**ROYAUME DU MAROC**

**MAITRE D’OUVRAGE**

**SOCIETE FONCIERE CMC S.A.**

**MAITRE D’OUVRAGE DELEGUE**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel d’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 110/ 2021**

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie destinée au Cité des métiers et des compétences de la région NADOR répartie en lots suivant :  -Lot N°1 : Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie  - Lot N°2 : Acquisition, installation et mise en service de la fourniture secondaire, électricité et robot automatisé. |

**MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

ACTE D'ENGAGEMENT

**A -** **Partie réservée à l’Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail**

Appel d'offres ouvert sur offres des prix n°………………du………………….

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie destinée au Cité des métiers et des compétences de la région NADOR :

Lot N° : …………………………………………………………

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l’article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, relatif aux marchés publics de l’Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

Je (1), soussigné : ......................................... (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, adresse du domicile élu ..................................................... ................................affilié à la CNSS sous le ................................ (2) inscrit au registre du commerce de................................... (Localité) sous le n° ...................................... (2) n° de patente.......................... (2) :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Raison sociale et forme juridique de la société)

Au capital de:.....................................................................................................

Adresse du siège social de la société....................................................................

Adresse du domicile élu........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(2) et (3)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°.................................... (2) et (3)

N° de patente........................(2) et (3)

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Après avoir pris connaissance du dossier d'appel d'offres, concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

1) remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix - détail estimatif établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier d'appel d'offres ;

2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

* **Montant total hors T.V.A. :……………….........................................(en lettres et en chiffres)**
* **Taux de la TVA……………………………………………………….………(en pourcentage)**
* **Montant de la T.V.A. :………………................................................(en lettres et en chiffres)**
* **Montant total T.V.A. comprise :....................................................(en lettres et en chiffres)**

La Société Foncière CMC S.A. se libérera des sommes dues par elle en faisant donner crédit au compte ............. (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à.................................. (Localité), sous relevé d’identification bancaire (RIB) numéro…………………………………….

**Fait à........................le....................**

(Signature et cachet du concurrent)

*(1) lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :*

* mettre : «Nous, soussignés.................... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
* *ajouter l'alinéa suivant : « désignons.................. (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».*

*(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ; (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.*

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert, sur offres des prix

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie destinée au Cité des métiers et des compétences de la région NADOR :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

Je, soussigné : ................................................................... (Prénom, nom et qualité)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu :.........................................................................................

Affilié à la CNSS sous le n° :................................. (1)

Inscrit au registre du commerce de............................................ (Localité) sous le n° ...................................... (1) n° de patente.......................... (1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR…………………..(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

**B - Pour les personnes morales**

Je, soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

Agissant au nom et pour le compte de...................................... (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital de:.....................................................................................................

Adresse du siège social de la société..................................................................... adresse du domicile élu..........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(1)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°....................................(1)

N° de patente........................(1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR…………………..(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(1)

**- Déclare sur l'honneur** :

1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l’office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;

4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que Maître d'Ouvrage Délégué a prévues dans ledit cahier ;

- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 142 du Règlement des Marchés de l’OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....................le...........................

Signature et cachet du concurrent

* + - 1. *Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d’origine, la référence à l’attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d’origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.*
      2. *à supprimer le cas échéant.*
      3. *Lorsque le CPS le prévoit.*
      4. *à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.*

***(\*)*** *En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.*

**Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent pour le lot : N°1 et lot N°2**

**-Lot N°1 : Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie.**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **PROCESS** |  |  |
| **1.1** | **Machine Universelle Pour cutteur, mélanger, émulsionner le fromage**   * Contenance de la cuve : 60L * Matériel de la cuve (304 L) * Capacité de charge : 8 à 40 L max * Dim : 1290x1495x1600 (h) * Température de travail : 95°C max * Choix de Vitesse : 750/1500/3000 tr/min | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.2** | **Pompe de vidange du cuiseur**   * Pour le transfert du produit en sortie vers un autre équipement en aval * Type : Pompe à lobe rotative * Capacité : 1.500 kg/h, 3 bar * Connexion entrée : DN 65 * Connexion sortie : DN 65 * Incluant la connexion souple à la vanne de vidange DN65 de la machine universelle. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.3** | **Cuve tampon**   * Positionnée entre le cuiseur et l’équipement en aval * Capacité : 80 litres utiles / 100 litres volume total * Cuve en acier inoxydable 1.4301, AISI 304 * En position verticale, sur pieds * Équipé d’un mélangeur vitesse lente avec racleur * Agitation motorisée pour les opérations avant / arrière * Couvercle divisé * Double paroi d’isolation * Boules d’aspersion pour le nettoyage * 1 capteur de niveau avec indication du niveau sur le panel opérateur de la machine universel * 1 sonde de température avec indication de la température sur le panel opérateur * 1 pompe de vidange produit avec variateur de vitesse * Type : Pompe à lobe rotative * Capacité : 50 – 150 kg/h, contre 4 bar * Avec garniture arrosée * 1 pompe NEP, installée en bypass de la pompe produit avec vannes manuelles * Type : pompe centrifuge * Capacité : 5.000 l/h, 3 bar | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.4** | **Pompe à vide à eau**   * Tension de service : 400 V, 50 Hz, 0.75 kW. * Capacité d'aspiration : env. 20 m3/h * Prise de raccordement montée sur l’armoire électrique de la machine. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.5** | **Machine doseur barquettes Automatique**   * Machine de dosage du fromage fondu dans les barquettes. * Convoyeur de transmission des barquettes, asservie au pistolé de dosage * Une Seule tête de dosage, le doseur doit être équipé d’une photocellule (pas de pot pas de dosage) * Capable de gérer en output du cycle en amont : 50 à 60 Kg/h. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.6** | **Machine Operculeuse**   * Applications : Tous types produits : Solides, liquides ou pâteux. * Procédés : Soudure simple / MAP/Skin / Visiopack / LID / Medical. * Cadence : jusqu’à 4 cpm. * Outillage : De 1 à 2x4 poses. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.7** | **Convoyeur de transmission**   * Structure en inox * Moteur électrique à vitesse réglable * Hauteur adaptée à la sortie du doseur * Asservissement en amont et en aval avec l’operculeuse et le doseur automatique | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.8** | **Laboratoire automatisé pour la simulation et le control de la production Principales caractéristiques**   * Contrôle avancé en temps réel * Logiciel d’acquisition des données et de control. * Possibilité d’exercices d'étalonnage, apprennent à l'utilisateur à étalonner un Capteur et l'importance de vérifier la précision des capteurs avant de prendre des mesures. * Capable de faire de la recherche appliquée, de la simulation industrielle réelle, des cours de formation, * Commande et contrôle à distance * Conçu et fabriqué selon plusieurs normes de qualité. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **ISOLATION THERMIQUE** |  |  |
| **2.1** | **Panneaux pour les parois et plafond des locaux**  Panneaux sandwich en mousse de polyuréthane injecté avec tôle d’acier galvanisée revêtue d’une laque en polyester 25 μm blanc banquise, et film de protection. Caractéristiques :   * Ame de mousse : polyisocyanurate- PIR FM * Couleur : RAL 9010 * Tôle : 0.5 mm des deux cotes * Parements : acier galvanisé à chaud (225g/m² de zinc pour les 2 faces) * Densité : 40 kg/m3 (+/- 2%) * Réaction au feu : B-s1, d0 * Finition : légèrement Nervuré, laqué et avec film de protection * Épaisseur : 80 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.2** | **Porte isotherme coulissante positives**   * Porte Coulissante pour locaux positive, étanche et robuste spécialement conçue pour les chambres à trafic intense * Dimension : 2200X950 mm (+/- 5%) * Épaisseur : 80 mm * Couleur : choix au client * Finitions : polyester * Ouverture : Par Poignée de décollement à l'intérieur et à l'extérieur * Avec serrure | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.3** | **Porte isotherme Va -et-vient**   * Prévu pour la séparation des salles réfrigérés, couloirs et locaux contigus à température positive. * VANTAIL : Épaisseur de 40 mm avec isolation en polyuréthane de 40-45 kg/m3 de densité. * Oculus en verre trempé, monté sur profil avec angles arrondis. * Joint longitudinal de réglage, monté du côté opposé aux charnières. * Charnières de haute qualité en composite gris et blocage à 90º. Visserie et axe de rotation en inox. * Marque : PORTISO, ISOCAB, HIANSA ou similaire * Dimension : 2200x900 mm (+/- 5%) * Épaisseur : 40 mm * Couleur : choix au client * Finitions : polyester | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.4** | **Porte isotherme pivotante positive**   * Porte étanche, légère et à dimensions réduites pour le passage de personnes et de transpalettes. * Vantai superposée à l’huisserie de la porte, avec isolation en polyuréthane 40-45 kg/m3. * Fermeture en polyamide avec déverrouillage intérieur de sécurité à clé. * Marque : PORTISO, ISOCAB, HIANSA ou similaire * Dimension : 2200x900 mm (+/- 5%) * Épaisseur : 80 mm * Couleur : choix au client * Finitions : polyester | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.5** | **Châssis vitré en inox**   * Châssis vitré double parois * Épaisseur de fixation : 80mm (sur les panneaux sandwish) * Vitrage : verre trempé * Dimension : 1200x750 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3** | **FROID, CLIMATISATION, CHAUFFERIE** |  |  |
| **3.1** | **Groupe monobloc pour la chambre froide MP**   * Fluide : R404A * Puissance : 2 KW * Température ext : 35°C * Tension d’alimentation : 230 VAC * Dégivrage : par gaz chaud * Compresseur : hermétique | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.2** | **Cellule de refroidissement rapide Traversante**   * Construction modulaire compacte, intérieur ext : inox 304 * Sol en inox 17mm, avec rampe d’accès en inox amovible * Température positive * Cycle de refroidissement : 80 Kg * Puissance frigorifique : 3,4 Kw à -15°C/+55°C * Dimension ext : 1000x1160x2565 h * Groupe frigorifique logé. * Avec chariot en inox GN1/1 fournie * Isolation Ep : 80 mm * Mannequin à gauche ou à droite * 2 portes | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.3** | **Ventilo convecteur (hall de fabrication)**   * Évaporateur à double flux * Puissance 8 KW * Dégivrage naturel * Pas d'aillettes 4mm * Ventilateur EC * Batterie traitée * Station de liquide (filtre électrovanne détendeur etc...) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.4** | **Évaporateur à double flux CF stock PF**   * Évaporateur à double flux * Puissance 2 Kw * Dégivrage naturel * Pas d'ailettes 4mm * Ventilateur EC * Batterie traitée * Station de liquide (filtre électrovanne détendeur etc...) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.5** | **Groupe de condensation Digital**   * Groupe de condensation à dente directe * Puissance : 32 Kw à 0°C/+45°C * Fluide R404a * Compresseur Avec modulation de puissance * Coffret de puissance et commande. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.6** | **Caisson d'air neuf**   * Débit : 8000 m3/h * Pression : entre 150 et 200 Pa (a confirmé pendant l'installation) * Filtre : G4/F7 * Gain en inox sur toute la longueur de l'atelier * Coffret électrique de pilotage de puissance et commande. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.7** | **Caisson d'extraction / désenfumage 2 vitesses**   * Débit : 8000 m3/h * Température max : 400 °c * Pression : entre 150 et 200 Pa (a confirmé pendant l'installation) * Gain en inox sur toute la longueur de l'atelier * Coffret électrique de pilotage de puissance et commande. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.8** | **Générateur de vapeur alimentaire**   * Capacité : 120 Kg/h * Tableau de commande * Électrodes autonettoyantes * Réservoir d'eau entièrement soudé en inox avec indicateur de niveau d'eau * arrêt automatique en cas de manque d'eau | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.9** | **Groupe électrocompresseur avec sécheur et réservoir intégrés**   * Débit d'air 14m3/h * Puissance du moteur installé : 2,2 Kw * Pression maximum de service : 10Bar * Avec régulation marche/arrêt automatique * Affichage de pictogrammes, réglage de Pressions, lecture de températures, heures en fonctionnement, indicateurs de maintenance, lecture de la pression et de la température. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3.10** | **Groupe local Poubelle**   * Fluide : R404A * Puissance : 2 Kw * Température ext : 35°C * Tension d’alimentation : 220VAC * Dégivrage : par gaz chaud * Compresseur : hermétique | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**-Lot N°1 : Acquisition, installation et mise en service d’une Mini Chaine Fromagerie.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **(3)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(3) =(1)\*(2)** | **(4)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (3)** | **(5)**  **Montant TTC**  **(5) = (4)+(3)** |
| **1.1** | **Machine Universelle Pour cutteur, mélanger, émulsionner le fromage** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.2** | **Pompe de vidange du cuiseur** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.3** | **Cuve tampon** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.4** | **Pompe à vide à eau** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.5** | **Machine doseur barquettes Automatique** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.6** | **Machine Operculeuse** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.7** | **Convoyeur de transmission** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.8** | **Laboratoire automatisé pour la simulation et le control de la production Principales caractéristiques** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **2.1** | **Panneaux pour les parois et plafond des locaux** | **M²** | **620** |  |  |  |  |
| **2.2** | **Porte isotherme coulissante positives** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **2.3** | **Porte isotherme Va -et-vient** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **2.4** | **Porte isotherme pivotante positive** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **2.5** | **Châssis vitré en inox** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **3.1** | **Groupe monobloc pour la chambre froide MP** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.2** | **Cellule de refroidissement rapide Traversante** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3.3** | **Ventilo convecteur (hall de fabrication)** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **3.4** | **Évaporateur à double flux CF stock PF** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.5** | **Groupe de condensation Digital** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.6** | **Caisson d'air neuf** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.7** | **Caisson d'extraction / désenfumage 2 vitesses** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.8** | **Générateur de vapeur alimentaire** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **3.9** | **Groupe électrocompresseur avec sécheur et réservoir intégrés** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **3.10** | **Groupe local Poubelle** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | | **…………..** | **………….** | **…………..** |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ……………………………… Signature et cachet du concurrent**

**- Lot N°2 : Acquisition, installation et mise en service de la fourniture secondaire, électricité et robot automatisé.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNITURE SECONDAIRE** |  |  |
| **1.1** | **Poste de lavage et de désinfection**   * Ossature PVC * Capot modèle 1 produit * Vis inox * Clapet anti-retour protégeant le réseau d’eau potable * Buse de calibrage * Bouton de fixation capot * Pistolet antichoc * Tuyau de lavage alimentaire 15 m * Support inox pour bidon 5 L * Réglage concentration par buse calibré * Fixation mural | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.2** | **Désinsectiseurs**   * Réalisation entièrement en acier inoxydable alimentaire * Grilles d’électrocution et grille de protection en fil en acier inoxydable * Cordon d’alimentation longueur 1.2 m * Chaînette de suspension en inox (pour modèle suspendu) * Tubes attractifs UV actiniques longue durée d’efficacité (1 an) * Tension d’alimentation 230 V - 50 Hz * L'accès aux grilles sous tension protégé par une grille extérieure. * L'ouverture de la grille extérieure interrompt l'alimentation électrique de l'appareil. L’intensité du courant : 9 mA | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.3** | **Siphon de sol**   * Construction en acier inoxydable. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovibles. Garde d’eau : 60 mm. Débit : 4 litres/seconde. * Caillebotis inox mailles 19x19 mm, charge répartie 3T/m2, charge ponctuel 750 Kg/m2 * Sortie 100mm de diamètre. * DIM : 300x300 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.4** | **Caniveau de sol**   * Construction en acier inoxydable AISI 304. * Caillebotis amovibles en acier inoxydable ou acier galvanisé, mailles de 19 x 19 mm, * Nettoyables en plonge. * Panier à déchets indépendant. * Cuvette support de caillebotis réglable, convient pour chapes de hauteur 55 mm mini. * Orientable dans toutes les directions. Pattes de scellement et connexion pour mise à la terre. * Siphon amovible avec joint torique. * Boîtier avec collerette pour reprise d’étanchéité. * Résistance aux charges : Charge répartie 3 t/m². Charge ponctuelle 750 kg. * Sortie Ø100 mm avec un débit de 4 litres / seconde. * Hauteur de la garde d’eau : 60 mm réglementaires. * Dim : 1000x250 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.5** | **Casier de rangement pour chambre froide**   * Construction entièrement en duralinox * 4 étagères superposé en polypropylène amovible * Montant duralinox forment profile 40/40 * Dim : 1400x400x1750 (h) * 200 Kg/niveau répartie * Température d’utilisation -30°C/+60°C | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.6** | **Casier de rangement pour local stock économat**   * Construction entièrement en duralinox * 4 étagères superposé en polypropylène amovible * Montant duralinox forment profile 40/40 * Dim : 1100x400x1750 (h) * 200 Kg/niveau répartie * Température d’utilisation -30°C/+60°C | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.7** | **Lave main**   * Construction en acier inoxydable alimentaire, avec taux de chrome minimum 17,5%. * Lave-mains cuve ovale 345 x 245mm profondeur 120 mm environ. * Commande au genou en façade par plaque à enfoncement actionnant une temporisation avec un écoulement d’eau pré-mitigée d’environ 10 secondes. * Temporisation avec pré-mélangeur réglable eau chaude - eau froide équipée d’un clapet anti-retour obligatoire pour assurer la sécurité du réseau d’eau sanitaire. * Réglage de la température localisé sous la cuve pour éliminer les déréglages intempestifs. * Robinetterie type col de cygne. * Livré complet avec flexible, siphon, et bonde. * Montage suspendu, par fixation murale. * Modèle avec dosseret : dosseret arrière hauteur 540 mm pour limiter les éclaboussures. * Dosseret d’épaisseur 20mm pour assurer une bonne rigidité, se terminant par un bord écrasé en partie supérieure pour éviter les risques de coupures. * Avec distributeur de savon 500 ml et Corbeil inox suspendu | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.8** | **Bac mobile**   * Bac mobile fabriqué en inox surélevé pour le Transfer des produits alimentaire. * Dimension : 810x560x750 mm. * 140 L * Roues avec frein. * Châssis en tube 25/25 mm avec quatre entretoises * Quatre roue pivotante D125 mm dont deux avec frein | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.9** | **Table de travail mobile avec frein**   * Construction en inox 304L * Dessus inox de 15/10 d'épaisseur * Piétement tubulaire en tube inox section carrée 40X40 mm soudée (avec entretoise de renfort) * Dimension : 1600x750x900 (h) * Quatre roue pivotante D125 mm dont deux avec frein | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.10** | **Plonge à 1 bac**   * Construction en inox 304L * Dessus inox de 15/10 d'épaisseur * Piétement tubulaire en tube inox section carrée 40X40 mm soudée * Dimension : 1600x750x900 (h) * Dimension du bac : 400x400x250 mm * Avec robinet mélangeur EF/ECS, tube de surverse et siphon | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.11** | **Étagère murale**   * Fabrication en acier inoxydable AISI304, nuance18/10 de 15/10ème d’épaisseur * Console de fixation en acier inoxydable AISI304 de 20/10 d’épaisseur. * Bord relevé à l’arrière de 40 mm. * Dimension : 1100x500 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.12** | **Balance à plateaux alimentaire**   * Capacité : 150 Kg * Écran LCD rétroéclairé très lumineux. * Connexion pour imprimante, PC ou écran à distance (optionnel). * Afficheur sans fil à distance RD3-W optionnel. * 4 niveaux de fonction auto hold pour peser des objets de grande taille. * Fonctions de vérification haute/ok/basse, avec un indicateur visuel et sonore. * Classement par poids. * Mémorisation des dernières pesées. * Auto-déconnexion programmable. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.13** | **Poubelles à 2 roues**   * Capacité de 120 litres. * Couvercle équipé de 2 poignées. * Roues dia. 200 mm à bandage caoutchouc souple et solide. * Propriétés optimales pour le transport et le gerbage. * Répondent à tous les critères d’hygiène. * En polypropylène vierge. * Facilement lavable à l’eau. * Dimensions (mm) : 600 x 568 x 886 (+/- 5%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.14** | **Porte sac poubelle**   * Poignée et pédale inox * Façade amovible : permet le dégagement complet et sans effort du sac * Maintien du sac par ceinture * Large pédale * Maniable grâce aux 2 roues lisses (Ø 95) et à la poignée de transport | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.15** | **Balance électrique**   * Construction plateau en acier inoxydable * Portée (kg) : 3kg à 30kg * Écran graphique LCD rétroéclairé. * Écran LCD avec rétroéclairage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **1.16** | **Plomberie**  **Le Prestataire doit prendre en charge les travaux suivants en clé en main : Pour toutes les machines :**  **-** Alimentation EF (Eau Froide).  - Alimentation ECS (Eau Chaude Sanitaire).  - Évacuation.  - Alimentation vapeur.  - Alimentation air Comprimé. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **ÉLECTRICITE & COURANT FAIBLE** |  |  |
| **2.1** | **Armoire électrique de puissance et commande**  Cette armoire comprendra les départs principaux pour :   * Les machines process * Les chambres froides * L’installation de climatisation * Le groupe d’air comprimé * Le générateur de vapeur * Et toute autre type d’installation relatif à la mini chaine * Dimension : 1200x800x350 mm * indice de protection : IP65 * Schéma synoptique électrique et automatisme à fournir | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.2** | **Sous station d'automatisme et GTC**   * Automate programmable industriel pour la gestion technique centralisée de la mini chaine * CPU siemens, Schneider ou équivalant * Module d'entré digital numérique 16 pts : 3 * Module de sortie digital numérique 16 pts : 2 * Module d'entré analogique de 8 Pts : 3 * Écran tactile 12 pouce * PC serveur d'enregistrement et de pilotage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.3** | **Réglette étanche**   * Éclairage par réglette étanche IP65 * Puissance : 2x36w * Type INGELEC ou similaire | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.4** | **Tableau éclairage**   * Tableau électrique 3 rangées 39 modules à équiper * Repérage couleurs pour les borniers de phase, neutre et terre * Bornier de terre équipé de raccordements à connexion rapide * Fermeture du coffret : par vis cruciformes imperdables * Rails démontables sans outil * Tenue au fil incandescent : 750 °C | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.5** | **Prise étanche monophasée**   * 2 pôles + Terre * CE, IP67 * Produit conforme aux normes EN60309-1 et EN60309-2 * Pour fil allant de 2,5 à 6 mm² * Température d'utilisation de -25°C à +40°C | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.6** | **Prise étanche triphasée**   * 2P+T - 2 pôles + terre * Prise terre * Adaptateurs broche 16 vers 20A - Permet de brancher une fiche 2P+T - Intensité : 16 Ampères sur une prise 20 Ampères | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.7** | **Bloc de secours**   * Luminaire de Classe II   Autonomie de fonctionnement : 1Heure,  Fonctionnement non permanent (NP)  Contrôle de fonctionnement manuel à l’aide de 2 boutons situés sur le réflecteur :   * Un pour le test du bon fonctionnement * L’autre pour éteindre la lampe après le test * Batterie : Technologie : Ni-Cd de très longue durée de vie, Temps de chargement pour une autonomie maximale 24H * Témoin de charge à l’aide d’une LED verte * Disponible selon les références, avec : Lampe fluorescente 6W. * Montage :   Apparent : en applique ou en plafonnier  Encastré : en plafonnier avec cadre d’encastrement   * Fixation pratique :   Base à fixer par à vis 2.5mm² lors des installations techniques  Ensemble « réflecteur équipé de batterie et lampe + diffuseur » à conserver pour Montage ultérieur après travaux de peinture pour :  Éviter la détérioration du produit lors des travaux  Protéger la batterie des fréquentes coupures d’électricité en chantier  Étiquettes de signalisation autocollantes à coller à la face avant du BAES fournie  Indice d’étanchéité IP42.  Indice de résistance au choc : IK04  Compatible avec télécommande BEST50 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2.8** | **Sécurité incendie**  Le prestataire doit prendre en charge un système de détection incendie qui comprend :   * 6 Détecteur IR * 2 Boîtier bris de glace * 4 Extincteur CO2 9Kg * Câblage en câble C2 * Test raccordement & MES   L’Ensemble doit être compatible avec la centrale du lot courant faible | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3** | **ROBOT AUTOMATISE POUR LA GESTION DU PRODUIT FINI**  **Robots de palettisation**  Robot industriel extrêmement polyvalent, offrant à la fois une charge utile élevée (10 kg) et une longue portée (1300 mm), bien adapté à une large gamme d'applications dans les domaines, de la palettisation et de l'emballage   * Robot modulaire avec un rayon axiale * Effecteur d'extrémité à personnaliser * Taille de la palette EUR * Double palette si nécessaire * Masse de la pièce 1,5 kg * Débit 6 / minute * Stand personnalisé * Kit de Sécurité du banc complet * Capteurs nécessaires * Gamme de parois de protection adaptables * Alimentation en air / élec … * Accessories d'adaptation "mécanique, électriques" * Supervision de la solution * Clôture de sécurité   Etiquetage   * Etiquette durable en polyester ou polycarbonate résistant à l’abrasion. * Impression digitale couleur dorsale offrant une qualité de lecture optimale.   Une version magnétique existe, entre autres, pour les entrepôts frigorifiques.   * Etude de la solution robot palettiseur à fournir | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**- Lot N°2 : Acquisition, installation et mise en service de la fourniture secondaire,**

**Électricité et robot automatisé.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **(3)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(3) =(1)\*(2)** | **(4)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (3)** | **(5)**  **Montant TTC**  **(5) = (4)+(3)** |
| **1.1** | **Poste de lavage et de désinfection** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **1.2** | **Désinsectiseurs** | **U** | **8** |  |  |  |  |
| **1.3** | **Siphon de sol** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **1.4** | **Caniveau de sol** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **1.5** | **Casier de rangement pour chambre froide** | **U** | **14** |  |  |  |  |
| **1.6** | **Casier de rangement pour local stock économat** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **1.7** | **Lave main** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **1.8** | **Bac mobile** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **1.9** | **Table de travail mobile avec frein** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **1.10** | **Plonge à 1 bac** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.11** | **Étagère murale** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.12** | **Balance à plateaux alimentaire** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.13** | **Poubelles à 2 roues** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **1.14** | **Porte sac poubelle** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **1.15** | **Balance électrique** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **1.16** | **Plomberie** | **ENS** | **1** |  |  |  |  |
| **2.1** | **Armoire électrique de puissance et commande** | **ENS** | **1** |  |  |  |  |
| **2.2** | **Sous station d'automatisme et GTC** | **ENS** | **1** |  |  |  |  |
| **2.3** | **Réglette étanche** | **U** | **20** |  |  |  |  |
| **2.4** | **Tableau éclairage** | **ENS** | **1** |  |  |  |  |
| **2.5** | **Prise étanche monophasée** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **2.6** | **Prise étanche triphasée** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **2.7** | **Bloc de secours** | **U** | **4** |  |  |  |  |
| **2.8** | **Sécurité incendie** | **ENS** | **1** |  |  |  |  |
| **3** | **ROBOT AUTOMATISE POUR LA GESTION DU PRODUIT FINI** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | | **…………..** | **………….** | **…………..** |

**Important : Vu que les prestations objet du présent appel d’offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.**

**Fait à ……………………… le ……………………………… Signature et cachet du concurrent**