet

Examiné et approuvé par :

M^{me} Jody Halfpenny, GP

Date : _____

M. Ricky Leger-Roberts, SPAC

Date : _____

Solicitation No. - N° de l'invitation
W8472-235880/A
Client Ref. No. - N° de réf. du client
W8472-235880

Amd. No. - N° de la modif.
File No. - N° du dossier
W8472-235880

Buyer ID - Id de l'acheteur
8715100
CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME

N° DE LA RÉVISION

Révision	Page	Date	DESCRIPTION	Init.

Table des matières

1	ÉVALUATION DE LA SOUMISSION TECHNIQUE	4
1.1	BUT.....	4
1.2	OBJECTIFS.....	4
1.3	DÉROULEMENT DE L'ÉVALUATION.....	4
1.4	MÉTHODE D'ÉVALUATION ET DE SÉLECTION.....	4
1.5	DEMANDE DE PRÉCISIONS	4
2	MÉTHODE D'ÉVALUATION DE SOUMISSION TECHNIQUE.....	6
2.1	MÉTHODE D'ÉVALUATION DES CRITÈRES TECHNIQUES OBLIGATOIRES	6
2.2	MÉTHODE DE POINTAGE DES CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS.....	7
2.3	SOMMAIRE DE L'ÉVALUATION TECHNIQUE DU PROJET D'AMÉLIORATION DES CUISINES.....	9
2.4	CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS.....	9
2.5	MATRICE DE CONFORMITÉ TECHNIQUE	9
2.6	NOTE FINALE	10
3	APPENDICES	10
	APPENDICE 1 DE L'ANNEXE H – CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS	11
	APPENDICE 2 DE L'ANNEXE H – MATRICES DE CONFORMITÉ TECHNIQUE	22
	APPENDICE 3 DE L'ANNEXE H – CALENDRIER DES JALONS.....	33

Liste des tableaux

Tableau 1	: Échelle de notation des exigences cotées.....	8
Tableau 2	: Sommaire de l'évaluation technique de l'amélioration des cuisines	9

Liste des figures

Figure 1	: Diagramme du processus de demande de précisions	6
----------	---	---

1 Évaluation de la soumission technique

1.1 But

Le présent plan d'évaluation de soumission technique a pour objet de décrire les objectifs, la méthode de sélection et les processus qui seront utilisés pour l'évaluation technique des soumissions reçues en réponse à la demande de propositions W8472-235880/A pour le projet d'amélioration des cuisines.

1.2 Objectifs

Les objectifs de la présente évaluation des soumissions sont les suivants.

1. Noter les soumissions techniques des soumissionnaires en fonction des critères obligatoires et cotés conformément au plan d'évaluation de soumission technique.
2. Fournir les notes avec la justification de la réponse de chaque soumissionnaire noté à ces exigences.
3. Fournir un rapport final indiquant les notes techniques de chaque soumissionnaire conforme.

1.3 Déroulement de l'évaluation

Dans un esprit d'équité et de diligence raisonnable, toutes les personnes prenant part au processus d'évaluation feront preuve d'intégrité et de cohérence dans leur approche à l'égard de l'évaluation.

1.3.1 Intégrité

Les soumissions ne seront évaluées que par rapport au reste des exigences indiquées dans la demande de propositions.

1.3.2 Cohérence

Chaque évaluateur, dans son approche individuelle de la notation, appliquera de manière cohérente les critères d'évaluation à toutes les réponses des soumissionnaires.

1.4 Méthode d'évaluation et de sélection

1.4.1 Généralités

Les soumissions seront évaluées conformément à la partie 4 de la demande de propositions, Procédures d'évaluation et méthode de sélection.

1.5 Demande de précisions

1.5.1 Procédure

Le processus de demande de précisions (DdP) est décrit à la figure 1 ci-dessous.

1.5.2 Rôle et responsabilités du gestionnaire d'évaluation technique

Le gestionnaire d'évaluation gèrera le processus de DdP et apportera les modifications nécessaires à la demande initiale du membre de l'équipe technique afin de s'assurer que les DdP ne sollicitent pas le soumissionnaire pour des informations supplémentaires. Le gestionnaire d'évaluation transmettra la DdP à MDN pour qu'elle soit transmise au soumissionnaire. Les soumissionnaires disposent du délai indiqué sur la DdP pour répondre. Le Canada peut disqualifier tout soumissionnaire qui ne se conforme pas à une telle

demande dans le délai de réponse spécifié. Une fois que la réponse du soumissionnaire à la DdP est reçue par SPAC, elle sera transmise au gestionnaire d'évaluation, qui mettra à jour la réponse à la demande de précisions et en informera l'équipe. À tout moment au cours du processus d'évaluation, les membres de l'équipe technique peuvent consulter toutes les DdP en suspens soulevés par l'équipe.

1.5.3 Lancement d'une DdP

Une DdP peut être soulevée par n'importe quel membre de l'équipe technique ou chef d'équipe. Lorsqu'une exigence fait l'objet d'une DdP, cette exigence sera suspendue de l'évaluation par tous les autres membres de l'équipe technique jusqu'à ce que le gestionnaire d'évaluation réponde ou rejette la demande de précisions.

1.5.4 Réponse des soumissionnaires à une DdP

Le diagramme de flux de DdP se trouve dans la figure 1 ci-dessous.

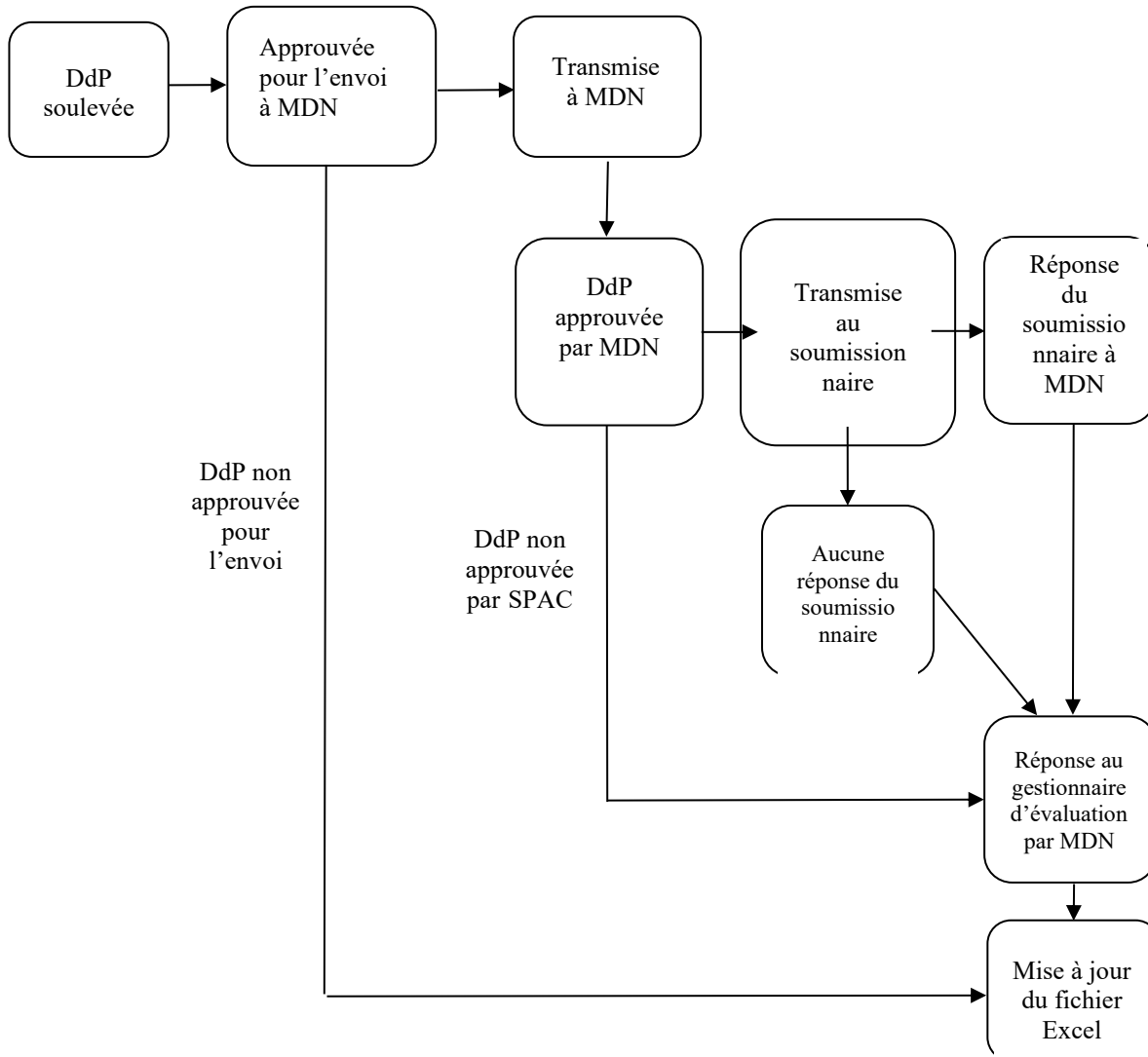


Figure 1 : Diagramme du processus de demande de précisions

2 Méthode d'évaluation de soumission technique

2.1 Méthode d'évaluation des critères techniques obligatoires

Les critères techniques obligatoires se voient attribuer une cote Réussite ou Échec. Les soumissions qui ne respecteront pas tous les critères techniques obligatoires énoncés à l'annexe M après l'étape de conformité des soumissions décrite à la partie 4 de la demande de propositions seront jugées irrecevables et seront rejetées d'emblée.

2.2 Méthode de pointage des critères techniques cotés

Définitions

Dans le contexte d'un critère coté, les termes « points », « facteur de pondération », « note », « note de la section », « note technique », « faiblesse », « lacune », « poids » et « risque » sont définis ainsi :

Points : les exigences cotées sont évaluées et des points sont attribués selon une échelle allant d'un (1) à dix (10), conformément à l'échelle de notation du tableau 1.

Facteur de pondération : les exigences cotées se voient attribuer une importance relative entre elles selon un facteur de pondération allant d'un (1) à trois (3).

Note : une exigence cotée se voit attribuer une note selon la formule suivante :

$$\text{Note} = \text{Points} \times \text{Facteur de pondération.}$$

Note de la section : une note de la section pour une section précise (EDT et EBT) est la somme des notes individuelles de cette section.

Note totale : le score total est la somme des notes de chaque section.

Faiblesse : défaut, point faible ou sensible, qui nécessiterait une amélioration.

Lacune : manque à gagner, dont la qualité est jugée inadéquate ou inappropriée.

Poids : l'idée véhiculée, la signification qui n'est pas énoncée clairement, mais qui est implicite.

Risque : exposition à la perte ou aux dommages probables pouvant avoir une incidence sur la réussite du projet, l'incidence éventuelle (positive ou négative) sur un bien ou un certain caractère de valeur qui pourrait découler d'un processus actuel ou d'un événement futur.

Tableau 1 : Échelle de notation des exigences cotées

<u>Note</u>	<u>Description</u>
10	<p>Le soumissionnaire a fait preuve d'une compréhension exceptionnelle du besoin, de sorte qu'il devrait être en mesure d'assurer le soutien/la livraison sans risque.</p> <ul style="list-style-type: none">• Des détails complets, bien présentés et clairs sont fournis, traitant de tous les éléments requis.• La majorité des approches, fonctions, processus, méthodes, outils et techniques sont bien établis, éprouvés et solides.• Les informations fournies indiquent une forte probabilité de fournir la capacité.
7	<p>Le soumissionnaire a fait savoir que sa compréhension des besoins est suffisante pour garantir un soutien/une livraison avec un risque minimal.</p> <ul style="list-style-type: none">• Les détails fournis pour répondre à la majorité des éléments requis sont clairs et complets.• Seuls quelques-uns des éléments requis ne s'adressent pas à un niveau de détail acceptable.• La majorité des approches, fonctions, processus, méthodes, outils et les techniques sont jugées adéquates.• L'information fournis indiquent une probabilité moyenne de fournir la capacité.
2	<p>Il est évident que la compréhension du soumissionnaire est insuffisante sur certains aspects majeurs, de sorte que leur soutien/livraison peut comporter un risque important.</p> <ul style="list-style-type: none">• L'information fournis, le cas échéant, ne répondent pas à la majorité des éléments requis.• Les approches, fonctions, processus, méthodes, outils et techniques sont jugés inadéquats.• L'information fournis indiquent une faible probabilité de fournir la capacité.
0	<p>Il est évident que la compréhension du soumissionnaire est insuffisante pour assurer un soutien/livraison acceptable dans un risque raisonnable.</p>

2.3 Sommaire de l'évaluation technique du projet d'amélioration des cuisines

Le tableau 2 ci-dessous résume la méthode d'évaluation pour ce plan d'évaluation de soumission technique.

Tableau 2 : Sommaire de l'évaluation technique de l'amélioration des cuisines

Facteurs	Pourcentage de pondération	Note maximale	Pourcentage de passage obligatoire	Note de passage obligatoire
EXIGENCES TECHNIQUES OBLIGATOIRES				
Annexe M, Critères techniques obligatoires	S.O.	Réussite ou échec	S.O.	Réussite
CRITÈRES TECHNIQUES COTÉS – Seules les soumissions respectant toutes les exigences obligatoires seront cotées.				
Annexe A, EDT	10 %	270	70 %	189
Annexe B, EBT d'amélioration des cuisines, exigences communes de cuisines	10 %	60	70 %	42
Appendice 1 de l'annexe B, Portée	30 %	60	70 %	42
Appendice 2 de l'annexe B, Comptoir de service	30 %	60	70 %	42
Appendice 3 de l'annexe B, Réfrigérateur	5 %	60	70 %	42
Appendice 4 de l'annexe B, Distributeur d'eau	5 %	60	70 %	42
Appendice 5 de l'annexe B, Micro-ondes	5 %	60	70 %	42
Appendice 6 de l'annexe B, Lavabo du steward	5 %	50	70 %	35
Total des critères techniques cotés	100 %	680	70 %	476

2.4 Critères techniques cotés

La soumission doit obtenir la note minimale requise de 70 % pour chaque critère technique coté indiqué à l'appendice 1 de la présente annexe, Critères techniques cotés.

Chaque section des critères cotés numériquement à l'annexe 1 doit comporter au maximum d'une (1) page recto. Pour chaque page recto qui dépasse la limite de pages requise, elle ne sera pas prise en compte pour la notation. Les pages doivent être soumises en police Times New Roman, taille 12, à simple interligne, avec des marges normales de 1 po (gauche, droite, haut et bas) sur un format de page de 8 ½ po X 11 po.

2.5 Matrice de conformité technique

La soumission doit comprendre une matrice de conformité technique complète qui valide la conformité de chaque exigence de l'énoncé de conformité de l'EDT et de l'EBT indiquée à l'appendice 2 de la présente annexe, Matrice de conformité technique.

2.6 Note Finale

Les propositions se verront attribuer une note finale basée sur le coût le plus bas par point. C'est calculé par la valeur totale de l'offre financière divisée par le montant total de la note technique obtenue (maximum 680 points). Cela se traduit par un prix par point.

$$\text{Prix par point} = \frac{\text{Prix de l'offre financière}}{\text{Points attribués à l'offre techniques}}$$

2.6.1 Offre Financière

L'offre financière proposée sera conforme à l'appendice 3 de la présente annexe (calendrier des jalons).

2.6.2 Note Technique

La soumission conforme au tableau 2 de la section 2.3.

3 APPENDICES

Appendice 1 de l'annexe H, Critères techniques cotés

Appendice 2 de l'annexe H, Matrices de conformité technique

Appendice 3 de l'annexe H, Calendrier des jalons

Appendice 1 de l'annexe H – Critères techniques cotés

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	Total partiel de l'EDT				270	189	
4.	Gestion de projet				80	56	
4.1.4	Gestionnaire de projet (GP) <i>Évaluation de l'expérience acquis par le GP.</i> 10 pts = 97+ mois 9 pts = 85-96 mois 8 pts = 73-84 mois 7 pts = 61-72 mois		2		20		
4.2.1	Plan de gestion du projet (PGP) <i>Le soumissionnaire doit, en utilisant les meilleures pratiques commerciales, préparer et livrer un PGP conformément à la LDEC-IMM-01 et à la DD-IMM-01.</i>		2		20		
4.2.2	Structure de répartition du travail du projet <i>Le PGP doit faire référence au structure de répartition du travail du projet conformément à la LDEC-IMM-02 et à la DD-IMM-02.</i>		1		10		
4.2.3	Calendrier du projet (CP) <i>Le PGP du soumissionnaire doit faire référence à un CP. Il doit inclure toutes les tâches principales jusqu'au niveau 3 en appliquant la méthode du chemin critique conformément à la section 2 Documents applicable, tableau 2, élément</i>		2		20		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>1. Le soumissionnaire doit préparer, mettre à jour et livrer un CP conformément à la LDEC-IMM-03 et à la DD-IMM-03.</i>						
4.2.4	Gestion de l'échange de données (GED) <i>Le PGP du soumissionnaire doit traiter le programme GED de l'entrepreneur pour contrôler l'accès et la livraison des données et des produits livrables du contrat conformément au PGP approuvé.</i>		1		10		
5.0	Conception et ingénierie				110	77	
5.1.1	Organisation ingénierie, de gestion et de planification <i>Le soumissionnaire doit décrire le processus de conception du projet qu'il a l'intention de mettre en œuvre pour les processus techniques et la gestion requis pour concevoir et fabriquer la cuisine améliorée conformément aux exigences.</i>		2		20		
5.1.2	Concepteur principal du projet (CPP) <i>Évaluation de l'expérience acquis par le CPP.</i> <i>10 pts = 97+ mois</i> <i>9 pts = 85-96 mois</i> <i>8 pts = 73-84 mois</i> <i>7 pts = 61-72 mois</i>		2		20		
5.1.3	Tâches de conception et d'ingénierie		2		20		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>Le soumissionnaire doit décrire comment les tâches de conception et d'ingénierie seront gérées</i>						
5.1.4	Approbation de type <i>Les appareils commerciaux sur étagère peuvent être déjà approuvés par l'Association canadienne de normalisation (ou une norme équivalente). L'approbation de type est prévue pour tout équipement personnalisé ou modifié, ainsi que les dispositions de montage et les interfaces électriques, et devrait prendre en compte si l'équipement est utilisable en milieu marin.</i>		2		20		
5.2.25	Conception du premier échantillon du système <i>Le soumissionnaire doit décrire son plan de livraison pour conception du premier échantillon du système.</i>		3		30		
6.0	Production				20	14	
6.1	Généralités de production <i>Le Soumissionnaire doit décrire son organisation de production qu'il compte mettre en place pour réaliser les aspects production du contrat.</i>		1		10		
6.2	Tâches de production <i>Le soumissionnaire doit produire la cuisine améliorée et les pièces de rechange comme indiqué dans le tableau</i>		1		10		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>3 - Produits livrables de la cuisine améliorée et le tableau 4 - Pièces de rechange de la cuisine améliorée à bord et au dépôt.</i>						
7.0	Installation, mise en marche et essais à bord du navire				20	14	
7.2	Plans et procédures <i>Le soumissionnaire doit décrire comment il entend préparer les éléments suivants :</i> <i>-Plan d'installation et de réception</i> <i>-Procédures d'installation et de mise en marche</i> <i>-Procédures d'essai de réception au port</i>		1		10		
7.3.2	Activités d'installation, de mise en marche et de réception <i>Le soumissionnaire doit préparer ses plans sur la façon dont il compte mettre en œuvre les activités d'installation et d'acceptation de la mise en marche.</i>		1		10		
8.0	Assurance de la qualité				20	14	
8.1.1	Organisation, gestion et planification de la qualité <i>Le Soumissionnaire doit développer son organisation de qualité qu'il compte à mettre en place pour réaliser les activités de qualité du contrat.</i>		2		20		
9.0	Gestion de la configuration				10	7	
9.1.2	Approche de gestion de la configuration		1		10		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>Le Soumissionnaire doit décrire comment il compte adhérer aux principes de gestion de la configuration (PC) identifiés à la référence Section 2 Documents applicables Tableau 2 Point 9. La CC doit être décrite dans le PGP.</i>						
10.0	Soutien logistique intégré				10	7	
10.1.1.2	Activités de SLI <i>Évaluation de l'organisation de SLI du Soumissionnaire et de sa capacité à exécuter les activités de SLI. Le Soumissionnaire doit élaborer un calendrier des activités de SLI dans le cadre du calendrier du projet.</i>		1		10		
	Total partiel de l'EBT				410	287	
	Annexe B Exigences communes d'amélioration des cuisines				60	42	
3.1.2	Utilisation <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences d'utilisation de la cuisine améliorée.</i>		1		10		
3.6	Facteurs de qualité <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des facteurs de qualité pour la cuisine améliorée.</i>		2		20		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le Soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de contraintes de conception et de construction pour la cuisine améliorée.</i>		2		20		
3.8	Exigences environnementales <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition satisfait aux exigences environnementales pour la cuisine améliorée.</i>		1		10		
	Appendice 1 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres à la portée				60	42	
3.2	États et modes requis <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des états et modes requis pour la portée.</i>		1		10		
3.3	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour la portée.</i>		1		10		
3.4	Interfaces externes <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour la portée.</i>		3		30		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de conception et de construction pour la portée.</i>		1		10		
	Appendice 2 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au comptoir de service				60	42	
3.2	États et modes requis <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des états et modes requis pour le comptoir de service</i>		1		10		
3.3	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour le comptoir de service.</i>		1		10		
3.4	Interfaces externes <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour le comptoir de service.</i>		3		30		
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond</i>		1		10		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>aux exigences de conception et de construction pour le comptoir de service.</i>						
	Appendice 3 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au réfrigérateur				60	42	
3.2	États requis <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des états et modes requis pour le réfrigérateur.</i>		1		10		
3.3	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour le réfrigérateur.</i>		1		10		
3.4	Interfaces externes <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour le réfrigérateur.</i>		3		30		
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de conception et de construction pour le réfrigérateur.</i>		1		10		
	Appendice 4 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au distributeur d'eau				60	42	

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
3.2	Modes et sous-modes requis <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des états et sous-modes requis pour le distributeur d'eau.</i>		1		10		
3.3	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour le distributeur d'eau.</i>		1		10		
3.4	Interfaces externes <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour le distributeur d'eau.</i>		3		30		
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de conception et de construction pour le distributeur d'eau.</i>		1		10		
	Appendice 5 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au micro-ondes				60	42	
3.2	Modes et sous-modes requis <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des états et sous-modes</i>		1		10		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>requis pour le micro-ondes de la cuisine améliorée.</i>						
3.3	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour le micro-ondes de la cuisine améliorée.</i>		1		10		
3.4	Interfaces externes <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour le micro-ondes de la cuisine améliorée.</i>		3		30		
3.7	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de conception et de construction pour le micro-ondes de la cuisine améliorée.</i>		1		10		
	Appendice 6 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au lavabo du steward				50	35	
3.2	Exigences fonctionnelles <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences fonctionnelles pour le lavabo du steward.</i>		1		10		
3.3	Interfaces externes		3		30		

N° de section	Exigences de l'EDT et de l'EBT	Points obtenus (0 à 10)	Facteur de pondération (1 à 3)	Note réelle	Note maximale pondérée 700	Note de passage minimale (70 %) 490	Justification
	<i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences des interfaces externes pour le lavabo du steward.</i>						
3.6	Contraintes de conception et de construction <i>Le soumissionnaire doit développer et expliquer comment sa proposition répond aux exigences de conception et de construction pour le lavabo du steward.</i>		1		10		
	Appendice 7 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres à la friteuse						
	À retirer SEULEMENT						
	Appendice 8 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres à la machine à café						
	À retirer SEULEMENT						
	Appendice 9 de l'annexe B Exigences de l'EBT propres au distributeur de lait						
	À retirer SEULEMENT						

Intentionnellement laissé en blanc

Appendice 2 de l'annexe H – Matrices de conformité technique

Le soumissionnaire doit veiller à ce que chaque exigence technique et de l'EDT renvoie aux textes justificatifs, aux spécifications, aux numéros de ligne du calendrier ou aux données du corps de la soumission technique.

Exigences	Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
	Oui	Non	
Matrice de conformité de l'EDT			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 But			
1.2 Contexte			
1.3 Objectif du projet d'amélioration des cuisines			
1.4 Sigles et abréviations			
1.5 Terminologie			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents gouvernementaux			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES GÉNÉRALES			
3.1 Portée des travaux	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.2 Produits et tâches livrables			
3.3. Hypothèses			
3.4 Contraintes			
3.5 Soutien apporté par le Canada			
4 GESTION DE PROJET	S.O.	S.O.	En-tête de section
4.1 Généralités			
4.1.3 Organisation			
4.1.4 Gestionnaire de projet			
4.2 Planification du projet			
4.2.1 Plan de gestion du projet			
4.2.2 Structure de répartition du travail			
4.2.3 Calendrier du projet			
4.2.4 Gestion d'échange de données			
4.3 Rapports et communications			
4.3.1 Rapports d'état d'avancement			
4.3.2 Rapports sur les problèmes			
4.4 Sécurité			
4.5 Rencontres et réunions d'examen du projet			
4.5.1 Soutien administratif			
4.5.2 Documentation à l'appui			
4.5.3 Ordre du jour de la réunion			
4.5.4 Procès-verbaux			
4.5.5 Annulation			

Exigences	Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
	Oui	Non	

Matrice de conformité de l'EDT			
4.5.6	Liste des mesures de suivi		
4.5.7	Réunion de lancement du projet		
4.5.8	Réunions d'examen de l'avancement des travaux		
4.5.9	Autres réunions planifiées		
4.5.10	Réunions non prévues au calendrier		
4.5.11	Réunion de clôture du contrat		
5	CONCEPTION ET INGÉNIERIE	S.O.	S.O.
			En-tête de section
5.1	Généralités		
5.1.1	Organisation, gestion et planification techniques		
5.1.2	Concepteur principal du projet		
5.1.3	Tâches de conception et d'ingénierie		
5.1.4	Révisions et audits techniques		
5.1.5	Approbation de type		
5.2	Conception d'amélioration des cuisines		
5.2.1	Objectifs de définition du système		
5.2.2	Inspection du navire		
5.2.3	Rapport des limites du système		
5.2.4	Rapport de l'examen des exigences du système		
5.2.5	Réunion sur l'examen des exigences du système		
5.2.6	Spécification du système ou du sous-système		
5.2.7	Document de conception du système ou du sous-système		
5.2.8	Document de base fonctionnel		
5.2.9	Vérification des exigences		
5.2.10	Rapport d'analyse technique		
5.2.11	Matrice de renvois pour la vérification des exigences		
5.2.12	Conception préliminaire		
5.2.13	Dessins techniques et listes connexes		
5.2.14	Structure de répartition de l'équipement		
5.2.15	Obsolescence		
5.2.16	Matières dangereuses		
5.2.16.5	Liste du matériel/évaluation du matériel		
5.2.16.6	Fiches de données de sécurité		
5.2.17	Rapports de conception préliminaire		
5.2.18	Objectifs de l'examen de la conception préliminaire		
5.2.19	Réunion sur l'ECP		
5.2.20	Critères de sortie de la réunion sur l'ECP		

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
5.2.21	Conception détaillée			
5.2.22	Objectifs de l'examen critique de la conception			
Matrice de conformité de l'EDT				
5.2.23	Réunion sur l'ECC			
5.2.24	Critères de sortie d'un ECC			
5.2.25	Conception du premier échantillon du système			
5.2.25.2	Rapports de la conception du premier échantillon du système			
5.2.24.4	Rapport d'approbation de type			
5.2.26	Plans d'essai de premier échantillon			
5.2.27	Plan d'essai de production			
5.2.28	Procédure d'essai de réception en usine			
5.2.29	Procédures d'essai de qualification de choc			
5.2.30	Essai général du premier échantillon du système			
5.2.31	Examen d'aptitude à l'essai			
5.2.32	Témoignage des activités d'essai			
5.2.33	Essai de qualification de choc			
5.2.33.1	Réalisation des essais de qualification de choc du premier échantillon du système			
5.2.33.2	Rapports des essais de qualification de choc			
5.2.34.1	Rapport d'essai de qualification du premier échantillon du système			
5.2.35	Bases de la configuration du produit			
6	PRODUCTION	S.O.	S.O.	En-tête de section
6.1	Généralités de production			
6.1.1	Organisation et planification de la production			
6.1.2	Gestionnaire de la production			
6.2	Tâches de production			
6.2.1	Production des fournitures			
6.2.1.1	Production de cuisines améliorées, comme indiqué au tableau 3, et de pièces de rechange, comme indiqué au tableau 4			
6.2.2	Essai de réception en usine			
6.2.2.1	Réalisation des essais de réception en usine			
6.2.2.2	Réalisation des essais de réception en usine à être certifiés			
6.2.2.3	Rapport d'essai de réception en usine			
6.2.2.3.1	Rapports d'essai de réception en usine des cuisines améliorées			
7	INSTALLATION, MISE EN MARCHÉ ET RÉCEPTION	S.O.	S.O.	En-tête de section

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
7.1	Généralités			
7.2	Plans et procédures			
7.2.1	Plan d'installation et de réception			
7.2.2	Procédures d'installation et de mise en marche			
7.2.3	Procédures d'essai de réception au port			
Matrice de conformité de l'EDT				
7.3	Tâches			
7.3.1	Généralités			
7.3.2	Installation et mise en marche (IMM)			
7.3.2.1	Fourniture d'un RST pour l'IMM du PC et de trois lots subséquents			
7.3.2.2	Rapport du RST sur l'IMM			
7.3.3	Essai de réception au port			
7.3.3.1	Fourniture d'un RST pour l'essai de réception au port du PC et de trois lots subséquents			
7.3.3.2	Rapport du RST sur l'essai de réception au port			
7.3.4	Acceptation provisoire de la conception finale			
8	ASSURANCE DE LA QUALITÉ	S.O.	S.O.	En-tête de section
8.1	Généralités			
8.1.1	Organisation, gestion et planification de la qualité			
8.2	Système de gestion de la qualité			
8.3	Assurance de la qualité et vérifications			
8.3.1	Assurance de la qualité du gouvernement			
8.3.2	Vérifications de la qualité			
8.4	Modification/écart de conception et exemption			
8.4.1	Demandes de modification/d'écart de conception et autorisation/mise en œuvre d'exemption			
8.4.1.1	Demandes de modification/d'écart de conception			
8.4.1.2	Autorisation de modification/d'écart de conception			
8.4.1.3	Mise en œuvre de modification/d'écart de conception			
8.4.2	Demandes et autorisations d'exemption			
8.4.2.1	Demande d'autorisation d'exemption			
8.4.2.2	Autorisation d'exemption			
8.4.3	Avis de changement du matériel			
9	GESTION DE LA CONFIGURATION	S.O.	S.O.	En-tête de section
9.1	Approche, organisation et planification de la gestion de la configuration			
9.2	Identification, états et bases de la configuration			
9.2.1	Documentation sur l'état de la configuration			
9.2.2	Identification de la configuration			

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
9.2.3	Bases de la configuration			
9.2.4	Modifications de la configuration			
9.3	Documentation sur l'état de la configuration			
9.3.1	Généralités			
9.3.2	Accès au système de documentation sur l'état de la configuration de l'entrepreneur			
9.3.3	Rapports de documentation sur l'état de la configuration			
10	SOUTIEN LOGISTIQUE INTÉGRÉ			
10.1	Gestion du soutien logistique intégré (SLI)			
Matrice de conformité de l'EDT				
10.1.1	Organisation et planification du SLI			
10.1.2	Gestionnaire du SLI			
10.2	Tâches de SLI			
10.2.1	Calendriers de maintenance préventive navale			
10.2.2	Spécifications de maintenance et de réparation standard de navire			
10.2.3	Jeu de documents techniques			
10.2.4	Cuisines améliorées			
10.2.4.1	Production et livraison des cuisines améliorées conformément au tableau 4, Livrables des cuisines améliorées			
10.2.5	Pièces de rechange			
10.2.5.1	Liste des pièces de rechange recommandées			
10.2.5.2	Approbation de la liste des pièces de rechange recommandées			
10.2.5.3	Production de pièces de rechange			
10.2.5.4	Production et livraison des pièces de rechange conformément au tableau 4			
10.2.5.5	État détaillé d'approvisionnement			
10.2.6	Conditionnement, manutention, stockage et transport			
10.2.6.1	Réalisation du conditionnement, de la manutention, du stockage et du transport			
10.2.6.2	Méthodes et niveaux d'emballage			
10.2.6.3	Marquage des emballages			
10.2.6.4	Marquage des articles dangereux			
10.2.6.5	Durée de conservation des articles			
10.2.6.6	Liste des articles finaux du contrat			
10.2.7	Manuels techniques			
11	RÉCEPTION			

Exigences	Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
	Oui	Non	
11.1 Réception des données livrables			
11.1.1 Production et livraison de l'entrepreneur			
11.1.2 Examen et acceptation du Canada			
11.1.3 Précisions de l'entrepreneur			
11.1.4 Examen et approbation du Canada des précisions de l'entrepreneur			
11.2 Acceptation des conceptions			
11.3 Acceptation de la cuisine améliorée et des pièces de rechange			
12 LIEUX DE LIVRAISON			
12.1.1 Cuisine améliorée et pièces de rechange			
Matrices de conformité technique			
Annexe B – Énoncé des besoins techniques communs des cuisines améliorées			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 Désignation du système			
1.2 Vue d'ensemble du système existant			
1.2.1 Fourneau et contrôle du bloc d'alimentation			
1.2.2 Comptoir de service			
1.2.3 Friteuse			
1.2.4 Machine à café			
1.2.5 Distributeur d'eau et de jus			
1.2.6 Distributeur de lait			
1.2.7 Réfrigérateur			
1.2.8 Four à micro-ondes			
1.3 Problèmes actuels de la cuisine			
1.4. Hypothèses			
1.5 Contraintes			
1.6 Orientation de la conception du projet d'amélioration des cuisines			
1.7 Aperçu du document			
1.8 Sigles et abréviations			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents du gouvernement canadien			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités			
3.2 Utilisation			
3.3 Modes et sous-modes requis			
3.4 Exigences fonctionnelles			
3.5 Interfaces externes			
3.6 Exigences en matière de sécurité			

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
3.6.1	Sécurité du matériel			
3.7	Facteurs de qualité			
3.7.1	Disponibilité			
3.7.2	Moyenne des temps de bon fonctionnement			
3.7.3	Durée de vie nominale			
3.8	Contraintes de conception et de construction			
3.8.1	Capacité fonctionnelle			
3.8.2	Compatibilité de la forme			
3.8.3	Compatibilité de l'ajustement			
3.8.4	Compatibilité du poids			
3.8.5	Conception modulaire			
3.8.6	Matériel			
3.8.7	Peinture			
3.9	Exigences environnementales			
3.9.2	Exigences de choc (tableaux 3 et 4)			
3.9.3	Mouvement du navire			
3.9.3.1	Généralités			
3.9.3.2	Submergé			
3.9.3.3	En surface			
3.10	Installation			
3.11	Facteurs humains			
3.11.1	Exploitation, maintenance et soutien			
3.11.2	Installation, retrait et maintenance			
3.12	Maintenance			
3.12.1	Généralités			
3.12.2	Maintenance préventive			
3.12.3	Maintenance corrective			
3.12.4	Maintenance majeure			

Matrices de conformité technique				
Appendice 1 de l'annexe B – FOURNEAU				
1	PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1	Désignation du système			
1.1.2	Vue d'ensemble du système			
2	DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1	Documents gouvernementaux			
2.2	Documents non gouvernementaux			
3	EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1	Généralités			
3.2	États et modes requis			
3.2.1	Couvert du fourneau			

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
3.2.2	Plaques chauffantes			
3.2.3	Fours			
3.3	Exigences fonctionnelles			
3.3.1	Exigences des fours			
3.3.2	Exigences fonctionnelles des armoires chauffantes			
3.3.3	Plaques chauffantes			
3.3.4	Main courante			
3.4	Interfaces externes			
Matrices de conformité technique				
Appendice 2 de l'annexe B – COMPTOIR DE SERVICE				
1	PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1	Désignation du système			
1.1.2	Vue d'ensemble du système			
2	DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1	Documents gouvernementaux			
2.2	Documents non gouvernementaux			
3	EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1	Généralités			
3.2	États et modes requis			
3.2.1	Couvercle du comptoir de service			
3.2.2	Fourneau chauffant			
3.2.3	Armoires chauffantes			
3.3	Exigences fonctionnelles			
3.3.1	Exigences du fourneau			
3.3.2	Exigences des armoires chauffantes			
3.4	Interfaces externes			
3.4.1.1	Interfaces électriques			
3.4.1.2	Interfaces mécaniques			
3.7	Contraintes de conception et de construction			
3.7.1	Compatibilité fonctionnelle			
3.7.2	Compatibilité de la forme			
3.7.3	Compatibilité de l'ajustement			
3.7.4	Compatibilité du poids			
3.7.5	Conception modulaire			
Matrices de conformité technique				
Appendice 3 de l'annexe B – RÉFRIGÉRATEUR				
1	PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1	Désignation du système			
1.1.2	Vue d'ensemble du système			
2	DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1	Documents gouvernementaux			

Exigences	Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
	Oui	Non	
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités			
3.2 États et modes requis			
3.3 Exigences fonctionnelles			
3.3.1.1 Commandes et indicateurs			
3.3.2 Illumination du tiroir d'entreposage de la nourriture			
3.4 Interfaces externes			
3.4.1.1 Interfaces électriques			
3.4.1.2 Interfaces mécaniques			
3.7 Contraintes de conception et de construction			
3.7.1 Compatibilité fonctionnelle			
3.7.2 Compatibilité de la forme			
3.7.3 Compatibilité de l'ajustement			
3.7.4 Compatibilité du poids			
3.7.5 Conception modulaire			
3.7.6 Matériel			
Matrices de conformité technique			
Appendice 4 de l'annexe B – DISTRIBUTEUR D'EAU ET DE JUS			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 Désignation du système			
1.1.2 Vue d'ensemble du système			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents gouvernementaux			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités			
3.2 États et modes requis			
3.3 Exigences fonctionnelles			
3.3.1.1 Exigences générales			
3.3.1.2 Commandes et indicateurs			
3.3.1.3 Refroidisseur et réservoir d'eau			
3.3.1.4 Robinet			
3.4 Interfaces externes			
3.4.1.1 Interfaces électriques			
3.4.1.2 Interface d'eau fraîche domestique			
3.4.1.3 Interfaces mécaniques			
3.7 Contraintes de conception et de construction			
3.7.1 Compatibilité fonctionnelle			
3.7.2 Compatibilité de la forme			

Exigences		Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
		Oui	Non	
3.7.3	Compatibilité de l'ajustement			
3.7.4	Compatibilité du poids			
3.7.5	Conception modulaire			
3.7.6	Matériel			
Matrices de conformité technique				
Appendice 5 de l'annexe B – MICRO-ONDES				
1	PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1	Désignation du système			
1.1.2	Vue d'ensemble du système			
2	DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1	Documents gouvernementaux			
2.2	Documents non gouvernementaux			
3	EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1	Généralités			
3.2	Modes et sous-modes requis			
3.3	Exigences fonctionnelles			
3.3.1.1	Commandes et indicateurs			
3.3.1.2	Réglages faciles, niveaux de puissance sélectionnables et affichage numérique			
3.4	Interfaces externes			
3.4.1.1	Interfaces électriques			
3.4.1.3	Interfaces mécaniques			
3.7	Contraintes de conception et de construction			
3.7.1	Compatibilité fonctionnelle			
3.7.2	Compatibilité de la forme			
3.7.3	Compatibilité de l'ajustement			
3.7.4	Compatibilité du poids			
3.7.5	Conception modulaire			
3.7.6	Matériel			
Matrices de conformité technique				
Appendice 6 de l'annexe B – LAVABO DU STEWARD				
1	PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1	Désignation du système			
1.1.2	Vue d'ensemble du système			
2	DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1	Documents gouvernementaux			
2.2	Documents non gouvernementaux			
3	EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1	Généralités			
3.2	Exigences fonctionnelles			
3.2.1.1	Lavabo plus grand			

Exigences	Conforme		Renvoi à la page et au paragraphe applicables de la soumission
	Oui	Non	
3.3 Interfaces externes			
3.3.1 Interface de plomberie			
3.5.4 Endurance			
3.6 Contraintes de conception et de construction			
3.6.1 Compatibilité fonctionnelle			
3.6.2 Compatibilité de la forme			
3.6.3 Compatibilité de l'ajustement			
3.6.4 Compatibilité du poids			
3.6.6 Matériel			
Matrices de conformité technique			
Appendice 7 de l'annexe B – FRITEUSE (RETRAIT)			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 Désignation du système			
1.1.2 Vue d'ensemble du système			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents gouvernementaux			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités –RETIRER SANS REMPLACER			
Matrices de conformité technique			
Appendice 8 de l'annexe B – MACHINE À CAFÉ (RETRAIT)			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 Désignation du système			
1.1.2 Vue d'ensemble du système			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents gouvernementaux			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités –RETIRER SANS REMPLACER			
Matrices de conformité technique			
Appendice 9 de l'annexe B – DISTRIBUTEUR DE LAIT (RETRAIT)			
1 PORTÉE	S.O.	S.O.	En-tête de section
1.1 Désignation du système			
1.1.2 Vue d'ensemble du système			
2 DOCUMENTS APPLICABLES	S.O.	S.O.	En-tête de section
2.1 Documents gouvernementaux			
2.2 Documents non gouvernementaux			
3 EXIGENCES DU SYSTÈME	S.O.	S.O.	En-tête de section
3.1 Généralités –RETIRER SANS REMPLACER			

Appendice 3 de l'annexe H – Calendrier des Jalons

EXIGENCES FERMES

Les calendriers des jalons pour lesquelles des paiements seront effectués conformément au Contrat sont les suivants :

1. Un Système de Premier Article (SPA) pour amélioration de la cuisine qui inclut les ensembles de données techniques complets, les certifications et les manuels.

Numéro de jalons	Livrables	Pourcentage de paiement	Montant ferme
IG-1A	Rapport d'enquête sur le bateau	5%	\$ _____
IG-1B	Rapport d'examen des exigences système	5%	\$ _____
IG-1C	Rapport d'examen de conception préliminaire	10%	\$ _____
IG-1D	Examen critique de la conception	10%	\$ _____
IG-1E	Rapport de conception pour SPA	10%	\$ _____
IG-1F	Plan d'essai du premier échantillon compléter et réussi pour SPA	10%	\$ _____
IG-1G	SPA, et pièces de rechange livrées à destination	5%	\$ _____
IG-1H	Installation à bord et mise en service pour SPA	10%	\$ _____
IG-1I	Procédures d'essai de réception au port compléter et réussi pour SPA	5%	\$ _____
IG-1J	Acceptation du rapport provisoire de conception finale	15%	\$ _____
IG-1K	Livraison du dossier de données techniques	15%	\$ _____
SPA CUISINE AMÉLIORÉE PRIX PAR UNITÉ		100%	\$ _____

Remarque : L'entrepreneur peut avoir à construire plusieurs systèmes de premier article (SPA) pendant les essais de qualification et l'approbation de type. Canada ne paiera que pour la cuisine améliorée dont l'installation est acceptée à bord du navire. Les jalons doivent être complétés dans un ordre séquentiel et avant de commencer à travailler sur un jalon, l'approbation doit être donnée par écrit de CA du MDN. Tout travail effectué sur une étape sans l'approbation écrite préalable de CA ne peut pas être facturé au Canada.

Les frais de déplacement et de subsistance pour l'inspection par bateau aux installations du MDN à Halifax et/ou Esquimalt seront payés séparément conformément à l'annexe C, paragraphe 3, Frais de déplacement et de subsistance - Directive sur les voyages du Conseil national mixte.

2. Approbation de type de cuisine améliorée par une société de classe marine avec une habilitation de sécurité valide, y compris un rapport complet de la société de classification et le(s) certificat(s) connexe(s).

Numéro de jalons	Livrables	Pourcentage de paiement	Montant ferme
------------------	-----------	-------------------------	---------------

IG-2A	Soumission initiale conformément au contrat pour les procédures d'essai de réception SPA	60%	\$ _____
IG-2B	Soumission finale conformément au contrat lors de la réception provisoire de la conception finale	40%	\$ _____
PRIX UNITAIRE AMÉLIORÉ APPROBATION DE TYPE DE CUISINE		100%	\$ _____

3. Trois (3) cuisines améliorées approuvées par type, y compris les ensembles de données techniques complets, les certifications et les manuels.

Numéro de jalons	Livrables	Prix unitaire ferme
IG-3A	Livraison du premier ensemble de navires suivi	\$ _____
IG-3B	Livraison du deuxième ensemble de navires suivi	\$ _____
IG-3C	Livraison du troisième ensemble de navires suivi	\$ _____
PRICE TOTAL POUR LES TROIS ENSEMBLE DE NAVIRES DE SUIVI		\$ _____

4. Ensembles de pièces de rechange d'une valeur de deux ans recommandés par l'entrepreneur et approuvés par le MDN pour la cuisine améliorée.

L'autorité contractante complétera le calendrier de paiement de jalons des ensembles de rechange suivant conformément à la feuille de prix fournie par l'entrepreneur dans sa fiche de présentation de l'offre financière à partir de la liste préliminaire des pièces de rechange recommandées (PDRR).

La liste préliminaire des pièces de rechange recommandées sera mise à jour après l'examen critique de la conception.

Numéro de jalons	Livrables	Nombre d'ensembles	Prix unitaire ferme	Prix prolongée
IG-4A	Ensemble de pièces de rechange pour cuisine améliorée à bord (Système de Premier Article)	1	\$ _____	\$ _____
IG-4B	Ensemble de pièces de rechange pour cuisine améliorée à bord (ensemble de navires suivi)	4	\$ _____	\$ _____
IG-4C	Ensembles de pièces de rechange pour cuisine améliorée de 2e ligne (2L)	2	\$ _____	\$ _____
IG-4D	Ensembles de pièces de rechange de cuisine améliorés pour le dépôt	2	\$ _____	\$ _____
SOMME POUR LES ENSEMBLES DE PIÈCES DE RECHANGE DE CUISINE AMÉLIORÉE				\$ _____

5. Représentant pour service sur le terrain et supervision pour soutenir installation, mise en service, test et acceptation et les procédures d'essai de réception au port de la cuisine améliorée.

Description	Estimation du nombre de jours	Tarif journalier ferme
Taux journalier combiné pour toutes les catégories de représentants pour service sur le terrain et de supervision. Le tarif journalier n'inclut pas les frais de déplacement et de subsistance raisonnablement et correctement engagés dans l'exécution des travaux.	40	\$ _____

6. Travaux imprévus, y compris ingénierie supplémentaire, supervision et autre soutien de services, si requis par le Canada.

Description	Estimation du nombre de jours	Taux horaire ferme pondéré
Taux horaire pondéré pour toutes les classes de main-d'œuvre, d'ingénierie et de supervision, qui comprend les frais généraux et le profit. Le taux horaire n'inclut pas les frais de déplacement et de subsistance raisonnablement et correctement engagés dans l'exécution des travaux.	40	\$ _____