

## ANNEXE B

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

**N° de page/  
Toutes**

**N° de modif./  
Originales**

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

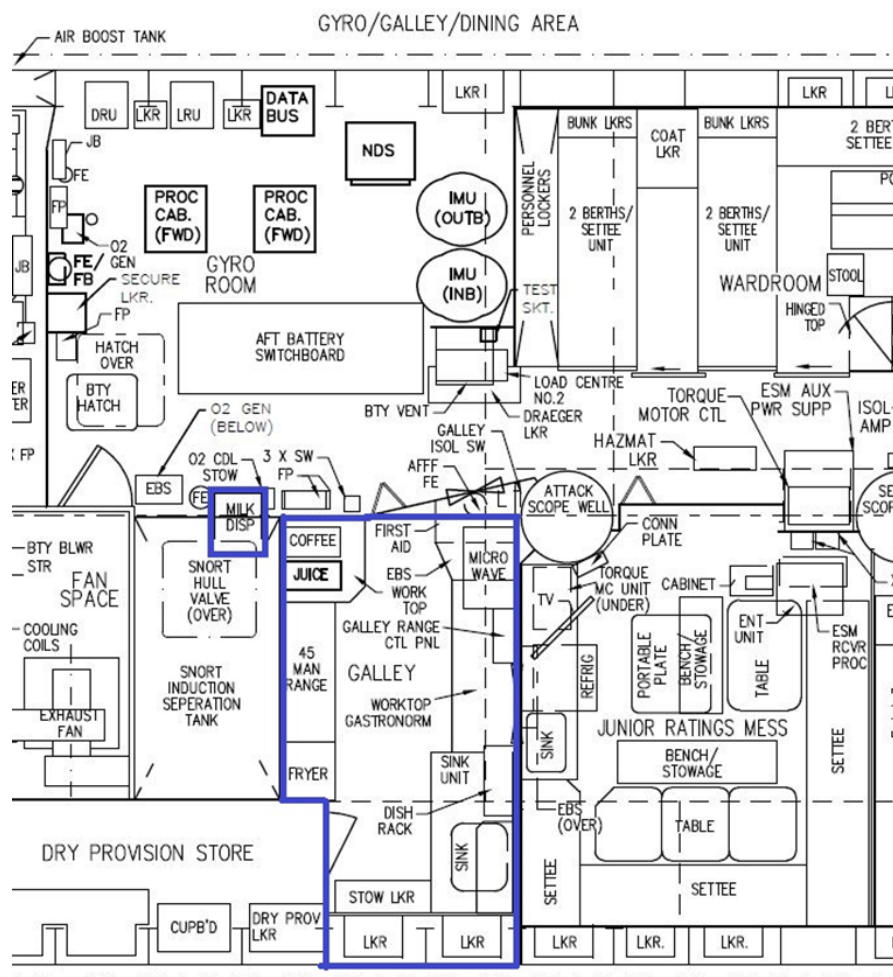
|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation du système.....                                     | 6  |
| 1.2  | Brève description du système actuel.....                        | 8  |
| 1.3  | Problèmes de la cuisine actuelle.....                           | 12 |
| 1.4  | Postulats.....  | 14 |
| 1.5  | Contraintes.....  | 14 |
| 1.6  | Guide de conception du projet d'amélioration de la cuisine..... | 15 |
| 1.7  | Aperçu du document.....   | 16 |
| 1.8  | Sigles et abréviations.....                                     | 18 |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS.....                                       | 19 |
| 2.1  | Documents du gouvernement.....                                  | 19 |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux.....                              | 20 |
| 2.3  | Ordre de préséance.....   | 21 |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME.....                                       | 21 |
| 3.1  | Généralités.....  | 21 |
| 3.2  | Modes et sous-modes requis.....                                 | 25 |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                                   | 25 |
| 3.4  | Interfaces externes.....  | 25 |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité.....                          | 25 |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....  | 25 |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction.....               | 26 |
| 3.8  | Exigences environnementales.....                                | 27 |
| 3.9  | Installation.....   | 29 |
| 3.10 | Ergonomie.....  | 29 |
| 3.11 | Maintenance.....  | 29 |

# 1 PORTÉE

## 1.1 Désignation du système

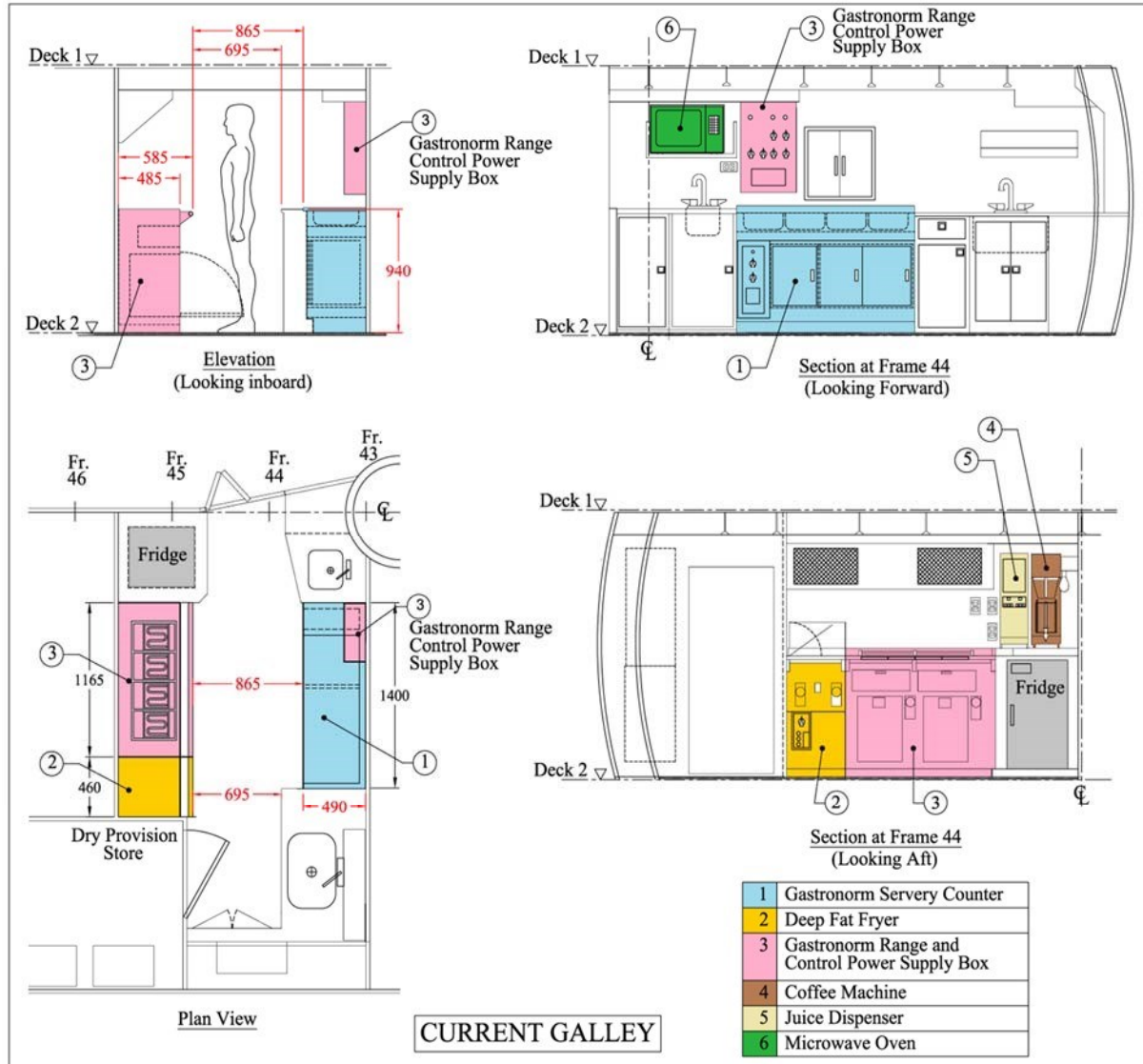
1.1.1 La cuisine type d'un sous-marin de classe VICTORIA (SMCV) (figures 1 et 2) comporte les équipements énumérés ci-dessous. Le mot *type* signifie que les équipements de cuisine peuvent parfois différer. Les équipements à bord des NCSM CHICOUTIMI et WINDSOR ont déjà été modernisés.

1.1.1.1 Un (1) comptoir de service, une (1) friteuse, une (1) boîte d'alimentation électrique pour la cuisinière et les commandes, une (1) cafetière, un (1) distributeur de lait, un (1) distributeur de jus, un (1) réfrigérateur, un (1) four micro-ondes, un (1) évier principal, un (1) évier du commis aux vivres, une (1) cambuse de vivres secs et des casiers de rangement.



Remarque : Dans le schéma ci-dessous, l'évier du commis aux vivres est situé sous le four micro-ondes.

**Figure 1 – Délimitation de la cuisine actuelle**



**Figure 2 – Aménagement de la cuisine actuelle**

## 1.2 Brève description du système actuel

### 1.2.1 Boîte d'alimentation électrique de la cuisinière et des commandes

1.2.1.1 La cuisinière se compose de quatre (4) plaques de cuisson, de deux (2) fours et de deux (2) compartiments chauffants. Elle est dotée d'un capot rabattable à charnières qui peut servir de plan de travail lorsque les plaques chauffantes ne sont pas utilisées et qu'il est abaissé. Les plaques chauffantes servent à poêler ou à saisir les aliments, à faire bouillir de l'eau, à préparer la soupe et les sauces, de même qu'à réchauffer les mets qui seront servis aux repas. Les fours sont utilisés pour cuire, rôtir et réchauffer les mets qui seront servis aux repas. Les compartiments chauffants servent à garder les mets au chaud. Les commandes de température du four se situent sur le panneau avant de l'appareil.



1.2.1.2 La boîte d'alimentation électrique des commandes (située au-dessus du comptoir de service) alimente les plaques de cuisson et les fours.

### 1.2.2 Comptoir de service

1.2.2.1 Le comptoir de service est utilisé pour garder les mets préparés à la bonne température. Il se compose d'un capot amovible en acier inoxydable (qui sert de plan de travail lorsqu'il est en place), d'un réchaud électrique à quatre (4) bacs et de compartiments chauffants. Les commandes électriques des éléments chauffants du réchaud et des compartiments chauffants sont situées sur le panneau avant de l'appareil.





### 1.2.3 Friteuse

- 1.2.3.1 La friteuse (parfois encore en place), qui servait par le passé à cuire les aliments en les plongeant dans l'huile chaude, n'est plus utilisée pour la préparation des repas. Dans certaines des cuisines qui en sont encore équipées, elle sert de support à une plaque de cuisson à induction, tandis que dans celles qui ne le sont plus, elle a été remplacée par une armoire qui accroît l'espace de rangement et de comptoir (voir les photos ci-dessous).



## 1.2.4 Cafetière

1.2.4.1 La cafetière sert à la préparation à la demande de café et d'eau chaude. Elle est à la disposition de l'équipage de jour comme de nuit.

## 1.2.5 Distributeur de jus

1.2.5.1 Le distributeur de jus n'est pas utilisé pour distribuer du jus mais plutôt de l'eau réfrigérée. Il est à la disposition de l'équipage de jour comme de nuit.



## 1.2.6 Distributeur de lait

1.2.6.1 Le distributeur de lait, situé tout juste à l'extérieur de la cuisine, est à la disposition des cuisiniers et de l'équipage. Les cuisiniers préparent chaque semaine deux soupes de type crème. La préparation du macaroni au fromage nécessite une bonne quantité de lait. L'équipage ne consomme pas une grande quantité de lait, mais doit en avoir à sa disposition.



## 1.2.7 Réfrigérateur

- 1.2.7.1 Le réfrigérateur sert à garder au frais les restes et les condiments. Les cuisiniers ne s'en servent pas pour préparer les repas.



## 1.2.8 Four micro-ondes

- 1.2.8.1 Les membres de l'équipage se servent du four micro-ondes pour réchauffer leur repas lorsqu'ils mangent en dehors des heures de repas. Les cuisiniers ne s'en servent pas pour préparer les repas.

## 1.3 Problèmes de la cuisine actuelle

- 1.3.1 Les problèmes observés dans la cuisine actuelle sont les suivants :

- 1.3.1.1 Le four et les plaques chauffantes de la cuisinière ne parviennent plus à maintenir la température prévue, ce qui nécessite des ajustements fréquents;
- 1.3.1.2 Le four ne génère pas la chaleur constante requise pour la cuisson lente;
- 1.3.1.3 La cuisinière ne peut être utilisée pour la cuisson à la vapeur;
- 1.3.1.4 Il faut jusqu'à une heure pour faire bouillir de l'eau sur les plaques chauffantes;
- 1.3.1.5 Le four et les plaques chauffantes sont difficiles à nettoyer après utilisation, surtout lorsque des aliments s'introduisent dans les ouvertures;
- 1.3.1.6 Le four représente un danger électrique en raison l'état de détérioration des interfaces électriques de type filaire;
- 1.3.1.7 La boîte d'alimentation électrique des commandes et de la cuisinière se trouve en face de celle-ci, au-dessus du comptoir de service, ce qui rend inutilisable une partie de l'espace de comptoir;
- 1.3.1.8 La boîte d'alimentation électrique de la cuisinière et des commandes fait un bruit ressemblant à un grésillement ou à un bourdonnement, ce qui laisse présager un problème de contact;
- 1.3.1.9 La friteuse n'est plus utilisée (la friture ne fait plus partie d'une saine alimentation) ;
- 1.3.1.10 Le distributeur de jus sert désormais de distributeur d'eau réfrigérée;
- 1.3.1.11 Le distributeur de lait est utilisé lorsqu'il est possible de se procurer des recharges de format compatible, ce qui n'est pas le cas lorsque le sous-marin est déployé ailleurs qu'en Amérique du Nord;
- 1.3.1.12 L'évier principal et l'évier du commis aux vivres resteront au même endroit. L'évier principal ne sera pas touché par la conception de la cuisine améliorée qui remplacera, si possible, l'évier du commis aux vivres actuel par un modèle plus grand;
- 1.3.1.13 Le broyeur à déchets restera au même endroit et ne sera pas touché par la conception de la cuisine améliorée;
- 1.3.1.14 Le passe-plats entre la cuisine et le mess des matelots restera au même endroit et ne sera pas touché par la conception de la cuisine améliorée;

1.3.1.15 Le système de ventilation actuel est adéquat et ne sera pas touché par la conception de la cuisine améliorée;

## **1.4 Postulats**

1.4.1 Les postulats suivants s'appliquent à la conception de la cuisine améliorée :

1.4.1.1.1 L'évier principal restera au même endroit et ne sera pas touché par la conception de la cuisine améliorée;

1.4.1.1.2 L'évier du commis aux vivres restera au même endroit, mais sera, si possible, plus grand dans la cuisine améliorée;

1.4.1.2 Le broyeur à déchets restera au même endroit et ne sera pas modifié par la conception de la cuisine améliorée;

1.4.1.3 Le passe-plats entre la cuisine et le mess des matelots restera au même endroit et ne sera pas modifié par la conception de la cuisine améliorée;

1.4.1.4 Le système de ventilation actuel est adéquat et ne sera pas modifié par la conception de la cuisine améliorée;

1.4.1.5 Les systèmes de détection (Minerva) et d'extinction d'incendie (au halon) au-dessus de la friteuse et de la cuisinière sont adéquats et ne seront pas modifiés par la conception de la cuisine améliorée.

## **1.5 Contraintes**

1.5.1 Les contraintes suivantes s'appliquent à la conception de la cuisine améliorée :

1.5.1.1 La cuisinière et le comptoir de service de la cuisine actuelle sont conçus conformément à l'ensemble de normes européennes Gastronorme. La nouvelle cuisinière et le nouvel équipement de service qui seront sélectionnés doivent tous deux être conformes au même ensemble de normes;

1.5.1.2 Les équipements de cuisine sélectionnés (ou leurs composants) doivent pouvoir passer dans une ouverture circulaire de 915 mm de diamètre et dans les coursives du sous-marin (aux fins de livraison);

1.5.1.3 La configuration structurelle de la cuisine et des cloisons ne doit pas être modifiée;

- 1.5.1.4 Le casier de rangement (CAS RANG), le casier (CAS) et le système respiratoire d'urgence (SRU) de la cuisine ne doivent pas être changés;
- 1.5.1.5 La cuisine améliorée doit avoir un espace de comptoir disponible au moins égal à celui de la cuisine actuelle;
- 1.5.1.6 La cuisine et les équipements doivent fonctionner avec les systèmes d'électricité, d'eau douce, de ventilation et de traitement des déchets en place.

## **1.6 Guide de conception du projet d'amélioration de la cuisine**

- 1.6.1 Le projet d'amélioration de la cuisine a pour objectif de remplacer les équipements actuels par des équipements modernes, durables, adaptés aux besoins et conformes aux exigences indiquées dans leur appendice respectif, joint à la présente annexe. Il est entendu que plus d'un équipement pourrait être nécessaire pour égaler la capacité de l'équipement remplacé. Par exemple, la cuisinière actuelle, qui compte quatre (4) plaques chauffantes, deux (2) compartiments chauffants et deux (2) fours pourrait être remplacée par deux (2) cuisinières comptant chacune un (1) four, deux (2) plaques chauffantes et un (1) compartiment chauffant, à condition que cette combinaison offre la même capacité et qu'elle n'excède pas la consommation d'électricité et le poids de l'équipement remplacé ni l'espace qu'il occupe.
- 1.6.2 La conception de la cuisine améliorée doit répondre aux besoins suivants :
  - 1.6.2.1 Retirer la friteuse;
  - 1.6.2.2 Récupérer l'espace libéré par le retrait de la friteuse. L'entrepreneur peut utiliser la totalité ou une partie de l'espace libéré pour accommoder la nouvelle cuisinière ou pour ajouter un espace de rangement avec comptoir à côté de la cuisinière. L'espace de comptoir supplémentaire peut être utilisé pour accommoder d'autres équipements (p. ex. une plaque de cuisson à induction, un mélangeur ou d'autres petits appareils);
  - 1.6.2.3 Remplacer la cuisinière actuelle qui est conforme aux exigences Gastronomes de même que la boîte d'alimentation électrique actuelle par un ensemble d'équipements modernes équivalents. Cet ensemble d'équipement peut utiliser la totalité ou une partie de l'espace libéré par le retrait de la friteuse. Les spécifications de la cuisinière actuelle figurent à l'appendice 1 de la présente annexe;
  - 1.6.2.4 Remplacer le comptoir de service conforme aux exigences Gastronomes par un ensemble d'équipements modernes équivalents. Les spécifications

du comptoir de service actuel figurent à l'appendice 2 de la présente annexe;

- 1.6.2.5 Fournir un plan de travail pour la préparation des repas au moins aussi grand que l'espace cumulatif offert par les capots de la cuisinière et du comptoir de service lorsqu'ils sont en place;
- 1.6.2.6 Remplacer le réfrigérateur peu profond actuel par un réfrigérateur peu profond moderne, doté de tiroirs au lieu d'une seule porte. Les spécifications du réfrigérateur actuel figurent à l'appendice 3 de la présente annexe;
- 1.6.2.7 Remplacer le four micro-ondes actuel par un four micro-ondes moderne. Les spécifications du micro-ondes actuel figurent à l'appendice 4 de la présente annexe;
- 1.6.2.8 Remplacer l'actuel évier du commis aux vivres, si possible, par un évier plus grand pouvant accommoder les assiettes de 10 po;
- 1.6.2.9 Retirer la cafetière sans la remplacer. Des cafetières fournies dans le cadre de différents projets seront mises à la disposition de l'équipage dans chaque mess;
- 1.6.2.10 Retirer le distributeur de lait sans le remplacer. Des cartons de lait prêts à l'emploi en format de 2 L seront mis à la disposition de l'équipage dans les réfrigérateurs de la cuisine et des mess;
- 1.6.2.11 Remplacer le distributeur de jus actuel (faisant office de distributeur d'eau réfrigérée) par un système moderne fournissant de l'eau réfrigérée à la demande. La possibilité de gagner de l'espace de comptoir en installant le système de distribution d'eau réfrigérée dans l'espace libéré par le retrait du distributeur de lait est à prendre en considération. Les spécifications du distributeur de jus actuel figurent à l'appendice 5 de la présente annexe;
- 1.6.2.12 Agrandir l'espace de rangement de la batterie de cuisine, des articles de tables et des mélangeurs.

## **1.7 Aperçu du document**

- 1.7.1 Section 1 – Portée : comprend la désignation du système, une brève description du système et une liste des abréviations et des sigles.
- 1.7.2 Section 2 – Documents pertinents : comprend la liste des documents pertinents émanant du gouvernement ou d'organisations non gouvernementales auxquels renvoie le présent EBT.



- 1.7.3 Section 3 – Exigences du système : comprend les exigences communes des équipements à remplacer dans la cuisine améliorée, de même que les exigences générales et les exigences d'utilisation, les modes et les sous-modes requis, les exigences fonctionnelles, les interfaces externes requises, les facteurs de qualité, les contraintes de conception et de construction et les exigences relatives à la sécurité, à l'environnement, à l'installation, à l'ergonomie et à la maintenance.
- 1.7.4 Les appendices ci-joints établissent ce qui suit :
- 1.7.4.1 L'EBT pour les équipements à remplacer;
- 1.7.4.2 Les spécifications des appareils actuels qui ne seront pas remplacés (la friteuse, la cafetière et le distributeur de lait), y compris les caractéristiques électriques, le poids et les dimensions, qui guideront la conception de la cuisine améliorée afin qu'elle n'excède pas la consommation d'électricité et le poids de la cuisine actuelle ni l'espace qu'elle occupe.
- 1.7.5 Équipements à remplacer : l'EBT pour les équipements à remplacer se compose de ce qui suit :
- 1.7.5.1 Appendice 1, EBT pour le remplacement de la boîte d'alimentation électrique de la cuisinière et, s'il y a lieu, des commandes, une (1) chacune, au besoin;
- 1.7.5.2 Appendice 2, EBT pour le remplacement d'un (1) comptoir de service;
- 1.7.5.3 Appendice 3, EBT pour le remplacement d'un (1) réfrigérateur;
- 1.7.5.4 Appendice 4, EBT pour le remplacement d'un (1) refroidisseur/distributeur d'eau;
- 1.7.5.5 Appendice 5, EBT pour le remplacement d'un (1) four micro-ondes;
- 1.7.5.6 Appendice 6, EBT pour le remplacement d'un (1) évier du commis aux vivres.
- 1.7.6 Équipements retirés sans être remplacés : les spécifications des équipements qui seront retirés sans être remplacés sont présentées comme suit :
- 1.7.6.1 Appendice 7, Spécification courante pour le retrait d'une (1) friteuse;
- 1.7.6.2 Appendice 8, Spécification courante pour le retrait d'une (1) cafetière;

1.7.6.3 Appendice 9, Spécification courante pour le retrait d'un (1) distributeur de lait.

**1.8 Sigles et abréviations**

|          |   |
|----------|---|
| EI       | Essai intégré                                   |
| AC       | Autorité contractante ou attribution de contrat |
| GC       | Gestion de la configuration                     |
| MC       | Maintenance corrective                          |
| PCSP     | Période en cale sèche prolongée                 |
| MCSP     | Mise en cale sèche provisoire                   |
| IMF      | Installations de maintenance de la flotte       |
| NCSM     | Navire ou sous-marin canadien de Sa Majesté     |
| CAS      | Casier  |
| ERP      | Élément remplaçable sur place                   |
| TMED     | Temps moyen entre les défaillances              |
| TMR      | Temps moyen de réparation                       |
| FEO      | Fabricant d'équipement d'origine                |
| CO       | Cycle d'opération                               |
| GP       | Gestionnaire de projet                          |
| MP       | Maintenance préventive                          |
| R et R   | Réparation et révision                          |
| R par R  | Réparation par remplacement                     |
| EDT      | Énoncé de travail                               |
| CAS RANG | Casier de rangement                             |
| AT       | Autorité technique                              |
| EBT      | Énoncé des besoins techniques                   |
| SCV      | Sous-marin de la classe VICTORIA                |

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document                   | Titre   |
|---------|--------------------------------------|---|
| 1. 1    | Dessin n° 001279777                  | Disposition de la cuisine   |
| 2.      | Dessin n° 001279778                  | Équipements de rangement de la cuisine  |
| 3.      | Dessin n° 001280036                  | Éléments de montage pour les équipements de cuisine   |
| 4.      | Dessin n° 001280625                  | Éléments de montage de la commande de la cuisinière   |
| 5.      | Dessin n° 001280693                  | Éléments de montage pour les éléments chauffants ininflammables   |
| 6.      | Dessin n° 001281386                  | Filtre à graisses   |
| 7.      | Dessin n° 001281589                  | Disposition de l'équip. électrique<br>Couverture de la cuisine et feuille du MDN  |
| 8.      | BRF 1966(25)01                       | Cuisinière  |
| 9.      | BRF 1966(25)02                       | Friteuse  |
| 10.     | BRF 1966(25)05                       | Comptoir de service   |
| 11.     | BR 3021(1)                           | Manuel sur les secousses  |
| 12.     |                                      | Document sur la définition des besoins préparé par BMT Fleet Technologies (août 2021)   |
| 13.     |                                      | L'étude du Centre technique d'essais en mer (CTEM) :<br>1. Analyse des options, phase 1<br>2. Analyse des options, phase 2<br>Rapport des recommandations pour la conception d'une nouvelle cuisine (novembre 2017) |
| 14.     | DefStan 08-160                       | Exigences relatives aux installations électriques, numéro 1, juin 2003  |
| 15.     | DefStan 00-250, partie 3, section 12 | Fonctionnement, maintenance et soutien  |
| 16.     | DefStan 00-250, partie 3, section 9  | Caractéristiques humaines   |

| Article | Numéro du document            | Titre  |
|---------|-------------------------------|--|
| 17.     | Projet de loi C-9, chapitre 9 | Loi modifiant la Loi de 1992 sur le transport des marchandises dangereuses   |
| 18.     | D-LM-008-002/SF-001           | Spécification – Marquage pour l'entreposage et l'expédition  |
| 19.     | D-01-400-001/SG-000           | Pratiques en matière de dessin industriel pour les schémas de classe et la liste des données techniques                            |
| 20.     | C-03-000-000/NQ-E01           | Politique sur les matières dangereuses du Conseil du Trésor et Spécifications G-1 de la classe HFX (voir paragraphes 33, 41 et 42) |

## 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Norme                          | Titre   |
|---------|--------------------------------|---|
| 1.      | ISO21500:212                   | Lignes directrices sur le management de projet                                  |
| 2.      | IEEE 15288                     | Ingénierie des systèmes   |
| 3.      | ISO 9001:2008                  | Système de management de la qualité – Exigences                                 |
| 4.      | EIA-649-A                      | National Consensus Standard for Configuration Management (en anglais seulement) |
| 5.      | MIL-STD-881 C                  | Work Breakdown structures for Defence Materials Items (en anglais seulement)    |
| 6.      | MIL-STD-1388 1A                | Logistic Support Analysis (en anglais seulement)                                |
| 7.      | MIL-STD-1388 2B<br>30 mai 1997 | DOD Requirements for a Logistic Support Analysis Record (en anglais seulement)  |

| Article | Norme                            | Titre  |
|---------|----------------------------------|--|
| 8.      | MIL-HDBK-881A<br>30 juillet 2005 | Précis du département de la Défense des États-Unis – Work Breakdown Structures for Defence Materiel Items (en anglais seulement) |
| 9.      | MIL-STD-973                      | Configuration Management (en anglais seulement)  |
| 10.     |                                  | Fiche technique de la cafetière Bunn 23050.6001  |
| 11.     |                                  | Fiche technique du réfrigérateur à deux tiroirs Perlick, HP24RO-3-5 (installé à bord du NCSM WINDSOR)                            |
| 12.     |                                  | Distributeur de lait Silverking, gamme Majestic, modèles : SKMAJ21, SKMAJ2 et SKMAJ3 115 V/60 Hz<br>Guide des spécifications     |

## 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre les documents des tableaux 1 et 2, l'énoncé de travail (EDT) et l'énoncé des besoins techniques (EBT), voici l'ordre de préséance à appliquer :

2.3.1.1 EDT;

2.3.1.2 EBT;

2.3.1.3 Documents répertoriés dans les tableaux 1 et 2.

2.3.2 Lorsque l'entrepreneur ne parvient pas à déterminer l'ordre de préséance, il doit en informer l'autorité contractante (AC) qui, à son tour, demandera à l'autorité technique (AT) de trancher.

## 3 EXIGENCES DU SYSTÈME

### 3.1 Généralités

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) sont précisées dans la présente annexe. Les exigences propres à chaque équipement sont décrites dans l'EBT de chacun.

3.1.2 Utilisation

- 3.1.3 Sous-marin : les équipements de la cuisine améliorée sont compatibles avec le profil de mission des SMCV :
  - 3.1.3.1 Huit (8) cycles d'opération (CO) de 8 mois (64 mois), prolongation possible de trois (3) autres CO de 8 mois (24 mois) (jusqu'à 88 mois);
  - 3.1.3.2 Une période de maintenance à quai de 2 semaines par CO;
  - 3.1.3.3 Vers le 5<sup>e</sup> CO, une mise en cale sèche provisoire (MCSP) de 6 à 12 mois;
  - 3.1.3.4 À la fin du CO, une période en cale sèche prolongée (PCSP) de 36 mois.
- 3.1.4 Les équipements de la cuisine améliorée doivent pouvoir fonctionner en continu, sauf en cas de maintenance préventive (MP), sans avoir besoin d'être retirés, réparés, révisés ou remplacés pendant au moins 108 mois, moment auquel le sous-marin devrait entreprendre une période en cale sèche prolongée.
- 3.1.5 Cuisine : à bord d'un SMCV, il s'agit du lieu où les repas sont préparés, cuisinés et servis à l'équipage. Les activités suivantes se déroulent dans la cuisine :
  - 3.1.5.1 Préparation des aliments et des boissons;
    - 3.1.5.1.1 Cuisson des aliments;
    - 3.1.5.1.2 Service des repas à l'équipage;
    - 3.1.5.1.3 Lavage des articles de table, des casseroles et des autres ustensiles de cuisine.
- 3.1.6 Les repas sont pris au mess des matelots, au mess des officiers de grades supérieurs et au carré des officiers.
- 3.1.7 La cuisine sert des collations entre les repas.
- 3.1.8 Fonctionnement de la cuisine
  - 3.1.8.1 Généralités
    - 3.1.8.1.1 Les matelots commandent et reçoivent leurs repas par le passe-plats entre la cuisine et le mess des matelots.

3.1.8.1.2 Les officiers de grades supérieurs donnent leur commande à un membre volontaire qui les transmet à la cuisine et sert ensuite les repas aux tables du mess des officiers de grades supérieurs.

3.1.8.1.3 Les mess des officiers de grades supérieurs et des matelots sont tous deux équipés d'un évier. Les membres de chaque mess s'occupent de laver les articles de table sales.

3.1.8.2 Déjeuner : le commis aux vivres prépare le déjeuner, qui est servi de 0300 à 0400. Il commence à préparer le déjeuner à 0000 et prend les ingrédients dont il a besoin dans les casiers de rangement. Le déjeuner est prêt à servir à 0230. Le commis aux vivres sert le déjeuner et réserve des portions pour les membres d'équipage qui sont absents (p. ex., les travailleurs de jour). Après le service du déjeuner, il nettoie la cuisine. À 0500, le commis aux vivres réveille le cuisinier de quart pour le prochain repas. Un exemple de menu de déjeuner est fourni ci-dessous.

| HMCS Windsor Standardized Cycle Menu |   |   |   |   |   |   |   |
|--------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Week 1                               |   |   |   |   |   |   |   |
| BREAKFAST                            |   |   |   |   |   |   |   |
| Main Menu                            | Monday  | Tuesday   | Wednesday   | Thursday  | Friday  | Saturday  | Sunday  |
| Healthier Breakfast                  | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   | Healthy Buddy   |
| Heartier Breakfast                   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   | Bacon Buddy   |
| Ala Carte                            | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 | 2 Eggs Cooked Any Style, Bacon Or Sausage, Breakfast Potato                                 |
| Breakfast Special                    | Breakfast Burrito   | Fresh Made Waffles  | Eggs Benedict   | Chocolate Chip Pancakes   | Ham & Cheese Quesadilla   | Smoked Salmon & Herb Cream Cheese Wrap  | Breakfast Parfait   |
| Standard Breakfast Items             | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins | Milk, Juice, Cereals, breads, yogurt, fruit, dried fruit, oatmeal, muffins, low fat muffins |

3.1.8.3 Dîner : le chef cuisinier ou le cuisinier subalterne préparent le dîner. Le cuisinier prend les ingrédients dont il a besoin dans les casiers de rangement. Il sert le dîner de 1100 à 1200, ou jusqu'à ce que tout le monde ait fini de manger. Il nettoie ensuite la cuisine (environ 30 minutes), puis il prend une pause. L'autre cuisinier peut l'aider à servir le dîner et à nettoyer la cuisine après le service. Un exemple de menu de dîner est fourni ci-dessous.

| Lunch                                  |                                       |  |  |                         |   |                                     |                             |
|--|---------------------------------------|--|--|-------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------|
| Main Menu                              | Monday                                | Tuesday  | Wednesday                                  | Thursday                | Friday                                  | Saturday                            | Sunday                      |
| Soup                                   | Harvest Vegetable                     | Cream Of Tomato                                | French Onion                               | Chicken Noodle          | Seafood Chowder                         | Beef & Barley                       | Minestrone                  |
| Healthier Choice                       | Greek Salad w/Seasoned Chicken Breast | Grilled Prosciutto w/Summer Vegetables & Pesto | Spicy Tuna & Avacado Salad                 | Chicken Shawarma        | Pan Seared Haddock                      | Braised Lamb w/Pan Gravy            | Chicken Chili Wrap          |
| Vegetarian/Vegan Choice (5-6 Portions) | Garden Chili                          | Kung Pao Tofu                                  | Mexican Spiced Stuffed Peppers             | Broccoli Cheddar Quiche | Quinoa Veggie Burger                    | Butter Bean Burger                  | Spicy Black Bean Burrito    |
| Heartier Choice                        | Grilled Ham & Cheese                  | Octoberfest Sausage w/Sourkraught              | Beef Soft Shell Tacos                      | Mac & Three Cheese      | Turkey Loaf w/Creole Sauce              | Donair                              | Tuna Melts                  |
| Starch                                 | Basil and Roasted Veg Fusilli Pasta   | Cheddar Cheese Pergoles w/Onion & Bacon        | Mexican Fried Rice                         | Herb Quinoa             | Roast Potato Poutine                    | Basmati Rice                        | Cajun Roasted Potato Wedges |
| Vegetable                              | Canned Beets                          | Garden Salad                                   | Bean Salad                                 | Spinach Salad           | Vegetable Tray                          | Coleslaw                            | Mustard Pickles             |
| Meal Accompaniments                    |                                       | Sour Cream, Hummas, Garlic Sauce, Tabouli      | Salsa, Cilantro Sour Cream, Re-fried Beans |                         | Sliced Lemon, Tartar Sauce, Fresh Rolls | Donair Sauce, Cheese, Onion, Tomato |                             |

3.1.8.4 Souper : le cuisinier qui n'a pas préparé le dîner s'occupe du souper. Il se met à l'ouvrage aussitôt que le ménage est terminé après le service du dîner. Il prend les ingrédients dont il a besoin dans les casiers de rangement. Il sert le souper de 1900 à 2000, ou jusqu'à ce que tout le monde ait fini de manger. Il nettoie ensuite la cuisine (environ 60 minutes). Un exemple de menu de souper est fourni ci-dessous.

| Supper                                 |                                   |                           |                                 |                     |                                     |   |  |
|--|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------|-------------------------------------|---|--|
| Main Menu                              | Monday                            | Tuesday                   | Wednesday                       | Thursday            | Friday                              | Saturday                                  | Sunday                                 |
| Healthier Choice                       | Pan Seared Halibut                | Honey Glazed Chicken Legs | Beef & Broccoli                 | Seared Cajun Shrimp | Moroccan Roasted Pork Loin          | Roasted Unbreaded Chicken Wings           | Pork Tenderloin w/Pan Sauce            |
| Vegetarian/Vegan Choice (5-6 Portions) | Medterrian Tomato & Ricotta Pasta | Portabello Mushroom Caps  | Vegetable Stir Fry              | Cauliflower Steak   | Sundried Tomato Hummas Cakes        | Vegetarian Pizza                          | Yellow Thai Curry w/ Vegetable & Tofu  |
| Heartier Choice                        | Chorizo Sausage & Peppers         | Glazed Ham                | Tandoori Chicken Breast         | Beef Tenderloin     | Cabbage Rolls (Beef) w/Tomato Sauce | Meat lovers Pizza & Breaded Chicken Wings | Seafood Tagliatelle Tomato Cream Pasta |
| Starch                                 | Mushroom Rissotto                 | Scallop Potatoes          | Biryani Style Rice              | Roasted Baby Reds   | Sweet Potato Mash                   | Bulgar (Small Amount)                     | Lynoise Potato                         |
| Vegetable                              | Asparugus & Tomato                | Baby Carrots              | PEI Mix Veg                     | Mushroom & Onion    | Roasted Root Veg                    | Celery & Carrot Sticks                    | Winter Mix Veg                         |
| Meal Accompaniments                    | Balsamic Reduction, Shaved Parm   | Honey Mustard             | Cooked Yogurt Sauce for Chicken | Demi Glaze          | Tangy Tomato Chutney                | Wing Sauces, Ranch Dressing               | Garlic Bread Sticks                    |
| Dessert                                | Apple Crisp                       | Cheesecake (Orded In)     | Assorted Cookies (Ordered In)   | Ice Cream           | Brownie (Ordered In)                | Lemon Square                              | Bread Pudding                          |

MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE WITH THE AVAILABILITY OF FOOD PRODUCT, SEA STATE CONDITIONS, AND OPERATIONAL COMMITMENTS.

PO2 Mollins, Chief Cook      LOGO Signature: \_\_\_\_\_      CO Signature: \_\_\_\_\_

3.1.8.5 Collation : après le souper, un des cuisiniers prépare la collation du quart de 0000. La collation se compose généralement d'aliments préemballés, mais parfois aussi d'aliments fraîchement préparés. Les cuisiniers



finissent habituellement le travail de cuisine vers 2200. Des collations sont également servies à 0800 et à 1500.

### **3.2 Modes et sous-modes requis**

3.2.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit présenter les modes et les sous-modes requis décrits à la section 3.3 de leur EBT respectif.

### **3.3 Exigences fonctionnelles**

3.3.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit respecter les exigences fonctionnelles décrites à la section 3.4 de leur EBT respectif.

### **3.4 Interfaces externes**

3.4.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit présenter les interfaces externes décrites à la section 3.5 de leur EBT respectif.

### **3.5 Exigences relatives à la sécurité**

3.5.1.1 Sécurité du personnel

3.5.1.2 La cuisine améliorée doit respecter les exigences relatives à la sécurité précisées dans le document de référence indiqué à la section 2, Documents pertinents, tableau 1, article 16.

3.5.2 Sécurité du matériel

3.5.2.1 La cuisine améliorée doit être fait de matériaux non dangereux comme le précise le document de référence indiqué à la section 2, Documents pertinents, tableau 1, article 17.

3.5.3 Sécurité en électricité

3.5.3.1 La cuisine améliorée doit respecter les exigences relatives à la sécurité en électricité précisées dans le document de référence indiqué à la section 2, Documents pertinents, tableau 1, article 14.

### **3.6 Facteurs de qualité**

3.6.1 Disponibilité

3.6.1.1 Chaque équipement doit être conçu de manière à pouvoir être disponible à 95 % du temps pendant une période de patrouille de 49 jours.

### 3.6.2 Temps moyen entre les défaillances

3.6.2.1 Lorsque les équipements de la cuisine améliorée comptent des éléments qui seront réparés par remplacement, ces éléments doivent avoir un temps moyen entre les défaillances (TMED) d'au moins 5 760 heures (8 mois x 30 jours/mois x 24 h/jour).

### 3.6.3 Durée de vie utile

3.6.3.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée est conçu pour une durée de vie utile de 15 ans.

## 3.7 Contraintes de conception et de construction

### 3.7.1 Compatibilité fonctionnelle

3.7.1.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit être compatible sur le plan fonctionnel avec celui qu'il remplace, comme le précise la section 3.7.1 de leur EBT respectif.

### 3.7.2 Compatibilité de forme

3.7.2.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit avoir les mêmes dimensions que celui qu'il remplace, comme le précise la section 3.7.2 de leur EBT respectif.

### 3.7.3 Compatibilité des aménagements

3.7.3.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit s'ajuster aux mêmes aménagements que celui qu'il remplace, comme le précise la section 3.7.3 de leur EBT respectif.

### 3.7.4 Compatibilité de poids

3.7.4.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit avoir le même poids que celui qu'il remplace, comme le précise la section 3.7.4 de leur EBT respectif.

### 3.7.5 Conception modulaire

3.7.5.1 Chaque équipement de la cuisine améliorée doit être de conception modulaire et compter le moins de modules ou de composants remplaçables possible.

### 3.7.6 Matériau

3.7.6.1 Les équipements de la cuisine améliorée doivent être faits de matériaux de qualité commerciale.

3.7.7 Peinture

3.7.7.1 Les équipements de la cuisine améliorée qui sont peints doivent l'être selon les exigences spécifiées dans le document de référence indiqué à la section 2, Documents pertinents, tableau 1, article 5.

### 3.8 Exigences environnementales

3.8.1 Il est entendu que les équipements de la cuisine améliorée seront des équipements commerciaux sur étagère dont le conditionnement aura été modifié.

3.8.2 Par ailleurs, les équipements de la cuisine améliorée doivent être fixés conformément aux exigences de résistance aux secousses indiquées dans les tableaux 3 et 4 ci-dessous.

| Article | Conditions ambiantes | Exigences   | Normes (références) et commentaires   |
|---------|----------------------|---|---|
| 1       | Secousses            | Seule exigence : en cas de secousses, l'équipement de catégorie 3 ne doit pas se transformer en projectile pouvant blesser les personnes ou endommager les autres équipements.<br>Paramètres dérivés<br>Secousses de catégorie G, voir le tableau 4 ci-dessous. | D-03-003-007/SG000,<br>Spécifications relatives aux critères de conception et d'essais applicables à l'équipement résistant aux secousses à bord des navires de guerre<br><br>BR3021(1), manuel sur les secousses |

Tableau 3 : Exigences environnementales

| Catégorie de secousses | Sens | Accélération<br>A<br>ms <sup>2</sup> | Décélération<br>D<br>ms <sup>2</sup> | Déplacement absolu max.<br>S<br>mm | Durée de l'impulsion initiale<br>T <sub>3</sub><br>ms |
|------------------------|------|--------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|---|
|                        |      |                                      |                                      |                                    |   |

|   |                |     |     |    |    |
|---|----------------|-----|-----|----|----|
| G | Vertical       | 811 | 442 | 81 | 24 |
|   | Par le travers | 541 | 264 | 57 | 26 |

Tableau 4 : BR3021 (1) Paramètres dérivés des secousses de catégorie G

3.8.3 Mouvements du sous-marin

3.8.3.1 Généralités

3.8.3.1.1 Il est entendu que les équipements de la cuisine améliorée seront des équipements commerciaux sur étagère dont le conditionnement aura été modifié.

3.8.3.1.2 Par ailleurs, les équipements de la cuisine améliorée doivent être fixés de manière à pouvoir fonctionner normalement lorsque les mouvements ci-dessous se produisent.

3.8.3.2 En plongée

3.8.3.2.1 Bande 40 degrés, pendant 5 secondes  
20 degrés, pendant 20 secondes  
10 degrés, en continu

3.8.3.2.2 Assiette 30 degrés, pendant 30 secondes  
22 degrés, pendant 3 minutes  
15 degrés, en continu

3.8.3.2.3 Combinaison bande-assiette ±30 degrés, selon l'assiette, et  
10 degrés selon la bande, pendant  
30 secondes  
±15 degrés, selon l'assiette, et  
40 degrés, selon la bande, pendant  
5 secondes

3.8.3.3 En surface

3.8.3.3.1 Bande 10 degrés, en continu

3.8.3.3.2 Assiette 5 degrés, en continu

3.8.3.3.3 Roulis ±30 degrés, pendant 6 secondes, pour un cycle complet

3.8.3.3.4 Tangage  $\pm 2,5$  degrés, pendant 5 secondes, pour un cycle complet

### **3.9 Installation**

3.9.1 Les équipements de la cuisine améliorée doivent être conformes aux exigences d'installation qui sont fondées sur la norme DefStan 08-160.

### **3.10 Ergonomie**

3.10.1 Fonctionnement, maintenance et soutien

3.10.1.1 Les équipements de la cuisine améliorée doivent être conformes aux exigences relatives à l'ergonomie spécifiées dans la norme DefStan 00-250, partie 3, section 12, Fonctionnement, maintenance et soutien.

3.10.2 Installation, retrait et maintenance

3.10.2.1 Les équipements de la cuisine améliorée doivent être conformes aux exigences spécifiées dans la norme DefStan 00-250, partie 3, section 9, Caractéristiques humaines

### **3.11 Maintenance**

3.11.1 Généralités

3.11.1.1 Les types de maintenance dont les équipements de la cuisine améliorée feront l'objet sont la maintenance préventive (MP), la maintenance corrective (MC) et la maintenance majeure, ce qui comprend la réparation et la révision (R et R).

3.11.1.2 La maintenance est effectuée par des mécaniciens qualifiés.

3.11.2 Maintenance préventive

3.11.2.1 La MP est effectuée périodiquement sur chaque équipement afin d'en maintenir la disponibilité (nettoyage des filtres, graissage des pièces mobiles, etc.).

3.11.2.1.1 La MP peut être effectuée par un ouvrier qualifié (compagnon) ou par un stagiaire ou un apprenti supervisé par un ouvrier qualifié (compagnon).

3.11.2.1.2 Selon la fréquence, la MP est soit une maintenance mineure, soit une maintenance majeure. Une MP est mineure si elle est effectuée à

intervalles de moins de 4 mois. Une MP est majeure si elle est effectuée à intervalles de 4 mois ou plus.

- 3.11.2.1.3 Une MP est mineure si elle est effectuée à bord du sous-marin.
- 3.11.2.1.4 Une MP est majeure si elle est effectuée par l'équipage ou par le personnel des installations de maintenance de la flotte (IMF).
- 3.11.3 Maintenance corrective
  - 3.11.3.1 Les équipements de la cuisine améliorée (s'il y a lieu) doivent être dotés d'un dispositif d'essai intégré (EI) capable d'isoler les défaillances au niveau de l'élément remplaçable sur place (ERP). L'ERP correspond au plus bas niveau de composant du système pour lequel il existe une pièce de rechange. Il peut s'agir d'articles consommables (ampoule, fusibles, filtres, etc.).
  - 3.11.3.2 La MC est effectuée par l'équipage ou par le personnel des IMF.
  - 3.11.3.3 La MC est effectuée par des électriciens qualifiés. La MC peut être effectuée par un ouvrier qualifié (compagnon) ou par un stagiaire ou un apprenti supervisé par un ouvrier qualifié (compagnon).
  - 3.11.3.4 La MC doit être effectuée au moyen de la réparation par remplacement (R par R) de l'ERP. Les ERP défectueux seront remplacés par des pièces de rechange fournies par le magasin du sous-marin ou un dépôt.
  - 3.11.3.5 Pour la réparation par remplacement des ERP défectueux qui ne sont pas des articles consommables, le magasin du sous-marin ou le dépôt feront l'échange contre des ERP en bon état provenant de magasins du niveau suivant (magasin de navire/sous-marin, dépôt du fabricant d'équipement d'origine (FEO), ce dernier réparera les ERP, puis les renverra au dépôt). Lorsque les ERP sont des articles consommables, comme il n'y a pas nécessairement d'échange, une demande de pièce de rechange suffira.
  - 3.11.3.6 Lorsque les équipements de la cuisine améliorée comptent des ERP qui seront réparés par remplacement, ces ERP doivent avoir un temps moyen de réparation (TMR) maximal de 24 heures en utilisant les méthodes et les ressources spécifiées. Le TMR doit inclure le temps nécessaire pour isoler les ERP défectueux, les retirer et les réinstaller, mais exclure le temps nécessaire pour obtenir la pièce de rechange.
- 3.11.4 Maintenance majeure

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

- 3.11.4.1 La maintenance majeure de tout équipement de la cuisine améliorée doit être effectuée pendant une mise en cale sèche provisoire et durer au plus quatre mois.
- 3.11.4.2 Réparation et révision
- 3.11.4.2.1 La R et R de tout équipement de la cuisine améliorée doit être effectuée pendant une période en cale sèche prolongée (PCSP) et durer au plus un an.

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 1

# ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES AMÉLIORATION DE LA CUISINE – CUISINIÈRE

## DANS LE CADRE DE LA MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.



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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS.....                             | 9  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 9  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 9  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 9  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 10 |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 10 |
| 3.2  | États et modes requis .....                           | 10 |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                         | 11 |
| 3.4  | Interfaces externes.....                              | 13 |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité.....                | 14 |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....                              | 14 |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction .....    | 15 |
| 3.8  | Exigences environnementales .....                     | 16 |
| 3.9  | Exigences d'installation .....                        | 16 |
| 3.10 | Exigences d'entretien.....                            | 16 |

- 1 PORTÉE
- 1.1 Désignation de la pièce d'équipement de cuisine
- 1.1.1 La cuisinière, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).
- 1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement
- 1.1.2.1 L'amélioration de la cuisine prévoit le remplacement de l'actuelle cuisinière conforme aux exigences Gastronomes, y compris son panneau de commande (voir les figures 1 et 2 ci-dessous). La cuisinière actuelle compte un capot rabattable, quatre (4) plaques chauffantes, deux (2) fours, deux (2) compartiments chauffants et leurs commandes respectives. Lorsque les plaques chauffantes sont inutilisées, le capot peut être abaissé et servir de plan de travail pour la préparation des repas. Il est relevé lorsque les plaques chauffantes sont utilisées.
- 1.1.2.2 Les plaques chauffantes servent à poêler ou à saisir les aliments, à faire bouillir de l'eau, à préparer la soupe et les sauces, de même qu'à réchauffer les mets qui seront servis aux repas.
- 1.1.2.3 Chaque plaque chauffante compte un (1) élément chauffant de 1,5 kW, 440 V.
- 1.1.2.4 La température de chaque plaque chauffante se règle au moyen des boutons à quatre (4) positions (fermé, feu doux, feu moyen et feu vif), situés sur le panneau de commande.
- 1.1.2.5 Les compartiments chauffants servent à garder les mets au chaud.
- 1.1.2.6 Les fours sont utilisés pour cuire, rôtir et réchauffer les mets qui seront servis aux repas.
- 1.1.2.7 Chaque four compte six (6) éléments chauffants de 500 kW, 440 V.
- 1.1.2.8 Chaque four peut être mis en marche au moyen d'un bouton à quatre (4) positions situé sur le panneau de commande.
- 1.1.2.9 Une fois le four en marche, la température peut être réglée avec le bouton du thermostat situé en haut à droite de la porte de chaque four.
- 1.1.2.10 La commande du four permet de régler la température de 60 à 260 °C, selon une tolérance moyenne de  $\pm 10$  °C par rapport au réglage du thermostat.

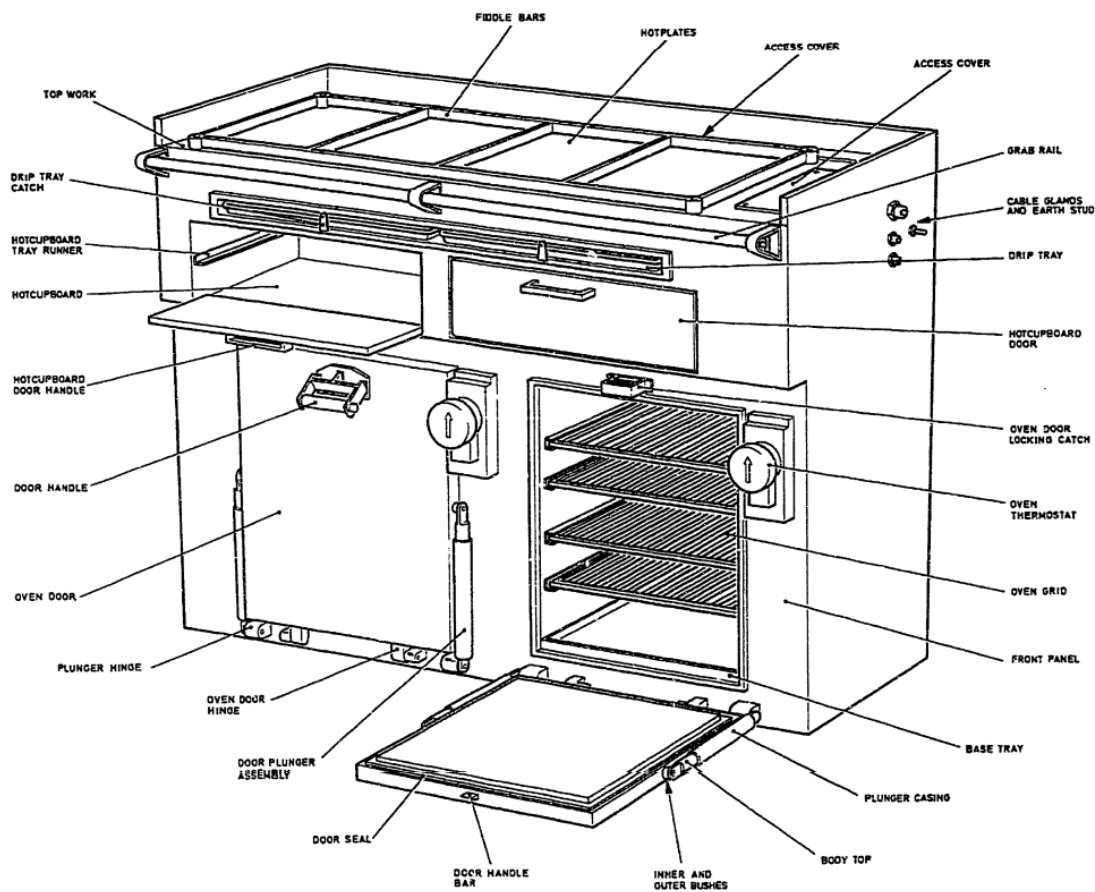
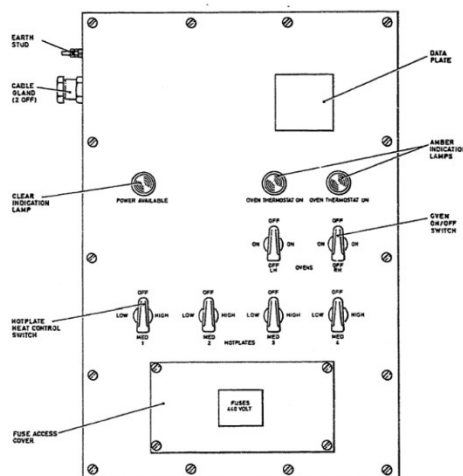


Figure 1 – Cuisinière actuelle

| EN                          | FR  |
|-----------------------------|---|
| Fiddle bars                 | Violons antiroulis                          |
| Hotplates                   | Plaques chauffantes                         |
| Access cover                | Panneau d'accès                             |
| Access cover                | Panneau d'accès                             |
| Grasp rail                  | Main courante                               |
| Cable glands and earth stud | Presse-étoupes et goujon de mise à la terre |
| Drip tray                   | Plateau de propreté                         |
| Hotcupboard door            | Porte du compartiment chauffant             |
| Oven door locking catch     | Verrou de la porte du four                  |
| Oven thermostat             | Bouton du thermostat du four                |
| Oven grid                   | Clayette du four                            |
| Front panel                 | Panneau avant                               |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Base tray               | Plateau, fond de l'enceinte du four           |
| Plunger casino          | Enveloppe du piston plongeur                  |
| Body top                | Partie supérieure du corps                    |
| Inner and outer bushes  | Bagues interne et externe                     |
| Door handle bar         | Loquet de la porte du four                    |
| Door seal               | Joint de porte                                |
| Door plunger assembly   | Piston plongeur de la porte du four           |
| Oven door hinge         | Charnière de la porte du four                 |
| Plunger hinge           | Charnière du piston plongeur                  |
| Oven door               | Porte du four                                 |
| Door handle             | Poignée de la porte du four                   |
| Hotcupboard door handle | Poignée de la porte du compartiment chauffant |
| Hotcupboard             | Compartiment chauffant                        |
| Hotcupboard tray runner | Glissière de compartiment chauffant           |
| Drip tray catch         | Plateau de propreté                           |
| Top work                | Bordure supérieure                            |



**Figure 2 – Panneau de commande de la cuisinière actuelle**

| EN                           | FR                                      |
|------------------------------|---|
| Data plate                   | Plaque signalétique                     |
| Amber indication lamps       | Voyants jaunes                          |
| Oven on/off switch           | Interrupteur général (marche-arrêt)     |
| Fuse access cover            | Clapet d'accès aux fusibles             |
| Hotplate heat control switch | Bouton de commande de plaque chauffante |
| Clear indication lamp        | Voyant incolore                         |
| Cable gland (2 off)          | Presse-étoupe (2 retirés)               |
| Earth stud                   | Goujon de mise à la terre               |

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre      |
|---------|--------------------|------------|
| 1.      | BRF 1966(25)01     | Cuisinière |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document | Titre                             |
|---------|----------|-----------------------------------|
|         |          | Aucun document non gouvernemental |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.



## Remarques importantes concernant les spécifications

- a. Les présentes spécifications se fondent sur l'équipement de la cuisine actuelle, qui compte une seule cuisinière composée de quatre (4) plaques chauffantes, de deux (2) compartiments chauffants et de deux (2) fours. Il est entendu que la cuisine améliorée pourra offrir ces mêmes fonctionnalités en combinant plusieurs appareils commerciaux sur étagère. Quelle que soit la combinaison, les appareils commerciaux sur étagère doivent pouvoir être installés dans l'espace occupé par la cuisinière actuelle auquel peut s'ajouter celui de la friteuse qui sera retirée.
- b. Les dimensions des plaques chauffantes et des enceintes de four et de compartiment chauffant sont basées sur les bacs conformes aux dimensions Gastronomes. Si les appareils qu'il recommande se fondent sur un autre ensemble de normes, l'entrepreneur doit préciser lequel.
- c. Quel que soit cet ensemble de normes, il doit être le même pour la cuisinière, le comptoir de service et les compartiments chauffants.

## 3 EXIGENCES DU SYSTÈME

### 3.1 Généralités

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres à la cuisinière sont décrites dans le présent EBT.

### 3.2 États et modes requis

3.2.1 Capot : le capot de la cuisinière peut être soit relevé, soit abaissé.

3.2.1.1 Capot relevé : lorsqu'il est relevé, le capot reste verrouillé en position de sorte que les plaques chauffantes sont dégagées et peuvent être utilisées.

3.2.1.2 Capot abaissé : lorsqu'il est abaissé, le capot reste verrouillé en position et peut servir de plan de travail pour la préparation des aliments.

3.2.2 Plaques chauffantes : chaque plaque chauffante peut être soit hors tension, soit sous tension. Il devient possible de régler la température de la plaque chauffante lorsque celle-ci est sous tension.

- 3.2.2.1 Plaque chauffante hors tension : lorsque la plaque chauffante est hors tension, aucun courant électrique ne parcourt l'élément chauffant, qui ne génère aucune chaleur.
- 3.2.2.2 Plaque chauffante sous tension : lorsque la plaque chauffante est sous tension, un courant électrique réglable parcourt l'élément chauffant, ce qui génère de la chaleur. L'intensité de la chaleur dépend du courant réglable.
- 3.2.2.3 Lorsque la plaque chauffante est sous tension, le courant électrique peut être réglé pour produire au moins trois (3) intensités de chaleur : feu doux, feu moyen et feu vif.
- 3.2.3 Fours : chaque four peut être dans l'un de quatre états, soit hors tension, sous tension, en mode cuisson minutée ou en mode autonettoyage.
- 3.2.3.1 Four hors tension : lorsque le four est hors tension, aucun courant électrique ne parcourt les éléments chauffants, qui ne génèrent aucune chaleur.
- 3.2.3.2 Four sous tension : lorsque le four est sous tension, les éléments chauffants fonctionnent en continu jusqu'à ce que la température pré-réglée soit atteinte, puis par intermittence par la suite, afin de maintenir la température à l'intérieur de l'enceinte jusqu'à ce que le four soit mis hors tension.
- 3.2.3.3 Mode cuisson minutée : lorsque le mode cuisson minutée est activé, les éléments chauffants du four se mettent en marche à l'heure programmée et fonctionnent jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte et pour la maintenir par la suite, avant de s'éteindre à l'heure de fin préprogrammée.
- 3.2.3.4 Mode autonettoyage : lorsque le mode autonettoyage est activé, le four chauffe jusqu'à la température préprogrammée et s'éteint à la fin de la période préprogrammée.
- 3.3 Exigences fonctionnelles
  - 3.3.1 Exigences fonctionnelles relatives aux fours
    - 3.3.1.1 La cuisinière doit compter deux (2) fours.
    - 3.3.1.2 Chaque four doit être pourvu d'éléments chauffants suffisamment puissants pour griller, cuire, réchauffer et permettre la fonction d'autonettoyage.

- 3.3.1.3 Chaque four doit être doté d'une commande de température indépendante.
- 3.3.1.4 La commande de température du four doit être située dans le haut du panneau avant de la cuisinière.
- 3.3.1.5 Pendant l'utilisation normale du four, la commande de température doit pouvoir régler la température de 60 °C à 260 °C, selon une tolérance moyenne de  $\pm 10$  °C par rapport au réglage du thermostat.
- 3.3.1.6 Pendant l'autonettoyage du four, la température doit être maintenue à 500 °C pour la durée recommandée.
- 3.3.1.7 Chaque four doit compter une porte isolée et articulée au bas.
- 3.3.1.8 La porte doit s'ouvrir aisément en s'abaissant vers l'extérieur.
- 3.3.1.9 La porte doit être dotée d'une poignée avec mécanisme de verrouillage pour la maintenir fermée. La poignée et le mécanisme de verrouillage doivent être situés dans le haut de la porte.
- 3.3.1.10 Chaque four doit être doté d'un conduit d'évacuation débouchant sur le dessus de la cuisinière.
- 3.3.1.11 Chaque four doit être équipé de glissières solidement fixées à différentes hauteurs sur les parois latérales de l'enceinte, dans lesquelles les clayettes amovibles peuvent être insérées.
- 3.3.1.12 L'enceinte de chaque four doit mesurer au moins 480 mm de hauteur, 350 mm de largeur et 300 mm de profondeur.
- 3.3.1.13 Le fond de l'enceinte de chaque four doit être recouvert d'un plateau.
- 3.3.2 Exigences fonctionnelles relatives aux compartiments chauffants
  - 3.3.2.1 La cuisinière doit compter au moins deux (2) compartiments chauffants.
  - 3.3.2.2 Les deux (2) compartiments chauffants doivent se situer par-dessus les fours, en dessous des plaques de cuisson. Remarque : la cuisinière doit être équipée de compartiments chauffants, mais pas nécessairement dans cette configuration. Un compartiment chauffant séparé est acceptable.
  - 3.3.2.3 L'enceinte de chaque compartiment chauffant doit mesurer au moins 160 mm de hauteur, 440 mm de largeur et 330 mm de profondeur.

- 3.3.2.4 Chaque compartiment chauffant doit compter une porte en acier inoxydable, articulée au bas et dotée d'une poignée isolée.
- 3.3.2.5 Chaque compartiment chauffant doit être équipé d'une paire de glissières solidement fixées sur les parois latérales de l'enceinte, dans lesquelles la clayette amovible peut être insérée.
- 3.3.3 Plaques chauffantes
  - 3.3.3.1 La cuisinière doit compter quatre (4) plaques chauffantes.
  - 3.3.3.2 Les plaques chauffantes doivent être disposées de gauche à droite sur le dessus de la cuisinière, par-dessus les compartiments chauffants.
  - 3.3.3.3 Chaque plaque chauffante doit être pourvue d'un élément chauffant suffisamment puissant pour cuire ou saisir, faire bouillir de l'eau et réchauffer les aliments.
  - 3.3.3.4 Chaque plaque chauffante doit être dotée d'une commande de température indépendante.
  - 3.3.3.5 La commande de température de la plaque chauffante doit être située dans le haut du panneau avant de la cuisinière.
  - 3.3.3.6 Chaque plaque chauffante doit pouvoir être mise de niveau selon les besoins.
  - 3.3.3.7 Il doit y avoir un plateau de propreté sous chaque plaque chauffante ou sous chaque paire de plaques chauffantes.
  - 3.3.3.8 Chaque plaque chauffante doit pouvoir amener à ébullition 16 L d'eau en 20 minutes ou moins.
    - 3.3.3.8.1 Chaque plaque chauffante doit mesurer au moins 310 mm sur 210 mm. Remarque : des plaques chauffantes présentant d'autres dimensions seront acceptables, à condition de respecter les exigences de chauffage.
- 3.3.4 Main courante
  - 3.3.4.1 La cuisinière doit être munie d'une main courante qui longe le haut de sa face avant.
- 3.4 Interfaces externes

- 3.4.1 La cuisinière présente des interfaces externes suivantes : électrique et mécanique.
  - 3.4.1.1 Interface électrique : la cuisinière doit pouvoir être branchée directement au circuit électrique triphasé de 440 V, 60 Hz du sous-marin.
  - 3.4.1.2 Interface mécanique : la cuisinière doit pouvoir être fixée directement à la structure du sous-marin au moyen d'éléments de montages conformes aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations.
- 3.5 Exigences relatives à la sécurité
  - 3.5.1 Sécurité du personnel
    - 3.5.1.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  - 3.5.2 Sécurité du matériel
    - 3.5.2.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  - 3.5.3 Sécurité en électricité
    - 3.5.3.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.6 Facteurs de qualité
  - 3.6.1 Disponibilité
    - 3.6.1.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  - 3.6.2 Temps moyen entre les défaillances
    - 3.6.2.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  - 3.6.3 Durée de vie utile

- 3.6.3.1 La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  
- 3.7 Contraintes de conception et de construction
  - 3.7.1 Compatibilité fonctionnelle
    - 3.7.1.1 La cuisinière doit être compatible sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus, avec l'appareil actuel.
  - 3.7.2 Compatibilité de forme
    - 3.7.2.1 Les dimensions extérieures de la cuisinière doivent être au moins égales à celles de l'appareil actuel qui mesure 915 mm de hauteur, 1 180 mm de largeur et 550 mm de profondeur.
    - 3.7.2.2 Selon le modèle de cuisinière retenu et si la conception de la cuisine améliorée prévoit la récupération de l'espace libéré par le retrait de la friteuse, la nouvelle pièce d'équipement peut être d'une largeur maximale égale à la largeur de la cuisinière actuelle additionnée à la largeur de la friteuse retirée.
  - 3.7.3 Compatibilité des aménagements
    - 3.7.3.1 La nouvelle cuisinière doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que la cuisinière actuelle.
      - 3.7.3.1.1 Aménagement électrique : la cuisinière doit pouvoir être branchée directement au circuit électrique triphasé de 440 V du sous-marin, et sans qu'il faille modifier le circuit électrique.
      - 3.7.3.1.2 Répartition de la charge électrique : la charge des éléments chauffants doit être répartie également sur l'ensemble du circuit triphasé de 440 V.
      - 3.7.3.1.3 Consommation d'électricité : la consommation d'électricité de la cuisinière ne doit pas excéder 12 kW, soit la consommation d'électricité de l'appareil actuel.
      - 3.7.3.1.4 Aménagement mécanique : la cuisinière doit pouvoir être encastrée directement dans les éléments de montage actuels, et sans qu'il faille les modifier.

- 3.7.4           Compatibilité de poids
  - 3.7.4.1       Le poids de la cuisinière ne doit pas excéder 760 kg, soit le poids de l'appareil actuel.
- 3.7.5           Conception modulaire
  - 3.7.5.1       La cuisinière doit être modulaire et compter le moins de modules ou de composants remplaçables possible.
- 3.7.6           Matériau
  - 3.7.6.1       La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.7.6 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.7.7           Peinture
  - 3.7.7.1       La cuisinière doit être conforme aux exigences relatives à la peinture décrites à la section 3.7.7 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.8             Exigences environnementales
  - 3.8.1         La cuisinière doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.8 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.9             Exigences d'installation
  - 3.9.1         La cuisinière doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.10            Exigences d'entretien
  - 3.10.1        La cuisinière doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## APPENDICE 2

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE – COMPTOIR DE SERVICE

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.



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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

**N° de page/  
Toutes**

**N° de modif./  
Originales**

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS .....                            | 8  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 8  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 9  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 9  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 10 |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 10 |
| 3.2  | États et modes requis .....                           | 10 |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                         | 11 |
| 3.4  | Interfaces externes.....                              | 12 |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité .....               | 13 |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....                              | 13 |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction .....    | 14 |
| 3.8  | Exigences environnementales .....                     | 15 |
| 3.9  | Exigences d'installation .....                        | 15 |
| 3.10 | Exigences d'entretien.....                            | 15 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

1.1.1 Le comptoir de service, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).

1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

1.1.2.1 L'amélioration de la cuisine prévoit le remplacement de l'actuel comptoir de service conforme aux exigences Gastronomes (voir la figure 1 ci-dessous) dont l'aire de service compte un réchaud électrique à quatre (4) bacs de format 2/3 par-dessus trois (3) compartiments chauffants à portes coulissantes.

1.1.2.2 Le comptoir de service se compose d'une aire de service avec réchaud permettant de garder les mets préparés à la bonne température.

1.1.2.3 La température du réchaud et des compartiments chauffants se règle avec les commandes de température situées sur le panneau de commande, à l'avant à gauche de l'appareil.

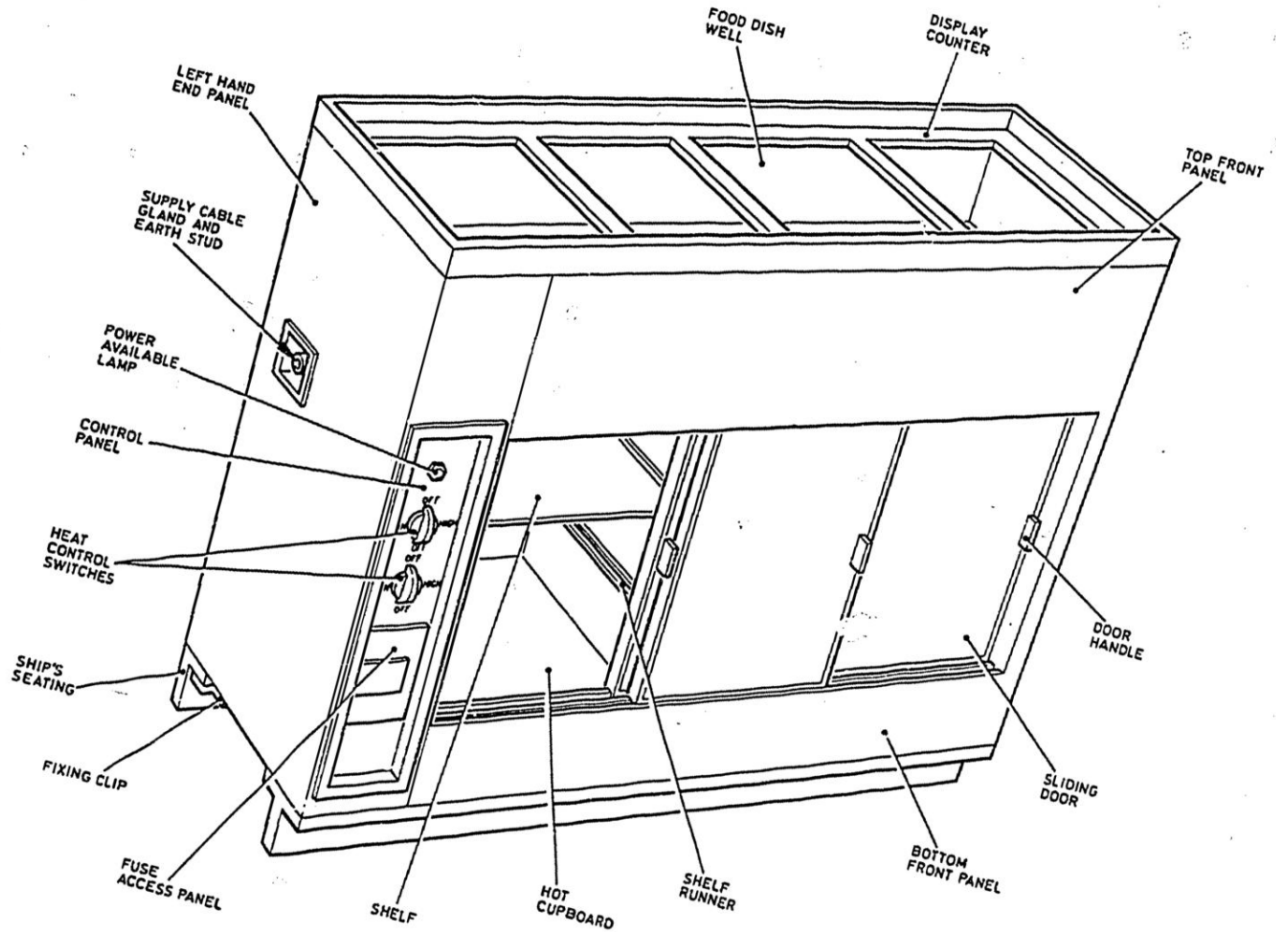
1.1.2.4 Le réchaud compte six (6) éléments chauffants répartis sur toute la largeur de l'appareil.

1.1.2.5 Chaque élément chauffant du réchaud est alimenté par un courant électrique de 250 W, 440 V.

1.1.2.6 La partie inférieure comporte trois (3) compartiments chauffants séparés, chacun doté d'un élément chauffant indépendant.

1.1.2.7 Chacun des éléments chauffants des compartiments chauffants est alimenté par un courant électrique de 250 W, 440 V.

1.1.2.8 Le comptoir de service est doté de deux (2) commandes de température, une pour les six (6) éléments chauffants du réchaud de l'aire de service ouverte et l'autre, pour les trois (3) éléments chauffants des compartiments chauffants. Chaque commande porte les inscriptions OFF/LOW/OFF/HIGH (arrêt/basse intensité/arrêt/intensité élevée).



**Figure 1 – Comptoir de service actuel**

| EN              | FR                    |
|-----------------|-----------------------|
| Food dish Well  | Réchaud               |
| Display Counter | Aire de service       |
| Top Front Panel | Haut du panneau avant |
| Door Handle     | Poignée de porte      |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Sliding Door                      | Porte coulissante                           |
| Bottom Front Panel                | Bas du panneau avant                        |
| Shelf Runner                      | Glissière                                   |
| Hot Cupboard                      | Compartiment chauffant                      |
| Shelf                             | Clayette                                    |
| Fuse Access Panel                 | Clapet d'accès aux fusibles                 |
| Fixing Clip                       | Ferrure d'assemblage                        |
| Ship's Seating                    | Élément de montage du sous-marin            |
| Heat Control Switches             | Commande de température                     |
| Control Panel                     | Panneau de commande                         |
| Power Available Lamp              | Voyant « Appareil sous tension »            |
| Supply Cable Gland And Earth Stud | Presse-étoupes et goujon de mise à la terre |
| Left Hand End Panel               | Panneau gauche                              |



Figure 2 – Photos du comptoir de service actuel

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre  |
|---------|--------------------|--|
| 1.      | BRF 1966 (25) 05   | Comptoir de service conforme aux exigences Gastronomes |

## 2.2 Documents non gouvernementaux

- 2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.
- 2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Norme | Titre                             |
|---------|-------|-----------------------------------|
| 1.      |       | Aucun document non gouvernemental |

## 2.3 Ordre de préséance

- 2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.



## Remarques importantes concernant les spécifications

- a. Les présentes spécifications se fondent sur le comptoir de service actuel dont l'aire de service compte un réchaud électrique à quatre (4) bacs de format 2/3 par-dessus trois (3) compartiments chauffants à portes coulissantes. Il est entendu que la cuisine améliorée pourra offrir ces mêmes fonctionnalités en combinant plusieurs appareils commerciaux sur étagère. Quelle que soit la combinaison, les appareils commerciaux sur étagère doivent pouvoir être installés dans l'espace occupé par le comptoir de service actuel auquel peut s'ajouter celui de la friteuse qui sera retirée.
- b. Les dimensions intérieures du réchaud et des compartiments chauffants basées sur des bacs de formats conformes aux exigences Gastronomes. Si les appareils qu'il recommande se fondent sur un autre ensemble de normes, l'entrepreneur doit préciser lequel.

### 3 EXIGENCES DU SYSTÈME

#### 3.1 Généralités

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres au comptoir de service sont décrites dans le présent EBT.

#### 3.2 États et modes requis

3.2.1 Capot du comptoir de service : le capot du comptoir de service peut être soit en place, soit retiré.

3.2.1.1 Capot en place : lorsque le capot est en place et fixé fermement, il peut servir de plan de travail pour la préparation des repas.

3.2.1.2 Capot retiré : lorsque le capot est retiré, l'aire de service est dégagée et les bacs de réchaud peuvent être utilisés pour le service de mets préparés.

3.2.2 Réchaud : le réchaud peut être soit hors tension, soit sous tension. Il devient possible de régler la température du réchaud lorsque celui-ci est sous tension.

3.2.2.1 Réchaud hors tension : lorsque le réchaud est hors tension, aucun courant électrique ne parcourt les six (6) éléments chauffants, qui ne génèrent aucune chaleur.

- 3.2.2.2 Réchaud sous tension : lorsque le réchaud est sous tension, un courant électrique réglable parcourt les éléments chauffants, ce qui génère de la chaleur. L'intensité du chauffage dépend du courant réglable.
- 3.2.2.3 Lorsque le réchaud est sous tension, le courant électrique peut être réglé à au moins deux (2) intensités, soit basse et élevée.
- 3.2.3 Compartiment chauffant : un compartiment chauffant peut être soit hors tension, soit sous tension.
  - 3.2.3.1 Compartiment chauffant hors tension : lorsque le compartiment chauffant est hors tension, aucun courant électrique ne parcourt l'élément chauffant, qui ne génère aucune chaleur.
  - 3.2.3.2 Compartiment chauffant sous tension : lorsque le compartiment chauffant est sous tension, un courant électrique réglable parcourt l'élément chauffant, ce qui génère de la chaleur. L'intensité du chauffage dépend du courant réglable.
  - 3.2.3.3 Lorsque le compartiment chauffant est sous tension, le courant électrique peut être réglé à au moins deux (2) intensités, soit basse et élevée.
- 3.3 Exigences fonctionnelles**
  - 3.3.1 Exigences fonctionnelles relatives à l'aire de service
    - 3.3.1.1 L'aire de service doit comporter un réchaud à quatre (4) bacs
    - 3.3.1.2 Les emplacements du réchaud doivent être disposés de gauche à droite sur le dessus de l'appareil, par-dessus les compartiments chauffants.
    - 3.3.1.3 Chaque emplacement du réchaud doit être pourvu d'un élément chauffant suffisamment puissant pour garder les mets préparés à la bonne température.
    - 3.3.1.4 Chaque emplacement du réchaud doit être doté d'une commande de température indépendante.
    - 3.3.1.5 La commande de température de chaque élément chauffant du réchaud doit être située sur le panneau avant de l'appareil.
    - 3.3.1.6 L'aire de service mesure au moins 1 290 mm de largeur, 355 mm de profondeur et 141 mm de hauteur, et peut accueillir des bacs de format 2/3 conformes aux exigences Gastronorme. Remarque : une aire

de service présentant d'autres dimensions sera acceptable, à condition de respecter les exigences de chauffage.

### 3.3.2 Exigences fonctionnelles relatives aux compartiments chauffants

3.3.2.1 Le comptoir de service doit compter au moins trois (3) compartiments chauffants.

3.3.2.2 Les compartiments chauffants doivent être situés sous le réchaud de l'aire de service.

3.3.2.3 Chaque compartiment chauffant doit être pourvu d'un élément chauffant suffisamment puissant pour garder les mets préparés à la bonne température.

3.3.2.4 Chaque compartiment chauffant doit être doté d'une commande de température indépendante.

3.3.2.5 La commande de température de chaque compartiment chauffant doit être située sur le panneau avant de l'appareil.

3.3.2.6 Le bâti interne de l'appareil actuel mesure 1 117 mm de largeur, 490 mm de hauteur et 376 mm de profondeur. Le réchaud de l'appareil actuel mesure 1 290 mm de largeur, 355 mm de profondeur et 141 mm de hauteur.

Remarque : un comptoir de service dont le réchaud et les compartiments chauffants présentent d'autres dimensions sera acceptable, à condition de respecter les exigences de chauffage.

3.3.2.7 Chaque compartiment chauffant équipé de glissières solidement fixées sur les parois latérales de l'enceinte, dans lesquelles les clayettes amovibles peuvent être insérées.

3.3.2.8 Les compartiments chauffants doivent être dotés de portes isolées et coulissantes.

## 3.4 Interfaces externes

3.4.1 Le comptoir de service présente des interfaces externes suivantes : électrique et mécanique.

3.4.1.1 Interface électrique : le comptoir de service doit pouvoir être branché directement au circuit électrique triphasé de 440 V, 60 Hz du sous-marin.

3.4.1.2 Interface mécanique : le comptoir de service doit être fixé directement aux éléments de montage de manière conforme aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations.

### **3.5 Exigences relatives à la sécurité**

3.5.1 Sécurité du personnel

3.5.1.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.2 Sécurité du matériel

3.5.2.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.3 Sécurité en électricité

3.5.3.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.6 Facteurs de qualité**

3.6.1 Disponibilité

3.6.1.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.2 Temps moyen entre les défaillances

3.6.2.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.3 Durée de vie utile

3.6.3.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.7 Contraintes de conception et de construction**

#### **3.7.1 Compatibilité fonctionnelle**

3.7.1.1 Le comptoir de service doit être compatible sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus, avec l'appareil actuel.

#### **3.7.2 Compatibilité de forme**

3.7.2.1 Les dimensions extérieures du comptoir de service doivent être au moins égales à celles de l'appareil actuel qui mesure 1 400 mm de hauteur, 472 mm de largeur et 915 mm de profondeur.

#### **3.7.3 Compatibilité des aménagements**

3.7.3.1 Le nouveau comptoir de service doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que le comptoir de service actuel.

3.7.3.1.1 Aménagement électrique : le comptoir de service doit pouvoir être branché directement au circuit électrique triphasé de 440 V, 60 Hz du sous-marin, et sans qu'il faille modifier le circuit électrique.

3.7.3.1.2 Répartition de la charge électrique : la charge des éléments chauffants doit être répartie également sur l'ensemble du circuit triphasé de 440 V, 60 Hz.

3.7.3.1.3 Consommation d'électricité : la consommation d'électricité du comptoir de service ne doit pas excéder 2,25 kW, soit la consommation d'électricité de l'appareil actuel.

3.7.3.1.4 Aménagement mécanique : le comptoir de service doit pouvoir s'installer directement et sans modifier les éléments de montage actuels du sous-marin.

#### **3.7.4 Compatibilité de poids**

3.7.4.1 Le poids du comptoir de service ne doit pas excéder 285 kg, soit le poids de l'appareil actuel.

#### **3.7.5 Conception modulaire**

3.7.5.1 Le comptoir de service doit être modulaire et compter le moins de modules ou de composants remplaçables possible.

#### **3.7.6 Matériau**

3.7.6.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.7.6 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.7.7 Peinture

3.7.7.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.7.7 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.8 Exigences environnementales**

3.8.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.8 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.9 Exigences d'installation**

3.9.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.10 Exigences d'entretien**

3.10.1 Le comptoir de service doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

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

## APPENDICE 3

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE – RÉFRIGÉRATEUR

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc



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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS.....                             | 7  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 7  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 7  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 7  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 8  |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 8  |
| 3.2  | États requis .....                                    | 8  |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                         | 8  |
| 3.4  | Interfaces externes du réfrigérateur .....            | 9  |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité .....               | 9  |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....                              | 10 |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction .....    | 10 |
| 3.8  | Exigences environnementales .....                     | 11 |
| 3.9  | Exigences d'installation .....                        | 12 |
| 3.10 | Ergonomie .....                                       | 12 |
| 3.11 | Exigences d'entretien.....                            | 12 |

## 1 PORTÉE

### 1.1 Désignation de la pièce d'équipement de cuisine

1.1.1 Le réfrigérateur de comptoir encastrable (appelé réfrigérateur), au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).

1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

1.1.2.1 L'amélioration de la cuisine prévoit le remplacement de l'actuel réfrigérateur qui compte une porte et, selon le cas, des tablettes. Le nouveau réfrigérateur doit être un modèle à tiroirs comme celui installé à bord du NCSM WINDSOR (figure 1 ci-dessous).

1.1.2.2 Le tiroir supérieur est utilisé pour garder au frais les articles dont se servent les membres de l'équipage, comme les condiments, tandis que le tiroir inférieur sert à conserver temporairement les aliments préparés, comme les bouteilles de sauce ouvertes ou les légumes lavés et coupés.

1.1.2.3 L'utilité première du réfrigérateur est de garder au frais les restes et les condiments.

1.1.2.4 Les cuisiniers ne s'en servent pas pour préparer les repas.



Figure 1 – Réfrigérateur à bord du NCSM WINDSOR

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
| 1.      |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document   | Titre                                   |
|---------|--|---|
| 1.      | Perlick, n° de document HP24R-3, rév. 09.06.2017 | Réfrigérateur de 24 po, gamme Signature |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

## 3 EXIGENCES DU SYSTÈME

### 3.1 Généralités

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres au réfrigérateur sont décrites dans le présent EBT.

3.1.2 Utilisation

3.1.2.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à l'utilisation décrites à la section 3.1.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### 3.2 États requis

3.2.1 Le réfrigérateur peut être dans l'un des deux états suivants : hors tension ou sous tension.

3.2.1.1 Hors tension, aucun courant électrique n'alimente le réfrigérateur.

3.2.1.2 Sous tension, le courant électrique alimente le réfrigérateur et la température se règle au moyen de la commande de température.

### 3.3 Exigences fonctionnelles

3.3.1 Le réfrigérateur doit comporter des commandes et des indicateurs, deux tiroirs dotés de paniers intégrés, un système d'éclairage et des mécanismes de fixation.

3.3.1.1 Commandes et indicateur

3.3.1.1.1 Le réfrigérateur doit être équipé d'un interrupteur général (marche-arrêt), d'une commande de température et d'un voyant.

3.3.1.1.2 Interrupteur général : sert à mettre le réfrigérateur sous tension ou hors tension.

3.3.1.1.3 Commande de température : sert à régler la température de réfrigération des aliments; elle peut être intégrée dans l'interrupteur général.

3.3.1.1.4 Voyant : indique que le réfrigérateur est sous tension et qu'il a atteint la température réglée au moyen de la commande de température.

- 3.3.1.2 Tiroirs
  - 3.3.1.2.1 Le réfrigérateur doit présenter des tiroirs superposés, de dimensions similaires.
  - 3.3.1.2.2 Chaque tiroir doit être d'un système autonome de rails coulissants qui le maintient fermement dans la position voulue.
  - 3.3.1.2.3 Chaque tiroir doit pouvoir être retiré aux fins de nettoyage.
  - 3.3.1.2.4 Chaque tiroir doit comporter un panier intégré.
- 3.3.1.3 Chaque tiroir doit être éclairé.
  - 3.3.1.3.1 L'éclairage de chaque tiroir doit être indépendant et s'allumer lorsque le tiroir s'ouvre.
- 3.3.1.4 Mécanisme de fixation
  - 3.3.1.4.1 Chaque tiroir doit être doté d'un mécanisme pour le maintenir fermement en place lorsque le sous-marin est en mouvement.
  - 3.3.1.4.2 Ce mécanisme peut faire partie intégrante du tiroir ou du cabinet dans lequel le réfrigérateur est encastré.
- 3.4 Interfaces externes du réfrigérateur**
  - 3.4.1 Le réfrigérateur présente des interfaces externes suivantes : électrique et mécanique.
    - 3.4.1.1 Interface électrique : le réfrigérateur doit être branché directement au circuit électrique de 120 V, 60 Hz du sous-marin, au moyen d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche.
    - 3.4.1.2 Interface mécanique :
    - 3.4.1.3 Le réfrigérateur doit être fixé directement au comptoir et de manière conforme aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations.
- 3.5 Exigences relatives à la sécurité**
  - 3.5.1 Sécurité du personnel

3.5.1.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.2 Sécurité du matériel

3.5.2.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.3 Sécurité en électricité

3.5.3.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.6 Facteurs de qualité**

3.6.1 Disponibilité

3.6.1.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.2 Temps moyen entre les défaillances

3.6.2.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.3 Durée de vie utile

3.6.3.1 Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.4 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.7 Contraintes de conception et de construction**

3.7.1 Compatibilité fonctionnelle

3.7.1.1 Le réfrigérateur doit être compatible sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus, avec l'appareil actuel.

3.7.2 Compatibilité de forme



- 3.7.2.1 Les dimensions extérieures du réfrigérateur doivent être au moins égales à celles de l'appareil actuel qui mesure 899,6 mm de hauteur, 606,4 mm de largeur et 609,6 mm de profondeur.
  
- 3.7.3 Compatibilité des aménagements
  - 3.7.3.1 Le nouveau réfrigérateur doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que le réfrigérateur actuel.
    - 3.7.3.1.1 Aménagement électrique : le réfrigérateur doit pouvoir être branché directement à un circuit électrique externe, et sans qu'il faille modifier le circuit électrique. Le réfrigérateur actuel est alimenté par un courant électrique monophasé de 115 V, 60 Hz.
    - 3.7.3.1.2 Consommation d'électricité : la consommation d'électricité du réfrigérateur ne doit pas excéder 290 kWh/an, soit la consommation d'électricité annuelle de l'appareil actuel.
    - 3.7.3.1.3 Aménagement mécanique : le réfrigérateur doit pouvoir être encastré directement dans les éléments de montage actuels, et sans qu'il faille les modifier.
  - 3.7.4 Compatibilité de poids
    - 3.7.4.1 Le poids du réfrigérateur ne doit pas excéder 68,04 kg, soit le poids de l'appareil actuel.
  - 3.7.5 Conception modulaire
    - 3.7.5.1 Le réfrigérateur doit autant que possible être conforme aux exigences relatives à la conception modulaire décrites à la section 3.7.5 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
  - 3.7.6 Matériau
    - 3.7.6.1 Le réfrigérateur peut être fait de matériaux commerciaux sur étagère approuvés.
  - 3.7.7 Peinture
    - 3.7.7.1 S'il est peint, le réfrigérateur peut être repeint avec de la peinture commerciale sur étagère afin de conserver son apparence originale.
  
- 3.8 Exigences environnementales**

**3.8.1** Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations décrites à la section 3.8 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences environnementales relatives aux matériaux/composants commerciaux sur étagère.

### **3.9 Exigences d'installation**

**3.9.1** Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.10 Ergonomie**

**3.10.1** Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences relatives à l'ergonomie décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.11 Exigences d'entretien**

**3.11.1** Le réfrigérateur doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.11 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

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

## APPENDICE 4

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

AMÉLIORATION DE LA CUISINE – REFROIDISSEUR/DISTRIBUTEUR D'EAU

DANS LE CADRE DE LA

MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS.....                             | 7  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 7  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 7  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 7  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 8  |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 8  |
| 3.2  | Modes et sous-modes requis .....                      | 8  |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                         | 8  |
| 3.4  | Interfaces externes.....                              | 9  |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité .....               | 9  |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....                              | 10 |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction .....    | 10 |
| 3.8  | Exigences environnementales .....                     | 12 |
| 3.9  | Exigences d'installation .....                        | 12 |
| 3.10 | Ergonomie .....                                       | 12 |
| 3.11 | Exigences d'entretien.....                            | 12 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

1.1.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).

1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

L'amélioration de la cuisine prévoit le remplacement de l'actuel distributeur de jus, faisant office de distributeur d'eau, par un refroidisseur/distributeur d'eau.

1.1.2.1 Le distributeur de jus actuel permet à chacun de se servir de l'eau réfrigérée.



**Figure 1 – Distributeur de jus/d'eau actuel**



## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
| 1.      |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document | Titre                             |
|---------|----------|-----------------------------------|
| 1.      |          | Aucun document non gouvernemental |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### **3 EXIGENCES DU SYSTÈME**

#### **3.1 Généralités**

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres au refroidisseur/distributeur d'eau sont décrites dans le présent EBT.

#### **3.1.2 Utilisation**

3.1.2.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à l'utilisation décrites à la section 3.1.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.2 Modes et sous-modes requis**

3.2.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau peut être dans l'un des deux états suivants : hors tension ou sous tension.

3.2.1.1 Lorsque le refroidisseur/distributeur d'eau est hors tension, l'appareil distribue de l'eau qui est à la même température que celle de la réserve d'eau douce potable du sous-marin.

3.2.1.2 Lorsqu'il est sous tension, le refroidisseur/distributeur d'eau distribue de l'eau préalablement réfrigérée.

#### **3.3 Exigences fonctionnelles**

3.3.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit comporter des commandes, des indicateurs, un refroidisseur avec ou sans réservoir et un robinet pour l'eau réfrigérée.

#### **3.3.1.1 Commandes et indicateur**

3.3.1.1.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être équipé d'un interrupteur marche-arrêt et d'un voyant indiquant que le refroidisseur est sous tension.

#### **3.3.1.2 Refroidisseur/réservoir d'eau**

3.3.1.2.1 Le refroidisseur/réservoir d'eau doit être raccordé au circuit d'eau douce potable du sous-marin. Le raccordement du refroidisseur/réservoir d'eau au circuit d'eau douce potable peut être doté d'un filtre à eau approprié.

- 3.3.1.2.2 Le refroidisseur d'eau peut réfrigérer l'eau contenue dans le réservoir ou à la demande, s'il est dépourvu de réservoir.
- 3.3.1.2.3 Dans le cas d'un refroidisseur équipé d'un réservoir, celui-ci se remplit automatiquement à mesure que l'eau réfrigérée s'écoule par le robinet.
- 3.3.1.3 Robinet
  - 3.3.1.3.1 Le robinet d'eau réfrigérée doit être du type levier à ressort (qui s'ouvre lorsqu'on le presse et se ferme automatiquement lorsqu'il est relâché).
  - 3.3.1.4 Le robinet d'eau réfrigérée doit être situé à l'avant du distributeur et permettre le remplissage de bouteilles (jusqu'à un litre).
  - 3.3.1.5 Un plateau d'égouttement d'une capacité de 0,5 L doit se trouver sous le robinet d'eau réfrigérée.

### **3.4 Interfaces externes**

- 3.4.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau présente des interfaces externes suivantes : électrique, eau douce et mécanique.
  - 3.4.1.1 Interface électrique : le refroidisseur/distributeur doit être branché directement au circuit électrique de 120 V, 60 Hz du sous-marin, au moyen d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche.
  - 3.4.1.2 Raccordement au circuit d'eau douce potable : le refroidisseur/distributeur doit être raccordé directement au circuit d'eau douce potable du sous-marin, au moyen d'une conduite installée à cette fin et dans laquelle un filtre à eau peut être inséré, au besoin.
  - 3.4.1.3 Interface mécanique : le refroidisseur/distributeur doit pouvoir être installé directement à l'emplacement prévu et fixé au moyen de dispositifs conformes aux exigences relatives à la résistance aux secousses et aux vibrations.

### **3.5 Exigences relatives à la sécurité**

- 3.5.1 Sécurité du personnel
  - 3.5.1.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.5.2 Sécurité du matériel

3.5.2.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.3 Sécurité en électricité

3.5.3.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.6 Facteurs de qualité**

3.6.1 Disponibilité

3.6.1.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.2 Temps moyen entre les défaillances

3.6.2.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.6.3 Durée de vie utile

3.6.3.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.7 Contraintes de conception et de construction**

3.7.1 Compatibilité fonctionnelle

3.7.1.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être compatible sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus, avec l'appareil actuel.

3.7.2 Compatibilité de forme

3.7.2.1 Les dimensions extérieures du refroidisseur/distributeur d'eau seront établies en fonction de l'espace disponible à l'endroit où il sera installé.

- 3.7.2.2 Le distributeur de jus actuellement en usage, installé à côté de la cafetière, mesure environ 750 mm de hauteur, 240 mm de largeur et 600 mm de profondeur.
- 3.7.2.3 Dans la cuisine améliorée, le refroidisseur/distributeur d'eau serait préférablement installé tout juste à l'extérieur de la cuisine, dans l'espace occupé actuellement par le distributeur de lait (qui sera retiré sans être remplacé). Pour plus de précisions sur le distributeur de lait, se reporter à l'appendice 9 de l'EBT.
- 3.7.3 Compatibilité des aménagements
- 3.7.3.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que le distributeur de jus actuel.
- 3.7.3.1.1 Aménagement électrique : le refroidisseur/distributeur d'eau doit pouvoir être branché directement à un circuit électrique externe, et sans qu'il faille modifier le circuit électrique. L'actuel distributeur de jus est alimenté par un courant électrique monophasé de 115 V, 60 Hz.
- 3.7.3.1.2 Consommation d'électricité : la consommation d'électricité du refroidisseur/distributeur d'eau ne doit pas excéder 912 kWh/an, soit la consommation d'électricité annuelle de l'appareil actuel.
- 3.7.3.1.3 Aménagement mécanique : le refroidisseur/distributeur d'eau doit pouvoir s'installer directement et sans modifier les éléments de montage actuels du sous-marin.
- 3.7.4 Compatibilité de poids
- 3.7.4.1 Le poids du refroidisseur/distributeur d'eau ne doit pas excéder 25,696 kg, soit le poids de l'appareil actuel.
- 3.7.5 Conception modulaire
- 3.7.5.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit autant que possible être conforme aux exigences relatives à la conception modulaire décrites à la section 3.7.5 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.
- 3.7.6 Matériau
- 3.7.6.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau peut être fait de matériaux commerciaux sur étagère approuvés.
- 3.7.7 Peinture

3.7.7.1 S'il est peint, le refroidisseur/distributeur d'eau peut être repeint avec de la peinture commerciale sur étagère afin de conserver son apparence originale.

### **3.8 Exigences environnementales**

3.8.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences environnementales relatives aux matériaux/composants commerciaux sur étagère. Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations décrites à la section 3.7 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.9 Exigences d'installation**

3.9.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.10 Ergonomie**

3.10.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences relatives à l'ergonomie décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.11 Exigences d'entretien**

3.11.1 Le refroidisseur/distributeur d'eau doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.11 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## APPENDICE 5

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE – FOUR MICRO-ONDES

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc



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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS.....                             | 7  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 7  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 7  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 7  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 8  |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 8  |
| 3.2  | Modes et sous-modes requis .....                      | 8  |
| 3.3  | Exigences fonctionnelles.....                         | 8  |
| 3.4  | Interfaces externes.....                              | 8  |
| 3.5  | Exigences relatives à la sécurité .....               | 9  |
| 3.6  | Facteurs de qualité.....                              | 9  |
| 3.7  | Contraintes de conception et de construction .....    | 10 |
| 3.8  | Exigences environnementales .....                     | 11 |
| 3.9  | Exigences d'installation .....                        | 11 |
| 3.10 | Ergonomie .....                                       | 11 |
| 3.11 | Exigences d'entretien.....                            | 11 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

1.1.1 Le four micro-ondes, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).

1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

1.1.2.1 L'amélioration de la cuisine prévoit le remplacement de l'actuel four micro-ondes, qui n'est pas le même à bord de tous les SMCV, chaque bâtiment s'étant procuré un four micro-ondes commercial sur étagère.

1.1.2.2 Les membres de l'équipage se servent du four micro-ondes pour réchauffer leur repas lorsqu'ils mangent en dehors des heures de repas.

1.1.2.3 Les cuisiniers ne s'en servent pas pour préparer les repas.

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
| 1.      |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document | Titre                             |
|---------|----------|-----------------------------------|
| 1.      |          | Aucun document non gouvernemental |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### **3 EXIGENCES DU SYSTÈME**

#### **3.1 Généralités**

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres au four micro-ondes sont décrites dans le présent EBT.

3.1.2 Utilisation

3.1.2.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à l'utilisation décrites à la section 3.1.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.2 Modes et sous-modes requis**

3.2.1 Le four micro-ondes peut être dans l'un des deux états suivants : hors tension ou sous tension.

3.2.1.1 Hors tension, aucun courant électrique n'alimente le four micro-ondes.

3.2.2 Sous tension, le four micro-ondes peut fonctionner.

#### **3.3 Exigences fonctionnelles**

3.3.1.1 Le four micro-ondes doit comporter des commandes et des indicateurs.

3.3.1.2 Le four micro-ondes doit comporter un afficheur numérique et des commandes intuitives pour le réglage du temps et du niveau de puissance.

#### **3.4 Interfaces externes**

3.4.1 Le four micro-ondes présente des interfaces externes suivantes : électrique et mécanique.

3.4.1.1 Interface électrique : le four micro-ondes doit être branché directement au circuit électrique de 120 V, 60 Hz du sous-marin, au moyen d'un cordon d'alimentation muni d'une fiche.

3.4.1.2 Interface mécanique : le four micro-ondes doit pouvoir être installé directement dans l'espace disponible, sur la tablette ou le comptoir, et doté de pattes conformes aux exigences de résistance aux secousses et aux vibrations.

### **3.5 Exigences relatives à la sécurité**

#### **3.5.1 Sécurité du personnel**

3.5.1.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.5.2 Sécurité du matériel**

3.5.2.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.5.3 Sécurité en électricité**

3.5.3.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.6 Facteurs de qualité**

#### **3.6.1 Disponibilité**

3.6.1.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.6.2 Temps moyen entre les défaillances**

3.6.2.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.6.3 Durée de vie utile**

3.6.3.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### **3.6.4 Fabrication robuste**

3.6.4.1 Le four micro-ondes doit être au moins aussi robuste que l'appareil actuel.

### **3.7 Contraintes de conception et de construction**

#### **3.7.1 Compatibilité fonctionnelle**

3.7.1.1 Le four micro-ondes doit être compatible sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus, avec l'appareil actuel.

#### **3.7.2 Compatibilité de forme**

3.7.2.1 Les dimensions extérieures du four micro-ondes ne doivent pas excéder celles de l'appareil (pattes comprises) se trouvant à bord du NCSM WINDSOR qui mesure 12 po de hauteur, 20 po de largeur et 14,25 po de profondeur.

3.7.2.2 Le four micro-ondes est installé sur une tablette qui n'a pas tout à fait les mêmes dimensions d'un sous-marin à l'autre.

3.7.2.3 Selon les mesures prises à bord des NCSM WINDSOR et CORNER BROOK, l'espace disponible pour le four micro-ondes sur la tablette est de 12,5 po à 14 po de hauteur, de 23 po à 26 po de largeur et de 14 po à 14,25 po de profondeur.

#### **3.7.3 Compatibilité des aménagements**

3.7.3.1 Le nouveau four micro-ondes doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que le four micro-ondes actuel.

3.7.3.1.1 Aménagement électrique : le four micro-ondes doit pouvoir être branché directement à un circuit électrique externe, et sans qu'il faille modifier le circuit électrique. Le four micro-ondes actuel est alimenté par un courant électrique monophasé de 115 V, 60 Hz.

3.7.3.1.2 Consommation d'électricité : la consommation d'électricité du four micro-ondes ne doit pas excéder 215 kWh/an, soit la consommation d'électricité annuelle de l'appareil actuel.

3.7.3.1.3 Aménagement mécanique : le four micro-ondes doit pouvoir s'installer directement et sans modifier les éléments de montage actuels du sous-marin.

#### **3.7.4 Compatibilité de poids**

3.7.4.1 Le poids du four micro-ondes ne doit pas excéder 18 kg, soit le poids de l'appareil actuel.



### 3.7.5 Conception modulaire

3.7.5.1 Le four micro-ondes doit autant que possible être conforme aux exigences relatives à la conception modulaire décrites à la section 3.7.5 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### 3.7.6 Matériau

3.7.6.1 Le four micro-ondes peut être fait de matériaux commerciaux sur étagère approuvés.

### 3.7.7 Peinture

3.7.7.1 S'il est peint, le four micro-ondes peut être repeint avec de la peinture commerciale sur étagère afin de conserver son apparence originale.

## 3.8 Exigences environnementales

3.8.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences environnementales relatives aux matériaux/composants commerciaux sur étagère. Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations décrites à la section 3.7 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## 3.9 Exigences d'installation

3.9.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## 3.10 Ergonomie

3.10.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences relatives à l'ergonomie décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## 3.11 Exigences d'entretien

3.11.1 Le four micro-ondes doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.11 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## APPENDICE 6

### ÉNONCÉ DES BESOINS TECHNIQUES

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE – ÉVIER DU COMMIS AUX VIVRES

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

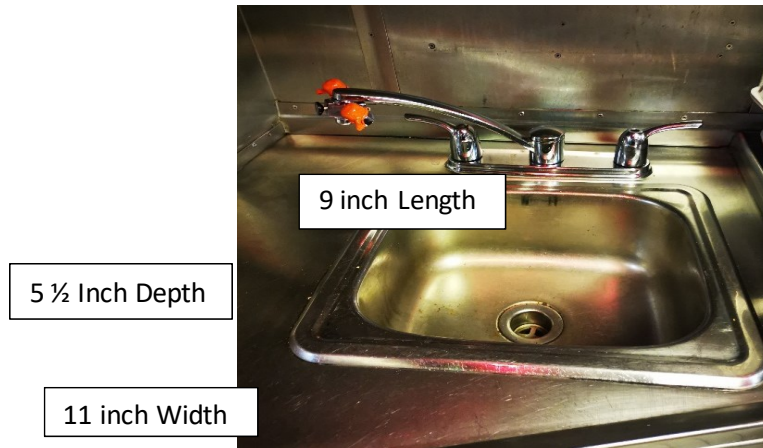
## Table des matières

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | PORTÉE.....   | 6  |
| 1.1  | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6  |
| 2    | DOCUMENTS PERTINENTS .....                            | 8  |
| 2.1  | Documents du gouvernement .....                       | 8  |
| 2.2  | Documents non gouvernementaux .....                   | 8  |
| 2.3  | Ordre de préséance .....                              | 8  |
| 3    | EXIGENCES DU SYSTÈME .....                            | 9  |
| 3.1  | Généralités.....                                      | 9  |
| 3.2  | Exigences fonctionnelles.....                         | 9  |
| 3.3  | Interfaces externes.....                              | 10 |
| 3.4  | Exigences relatives à la sécurité .....               | 10 |
| 3.5  | Facteurs de qualité.....                              | 10 |
| 3.6  | Contraintes de conception et de construction .....    | 11 |
| 3.7  | Exigences environnementales .....                     | 13 |
| 3.8  | Exigences d'installation .....                        | 13 |
| 3.9  | Ergonomie.....  | 13 |
| 3.10 | Exigences d'entretien.....                            | 13 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

- 1.1.1 L'évier du commis aux vivres, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement de la cuisine améliorée du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV).
- 1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement
  - 1.1.2.1 L'évier du commis aux vivres sert à laver les articles de table du carré des officiers. L'évier actuel est trop petit pour les assiettes de 10 po.
  - 1.1.2.2 Les mess des officiers de grades supérieurs et des matelots sont tous deux équipés d'un évier servant à laver les articles de table.
  - 1.1.2.3 La configuration de la plomberie de l'évier actuel ne peut être modifiée. En revanche, il est possible d'optimiser l'espace autour afin de pouvoir y installer un évier plus grand.
  - 1.1.2.4 La photo et le schéma de la figure 1 ci-dessous sont accompagnés des dimensions de l'évier du commis aux vivres à bord du NCSM CORNER BROOK.



**STEWARDS SINK**

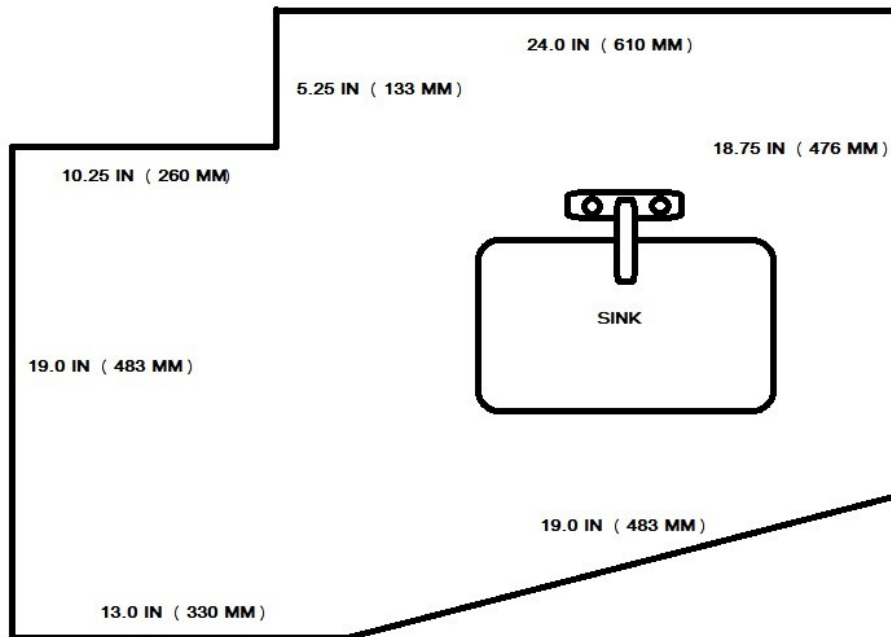


Figure 1 – Évier du commis aux vivres

| EN                | FR                         |
|-------------------|----------------------------|
| STEWARDS SINK     | ÉVIER DU COMMIS AUX VIVRES |
| 24.0 IN (610 MM)  | 24 PO (610 MM)             |
| 5.25 IN (133 MM)  | 5,25 PO (133 MM)           |
| 18.75 IN (476 MM) | 18,75 PO (476 MM)          |
| SINK              | ÉVIER                      |
| 10.25 IN (260 MM) | 10,25 PO (260 MM)          |
| 19.0 IN (483 MM)  | 19,0 PO (483 MM)           |
| 13.0 IN (330 MM)  | 13,0 PO (330 MM)           |



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| 19.0 IN (483 MM) | 19,0 PO (483 MM) |
|------------------|------------------|

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
| 1.      |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document | Titre                             |
|---------|----------|-----------------------------------|
| 1.      |          | Aucun document non gouvernemental |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### 3 EXIGENCES DU SYSTÈME

#### 3.1 Généralités

3.1.1 Les exigences communes à toutes les pièces d'équipement de cuisine (sauf les casseroles, les poêles et les ustensiles de cuisine) figurent à l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs. Les exigences propres à l'évier du commis aux vivres sont décrites dans le présent EBT.

3.1.2 Utilisation

3.1.2.1 L'évier du commis des vivres doit être conforme aux exigences relatives à l'utilisation décrites à la section 3.1.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

#### 3.2 Exigences fonctionnelles

3.2.1.1 L'évier du commis aux vivres doit être plus large que l'évier actuel, qui mesure 11 po de largeur, 9 po de longueur et 5,5 po de profondeur.

3.2.1.2 L'évier du commis aux vivres doit pouvoir être raccordé à la plomberie en place et pouvoir s'ajuster dans l'emplacement de l'évier actuel.

3.2.1.3 L'espace de comptoir autour de l'évier actuel, illustré à la figure 2, peut accommoder un évier plus large ou profond et permettre son raccordement à la plomberie en place.

#### STEWARD'S SINK

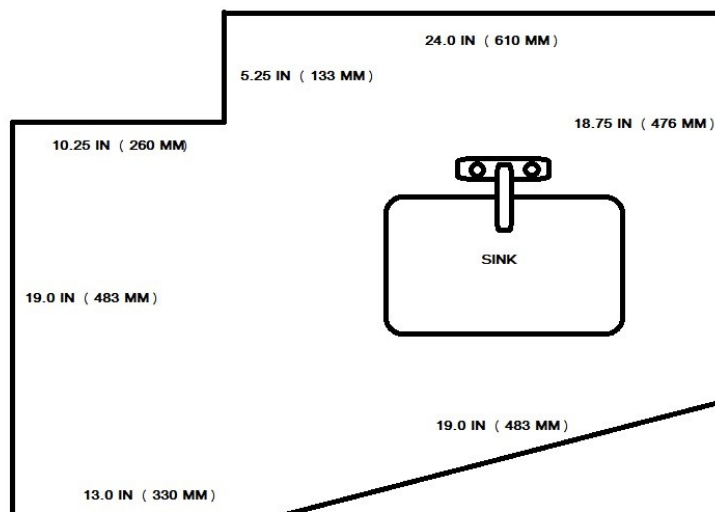


Figure 2 – Dimensions de l'espace autour de l'évier du commis aux vivres

### **3.3 Interfaces externes**

3.3.1 L'évier du commis aux vivres présente l'interface externe suivante : eau douce.

3.3.1.1 Eau douce : l'évier du commis aux vivres doit pouvoir être raccordé directement avec la plomberie en place et s'installer dans l'espace de comptoir disponible autour de l'évier actuel.

### **3.4 Exigences relatives à la sécurité**

3.4.1 Sécurité du personnel

3.4.1.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du personnel décrites à la section 3.5.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.4.2 Sécurité du matériel

3.4.2.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité du matériel décrites à la section 3.5.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.4.3 Sécurité en électricité

3.4.3.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à la sécurité en électricité décrites à la section 3.5.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.5 Facteurs de qualité**

3.5.1 Disponibilité

3.5.1.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à la disponibilité décrites à la section 3.6.1 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.2 Temps moyen entre les défaillances

3.5.2.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives au temps moyen de bon fonctionnement entre les défaillances décrites à la section 3.6.2 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.3 Durée de vie utile

3.5.3.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à la durée de vie utile décrites à la section 3.6.3 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

3.5.4 Fabrication robuste

3.5.4.1 L'évier du commis aux vivres doit être au moins aussi robuste que l'évier actuel.

### **3.6 Contraintes de conception et de construction**

3.6.1 Compatibilité fonctionnelle

3.6.1.1 L'évier du commis aux vivres doit être compatible avec l'appareil actuel sur le plan fonctionnel, conformément à la section 3.2 ci-dessus.

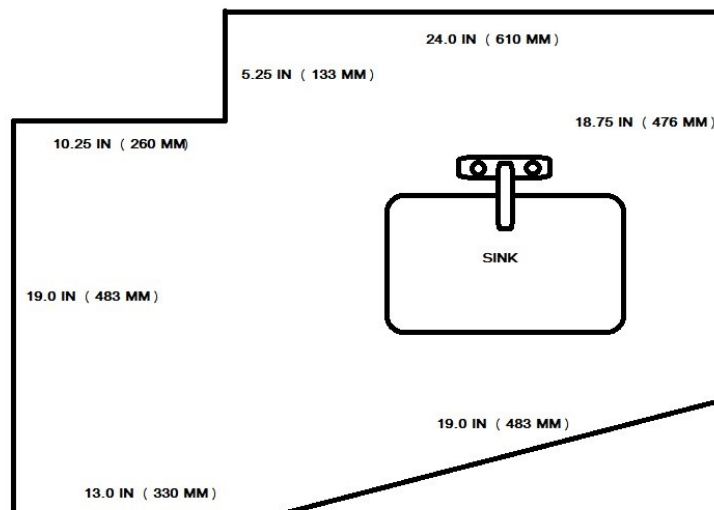
3.6.2 Compatibilité de forme

3.6.2.1 Les dimensions extérieures de l'évier du commis aux vivres doivent excéder celles de l'évier actuellement à bord du NCSM CORNER BROOK, qui mesure 11 po de largeur, 9 po de longueur et 5,5 po de profondeur.

3.6.2.2 L'évier du commis aux vivres doit pouvoir être installé dans l'espace de comptoir illustré ci-dessous.

3.6.2.3 Selon les mesures prises à bord du NCSM CORNER BROOK, l'espace de comptoir disponible pour l'évier du commis aux vivres est le suivant :

## STEWARD'S SINK



### 3.6.3 Compatibilité des aménagements

3.6.3.1 Le nouvel évier du commis aux vivres doit pouvoir s'ajuster aux mêmes aménagements que l'évier actuel.

3.6.3.1.1 Aménagement de raccordement au circuit d'eau douce. La plomberie requise par le nouvel évier du commis aux vivres doit être la même que celle requise par les éviers en place.

### 3.6.4 Compatibilité de poids

3.6.4.1 Le poids de l'évier du commis aux vivres ne doit pas excéder 4,5 kg, soit le poids de l'évier actuel.

### 3.6.5 Conception modulaire

3.6.5.1 L'évier du commis aux vivres doit autant que possible être conforme aux exigences relatives à la conception modulaire décrites à la section 3.7.5 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### 3.6.6 Matériau

3.6.6.1 L'évier du commis aux vivres doit être en acier inoxydable.

### 3.6.7 Peinture

3.6.7.1 S'il est peint, l'évier du commis aux vivres peut être repeint avec de la peinture commerciale sur étagère afin de conserver son apparence originale.

### **3.7 Exigences environnementales**

3.7.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences environnementales relatives aux matériaux/composants commerciaux sur étagère, de même qu'aux exigences en matière de résistance aux secousses et aux vibrations décrites à la section 3.7 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.8 Exigences d'installation**

3.8.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences d'installation décrites à la section 3.9 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.9 Ergonomie**

3.9.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences relatives à l'ergonomie décrites à la section 3.10 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

### **3.10 Exigences d'entretien**

3.10.1 L'évier du commis aux vivres doit être conforme aux exigences d'entretien décrites à la section 3.11 de l'annexe B, Énoncé des besoins techniques communs.

## APPENDICE 7

### SPÉCIFICATION COURANTE

#### AMÉLIORATION DE LA CUISINE – RETRAIT D'UNE FRITEUSE

#### DANS LE CADRE DE LA

#### MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.

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

Page intentionnellement laissée en blanc



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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## Table des matières

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1   | PORTÉE.....   | 6 |
| 1.1 | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6 |
| 2   | DOCUMENTS PERTINENTS.....                             | 7 |
| 2.1 | Documents du gouvernement .....                       | 7 |
| 2.2 | Documents non gouvernementaux .....                   | 7 |
| 2.3 | Ordre de préséance .....                              | 8 |
| 3   | SPÉCIFICATIONS COURANTES .....                        | 9 |
| 3.1 | Généralités.....                                      | 9 |

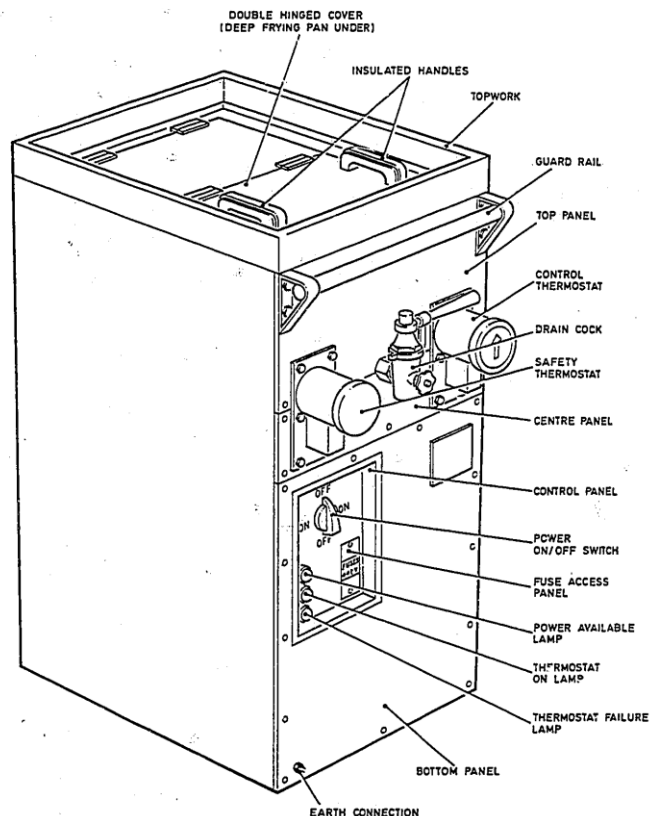
## 1 PORTÉE

### 1.1 Désignation de la pièce d'équipement de cuisine

1.1.1 La friteuse, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement actuel de la cuisine du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV). Cette pièce d'équipement sera retirée sans remplacement dans le cadre des travaux d'amélioration de la cuisine. Celle qui se trouvait à bord du NCSM WINDSOR a déjà été retirée et remplacée par une armoire de rangement faite sur mesure.

### 1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

La friteuse actuelle était utilisée pour frire des aliments. Puisque les Forces armées canadiennes veulent offrir à leur personnel une alimentation saine, exempte de friture, ce type de friteuse ne sera plus utilisé pour la préparation des repas à bord des sous-marins.



**Figure 1 – Friteuse actuelle**

| EN  | FR   |
|---|--|
| Double hinged cover (Deep frying pan under) | Couvercle à double charnière (par-dessus la cuve de friture) |
| Insulated handles                           | Poignées isolées   |
| Topwork                                     | Partie supérieure  |
| Guard rail                                  | Barre d'appui  |
| Top panel                                   | Panneau supérieur  |
| Control thermostat                          | Commande de thermostat                                       |
| Drain cock                                  | Robinet de vidange   |
| Safety thermostat                           | Thermostat de sécurité                                       |
| Centre panel                                | Panneau central  |
| Control panel                               | Panneau de commande  |
| PCWER on/off switch                         | Interrupteur général (marche/arrêt)                          |
| Fuse access panel                           | Clapet d'accès aux fusibles                                  |
| Power available lamp                        | Voyant « Appareil sous tension »                             |
| Thermostat on lamp                          | Voyant « Thermostat sous tension »                           |
| Thermostat failure lamp                     | Voyant « Thermostat défectueux »                             |
| Bottom panel                                | Panneau inférieur  |
| Earth connection                            | Mise à la terre  |

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre    |
|---------|--------------------|----------|
| 1.      | BRF 1966(25)02     | Friteuse |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer

dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

- 2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Document | Titre                             |
|---------|----------|-----------------------------------|
| 1.      |          | Aucun document non gouvernemental |

## 2.3 **Ordre de préséance**

- 2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### 3 **SPÉCIFICATIONS COURANTES**

#### 3.1 **Généralités**

3.1.1 Les spécifications de la friteuse actuelle figurent ci-dessous. S'il le souhaite, l'entrepreneur peut récupérer l'alimentation électrique, le poids et l'espace libérés par le retrait de la friteuse afin de les appliquer à la conception de la cuisine améliorée.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Fabricant :               | Henry Nuttall (Rochdale) Ltd                 |
| Type :                    | Friteuse 305 x 407                           |
| Éléments chauffants :     | Trois (3) éléments chauffants, 2,5 kW, 440 V |
| Alimentation électrique : | Courant triphasé de 440 V, 60 Hz             |
| Poids :                   | 130 kg                                       |
| Hauteur :                 | 915 mm                                       |
| Largeur :                 | 460 mm                                       |
| Profondeur :              | 550 mm                                       |

## APPENDICE 8

### SPÉCIFICATION COURANTE

AMÉLIORATION DE LA CUISINE – RETRAIT D'UNE CAFETIÈRE

DANS LE CADRE DE LA

MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.



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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ MM 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## Table des matières

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1   | PORTÉE .....  | 6 |
| 1.1 | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6 |
| 2   | DOCUMENTS PERTINENTS .....                            | 7 |
| 2.1 | Documents du gouvernement .....                       | 7 |
| 2.2 | Documents non gouvernementaux .....                   | 7 |
| 2.3 | Ordre de préséance .....                              | 7 |
| 3   | SPÉCIFICATIONS COURANTES .....                        | 8 |
| 3.1 | Généralités.....                                      | 8 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

1.1.1 La cafetière, au nombre de un (1), fait partie de l'équipement actuel de la cuisine du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV). Cette pièce d'équipement sera retirée de la cuisine dans le cadre des travaux d'amélioration de la cuisine. Au lieu d'une seule cafetière installée à la cuisine, des cafetières seront installées dans les mess et sur les ponts de poste d'équipage dans le cadre de projets visant ces endroits.

#### 1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

La cafetière actuelle sert à la préparation à la demande de café et d'eau chaude pour l'infusion de boissons chaudes.



**Figure 1 – Cafetière actuelle**

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
| 1.      |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Norme | Titre  |
|---------|-------|--|
| 1.      |       | Fiche technique de la cafetière Bunn<br>23050.6001 |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### 3 **SPÉCIFICATIONS COURANTES**

#### 3.1 **Généralités**

3.1.1 Les spécifications de la cafetière actuelle figurent ci-dessous. S'il le souhaite, l'entrepreneur peut récupérer l'alimentation électrique, le poids et l'espace libérés par le retrait de la cafetière afin de les appliquer à la conception de la cuisine améliorée.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Fabricant :               | Bunn   |
| Type :                    | Single® 120V, raccordé   |
| N° produit :              | 23050,0007   |
| Capacité :                | Infusion de 1,9 L, 3,8 L ou 5,7 L (85 236 ml),<br>85 tasses de 236 ml (8 oz) à l'heure |
| Alimentation électrique : | Courant monophasé de 120 V, 60 Hz, 17,8 A,<br>2 100 W                                  |
| Poids :                   | 25,696 kg  |
| Hauteur :                 | 749 mm   |
| Largeur :                 | 239 mm   |
| Profondeur :              | 617 mm   |

## APPENDICE 9

### SPÉCIFICATION COURANTE

AMÉLIORATION DE LA CUISINE – RETRAIT D'UN DISTRIBUTEUR DE LAIT

DANS LE CADRE DE LA

MODERNISATION DES SOUS-MARINS DE LA CLASSE VICTORIA

N° DE CONTRAT W8472-235880



#### **NOTICE**

This documentation has been reviewed by the technical authority and does not contain controlled goods. Disclosure notices and handling instructions originally received with the document must continue to apply.

#### **AVIS**

Cette documentation a été révisée par l'autorité technique et ne contient pas de marchandises contrôlées. Les avis de divulgation et les instructions de manutention reçues initialement doivent continuer de s'appliquer.



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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## LISTE DES PAGES EN VIGUEUR

Insérer les pages nouvellement modifiées et supprimer les pages remplacées, conformément aux ordres pertinents.

### REMARQUE

Dans les pages modifiées, la partie du texte touchée par le plus récent modificatif est indiquée par une ligne verticale dans la marge.

Les dates de publication des pages originales et modifiées sont :

Modificatif ...1.0... JJ mois 2022

Un zéro dans la colonne « N° de modif. » indique une page originale. La présente annexe B, Énoncé des besoins techniques (EBT), comporte 54 pages, y compris les appendices, et se compose comme suit :

| <b>N° de page/<br/>Toutes</b> | <b>N° de modif./<br/>Originales</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|
|-------------------------------|-------------------------------------|

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

Page intentionnellement laissée en blanc

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

## Table des matières

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 1   | PORTÉE .....  | 6 |
| 1.1 | Désignation de la pièce d'équipement de cuisine ..... | 6 |
| 2   | DOCUMENTS PERTINENTS .....                            | 7 |
| 2.1 | Documents du gouvernement .....                       | 7 |
| 2.2 | Documents non gouvernementaux .....                   | 7 |
| 2.3 | Ordre de préséance .....                              | 7 |
| 3   | SPÉCIFICATIONS COURANTES .....                        | 9 |
| 3.1 | Généralités.....                                      | 9 |

## 1 **PORTÉE**

### 1.1 **Désignation de la pièce d'équipement de cuisine**

1.1.1 L'actuel distributeur de lait, au nombre de un (1), est installé tout juste à l'extérieur de la cuisine du sous-marin de la classe VICTORIA (SMCV). Cette pièce d'équipement sera retirée dans le cadre des travaux d'amélioration de la cuisine. Au lieu d'un distributeur de lait, des cartons de lait seront mis à la disposition de l'équipage dans les réfrigérateurs de la cuisine et des mess.

#### 1.1.2 Brève description de la pièce d'équipement

Le distributeur de lait actuel permet à chacun de se servir du lait.



**Figure 1 – Distributeur de lait actuel**

## 2 DOCUMENTS PERTINENTS

### 2.1 Documents du gouvernement

2.1.1 Les versions prescrites des documents ci-dessous font partie intégrante des présentes spécifications dans la mesure précisée dans le présent document.

Tableau 1 : Liste des documents du gouvernement

| Article | Numéro du document | Titre                          |
|---------|--------------------|--------------------------------|
|         |                    | Aucun document du gouvernement |

### 2.2 Documents non gouvernementaux

2.2.1 Toute norme citée en référence dans une section du présent EBT pourrait ne pas s'appliquer dans son entièreté. Le cas échéant, le gestionnaire de projet (GP) ou l'autorité technique (AT) préciseront les adaptations requises dans la section visée. L'entrepreneur doit, pour sa part, indiquer dans sa proposition dans quelle mesure il se conforme à la norme citée en référence.

2.2.2 Si une norme citée en référence a été remplacée par une nouvelle version ou si, n'étant plus en usage, elle a été remplacée par une nouvelle norme ou abandonnée, l'entrepreneur doit proposer d'utiliser, dans l'ordre, la version la plus récente, la norme remplacée ou une norme équivalente.

Tableau 2 : Liste des documents non gouvernementaux

| Article | Numéro du document | Titre  |
|---------|--------------------|--|
| 1.      |                    | Distributeur de lait Silverking, gamme Majestic, modèles : SKMAJ21, SKMAJ2 et SKMAJ3 115 V/60 Hz<br>Guide des spécifications |

### 2.3 Ordre de préséance

2.3.1 En cas de conflit entre le contenu du présent document et les parties pertinentes des documents cités en référence, l'entrepreneur devra en

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

informer l'autorité contractante (AC) et demander qu'une décision soit prise.

### 3 **SPÉCIFICATIONS COURANTES**

#### 3.1 **Généralités**

3.1.1 Les spécifications du distributeur de lait actuel figurent ci-dessous. S'il le souhaite, l'entrepreneur peut récupérer l'alimentation électrique, le poids et l'espace libérés par le retrait du distributeur de lait afin de les appliquer à la conception de la cuisine améliorée.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Fabricant :               | MARMON Foodservice Technologies          |
| Type :                    | Distributeur de lait Silver King         |
| N° produit :              | SKMAJ1-C3                                |
| Capacité :                | Sac de 6 gallons, une seule valve        |
| Alimentation électrique : | Courant monophasé de 120 V, 60 Hz, 1,5 A |
| Poids :                   | 49,9 kg                                  |
| Hauteur :                 | 1 003,31 mm                              |
| Largeur :                 | 404,65 mm                                |
| Profondeur :              | 433,41 mm                                |