

ROYAUME DU MAROC
*_**_**_**_**
**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N°114/2020

Le **25 Août 2020 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, installation et mise en service des Equipements AGROALIMENTAIRES DESTINES à L'ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :**

Liste des équipements de la Halle lait

- Lot n° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé
- Lot n°2 : Matériel de la fabrication du yaourt
- Lot n° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre

Liste des équipements de la Halle de la 2ème transformation des céréales

- Lot n° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries
- Lot n° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.
- Lot n° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie

Liste des équipements de la Halle Fruits et Légumes

- Lot n° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits
- Lot n° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée
- Lot n°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille

Matériels de production des conserves de fruits et légumes

- Lot n°10 : Matériel de préparation
- Lot n°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreux
- Lot n°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti
- Lot N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse
- Lot N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation

Liste des équipements, verrerie et consommable chimique du Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie

- Lot n°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT
- Lot n°16 : Matériels de laboratoire et de contrôle
- Lot n°17 : Equipements frigorifiques

Liste des équipements génie industriel

- Lot n°18: Echangeurs et électropompes
- Lot n°19: Brûleurs

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré au service des marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca, il peut être également téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma. Et à partir du site de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- Lot n° 1 : Soixante-cinq mille Dirhams (65 000.00 DH)
- Lot n° 2 : Quinze mille Dirhams (15 000.00 DH)
- Lot n° 3 : Vingt mille six cents Dirhams (20 600.00 DH)
- Lot n° 4 : Onze mille huit cents Dirhams (11 800.00 DH)
- Lot n° 5 : Quarante-quatre mille trois cents Dirhams (44 300.00 DH)
- Lot n° 6 : Quarante-six mille Dirhams (46 000.00 DH)
- Lot n° 7 : Seize mille neuf cents Dirhams (16 900.00 DH)
- Lot n° 8 : Vingt mille six cents Dirhams (20 600.00 DH)
- Lot n° 9 : Cinq mille sept cents Dirhams (5 700.00 DH)
- Lot n° 10 : Trente-six mille quatre cents Dirhams (36 400.00 DH)
- Lot n° 11 : Vingt-huit mille Dirhams (28 000.00 DH)
- Lot n° 12 : Douze mille sept cents Dirhams (12 700.00 DH)
- Lot n° 13 : Quarante mille trois cents Dirhams (40 300.00 DH)
- Lot n° 14 : Dix mille cinq cents Dirhams (10 500.00 DH)
- Lot n° 15 : Trente-sept mille quatre cents Dirhams (37 400.00 DH)
- Lot n° 16 : Cinquante-cinq mille six cents Dirhams (55 600.00 DH)
- Lot n° 17 : Trois mille cent Dirhams (3 100.00 DH)
- Lot n° 18 : Quatre mille huit cents Dirhams (4 800.00 DH)
- Lot n° 19 : Deux mille huit cents Dirhams (2 800.00 DH)

Les estimations des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :

- Lot n°1 : Quatre millions trois cent quarante-cinq mille cinquante Dirhams (4 345 050.00 DH) en TTC.
- Lot n°2 : Un million huit mille Dirhams (1 008 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 3 : Un million trois cent soixante-dix-sept mille Dirhams (1 377 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 4 : Sept cent quatre-vingt-onze mille deux cent vingt Dirhams (791 220,00 DH) en TTC.
- Lot n° 5 : Deux millions neuf cent cinquante-sept mille huit cent quatre-vingts Dirhams (2 957 880,00 DH) en TTC.
- Lot n° 6 : Trois millions soixante-douze mille Dirhams (3 072 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 7 : Un million cent trente et un mille Dirhams (1 131 000,00 DH) en TTC. ✓
- Lot n° 8 : Un million trois cent soixante-dix-sept mille Dirhams (1 377 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 9 : Trois cent quatre-vingt-un mille Dirhams (381 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 10 : Deux millions quatre cent vingt-neuf mille huit cent quatre-vingts Dirhams (2 429 880,00 DH) en TTC.
- Lot n° 11 : Un million huit cent quatre-vingt-un mille Dirhams (1 881 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 12 : Huit cent quarante-huit mille quatre cents Dirhams (848 400,00 DH) en TTC.
- Lot n°13 : Deux millions six cent quatre-vingt-douze mille huit cents Dirhams (2 692 800,00 DH) en TTC.
- Lot n° 14 : Sept cent mille cinq cents Dirhams (700 500,00 DH) en TTC.
- Lot n° 15 : Deux millions quatre cent quatre-vingt-treize mille huit cent quarante Dirhams (2 493 840,00 DH) en TTC. ✓
- Lot n° 16 : Trois millions sept cent sept mille deux cent vingt Dirhams (3 707 220,00 DH) en TTC. ✓
- Lot n° 17 : Deux cent onze mille cinq cent soixante Dirhams (211 560,00 DH) en TTC.
- Lot n° 18 : Trois cent vingt et un mille trente Dirhams (321 030,00 DH) en TTC.
- Lot n° 19 : Cent quatre-vingt-six mille neuf cent soixante Dirhams (186 960,00 DH) en TTC.

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 27, 29 et 31 du Règlement des Marchés de l'OFPPT

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°5 du règlement de consultation

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2020/114

في يوم 25 غشت 2020 على الساعة العاشرة صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات قطاع الصناعات الغذائية لفائدة المعهد المتخصص في الصناعة الغذائية الفتيطرة والمعهد المتخصص في الصناعة الغذائية أكادير، موزعة على الحصص كالتالي:

قائمة معدات صالة الحليب

- الدفعة 1: خزان مبرد، خزان، وحدة الغسل و لوازم صالة الحليب: الدوايب المبستر
- الدفعة 2: لوازم تصنيع الزبادي
- الدفعة 3: لوازم تصنيع الجبن و الزبدة
- قائمة معدات صالة التحويل الثاني للحبوب
- الدفعة 4: لوازم صالة الحبوب البسكويت و الحلويات
- الدفعة 5: افرنة، طاولة الدوارة، لفافة نموذجية « little Flow » مضمدة قاطعة ذات خيط
- الدفعة 6: معدات مختبر الريولوجيا
- قائمة معدات صالة الفواكه و الخضر
- الدفعة 7: لوازم تحويل الفواكه و الخضر: عصير الفواكه
- الدفعة 8: خزانات، مبستر و وحدة انتاج الساء المثلج
- الدفعة 9: صفاية و قفالة القارورة
- لوازم صناعة متطلبات الفواكه و الخضر
- الدفعة 10: لوازم التحضير
- الدفعة 11: خلط، مبيض و معير
- الدفعة 12: قفالة و لوازم مراقبة القفل
- الدفعة 13: كرة التركيز، مولد البخار، مقام و قفالة
- الدفعة 14: لوازم التكيف و خلية التجميد
- قائمة معدات، صناعة الزجاج و المواد الكيميائية المستهلكة للمختبر الكيميائي، الكيمياء الحيوية و علم الاحياء

المجاهدين

- الدفعة 15: مصطبات ديداكتيكية تعليمية لمعالجة UHT
- الدفعة 16: لوازم المختبر و المراقبة
- الدفعة 17: لوازم التبريد
- قائمة معدات الهندسة الصناعية
- الدفعة 18: ميدلات و مضخات كهربائية
- الدفعة 19: محاروق

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة: www.marchéspublics.gov.ma وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: www.ofppt.ma.

وتبلغ الضمانة المؤقتة :

- الحصص 1: خمسة وستون ألف (65 000,00) درهم
- الحصص 2: خمسة عشر ألف (15 000,00) درهم
- الحصص 3: عشرون ألفاً وستمئة (20 600,00) درهم
- الحصص 4: أحد عشر ألفاً وثمانمائة (11 800,00) درهم
- الحصص 5: أربعة وأربعون ألفاً وثلاثمائة (44 300,00) درهم
- الحصص 6: ستة وأربعون ألف (46 000,00) درهم
- الحصص 7: ستة عشر ألفاً وتسعمائة (16 900,00) درهم
- الحصص 8: عشرون ألفاً وستمئة (20 600,00) درهم
- الحصص 9: خمسة آلاف وسبعمائة (5 700,00) درهم
- الحصص 10: ستة وثلاثون ألفاً وأربعمائة (36 400,00) درهم
- الحصص 11: ثمانية وعشرون ألف (28 000,00) درهم
- الحصص 12: اثنا عشر ألفاً وسبعمائة (12 700,00) درهم
- الحصص 13: أربعون ألفاً وثلاثمائة (40 300,00) درهم
- الحصص 14: عشرة آلاف وخمسمائة (10 500,00) درهم
- الحصص 15: سبعة وثلاثون ألفاً وأربعمائة (37 400,00) درهم
- الحصص 16: خمسة وخمسون ألفاً وستمئة (55 600,00) درهم
- الحصص 17: ثلاثة آلاف ومائة (3 100,00) درهم
- الحصص 18: أربعة آلاف وثمانمائة (4 800,00) درهم
- الحصص 19: ألفان وثمانمائة (2 800,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ :

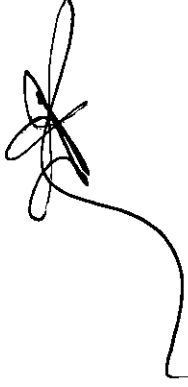
- الحصص 1: أربع ملايين وثلاثمائة وخمسة وأربعون ألفاً وخمسون درهماً (4 345 050,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 2: مليون وثمانية آلاف درهم (1 008 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 3: مليون وثلاثمائة وسبعة وسبعون ألفاً درهم (1 377 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 4: سبعمائة وواحد وتسعون ألفاً ومئتان وعشرون درهماً (791 220,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 5: مليونان وتسعمائة وسبعة وخمسون ألفاً وثمانمائة وثمانون درهماً (2 957 880,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 6: ثلاث ملايين واثنان وسبعون ألف درهم (3 072 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 7: مليون ومائة وواحد وثلاثون ألف درهم (1 131 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 8: مليون وثلاثمائة وسبعة وسبعون ألف درهم (1 377 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 9: ثلاثمائة وواحد وثمانون ألف درهم (381 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 10: مليونان وأربعمائة وتسعة وعشرون ألفاً وثمانمائة وثمانون درهماً (2 429 880,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 11: مليون وثمانمائة وواحد وثمانون ألف درهم (1 881 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 12: ثمانمائة وثمانية وأربعون ألفاً وأربعمائة درهم (848 400,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 13: مليونان وستمائة واثنان وتسعون ألفاً وثمانمائة درهم (2 692 800,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 14: سبعمائة ألفاً وخمسمائة درهم (700 500,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 15: مليونان وأربعمائة وثلاثة وتسعون ألفاً وثمانمائة وأربعون درهماً (2 493 840,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 16: ثلاث ملايين وسبعمائة وسبعة آلاف ومئتان وعشرون درهماً (3 707 220,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 17: مئتان وأحد عشر ألفاً وخمسمائة وستون درهماً (211 560,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 18: ثلاثمائة وواحد وعشرون ألفاً وثلاثون درهماً (321 030,00) مع احتساب جميع الرسوم

« الحصة 19: مائة وستة وثمانون ألفاً وتسعمائة وستون درهماً (136 960,00) مع احتساب جميع الرسوم

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات المواد 27، 29 و 31 من نظام الصفقات الخاص بمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل.

ويمكن للمتنافسين :

- « إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- « إما إيداع أطرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- « إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأطرفة.
- « إما إيداع أطرفتهم إلكترونياً عبر بوابة الصفقات العمومية وفقاً لمقتضيات مرسوم وزارة الاقتصاد و المالية رقم 14-20 (4 شتنبر 2014) ل 8 دوالقعدة 1435 المتعلق بتجريد مساطر الصفقات العمومية من الصفة المادية.



إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 من نظام الإستشارة.



OFPPT

مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle et de la
Promotion du Travail

Dossier d'Appel D'offres
Ouvert sur offres de prix
N° / 2020

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Acquisition, installation et mise en service des Equipements agroalimentaires destinés à l' ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :

Liste des équipements de la Halle lait

- LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé
- LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt
- LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre
- Liste des équipements de la Halle de la 2ème transformation des céréales
- LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries
- LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.
- LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie
- Liste des équipements de la Halle Fruits et Légumes
- LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits
- LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée
- LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille
- Matériels de production des conserves de fruits et légumes
- LOT N°10 : Matériel de préparation
- LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur
- LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti
- LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse
- LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation
- Liste des équipements, verrerie et consommable chimique du Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie
- LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT
- LOT N°16 : Matériels de laboratoire et de contrôle
- LOT N°17 : Equipements frigorifiques
- Liste des équipements génie industriel
- LOT N°18: Echangeurs et électropompes
- LOT N°19: Brûleurs



Handwritten signature/initials

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1: Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres des prix ayant pour objet :

Acquisition, installation et mise en service des Equipements agroalimentaires destinés à l' ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :

Liste des équipements de la Halle lait

- LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé
- LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt
- LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre

Liste des équipements de la Halle de la 2^{ème} transformation des céréales

- LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries
- LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.
- LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie

Liste des équipements de la Halle Fruits et Légumes

- LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits
- LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée
- LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille

Matériels de production des conserves de fruits et légumes

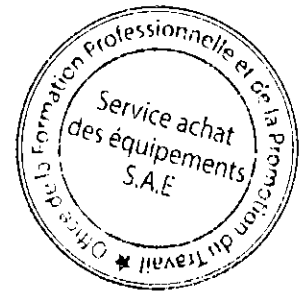
- LOT N°10 : Matériel de préparation
- LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreuse
- LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti
- LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse
- LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation

Liste des équipements, verrerie et consommable chimique du Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie

- LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT
- LOT N°16 : Matériels de laboratoire et de contrôle
- LOT N°17 : Equipements frigorifiques

Liste des équipements génie industriel

- LOT N°18: Echangeurs et électropompes
- LOT N°19: Brûleurs



Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement des marchés de l'OFPPT. Toute disposition contraire au règlement des marchés de l'OFPPT est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°18 et des autres articles du règlement des marchés de l'OFPPT.

Article n°2 : Maître d'ouvrage

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Article n°3 : Définitions :

17 06 2

Au sens du règlement des marchés de l'OFPPT on entend par :

- 1- **Attributaire** : concurrent dont l'offre a été retenue avant la notification de l'approbation du marché ;
- 2- **Autorité compétente** : l'ordonnateur ou la personne déléguée (sous-ordonnateur) par lui pour approuver le marché
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupelement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;
- 5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

Article n°4 : Conditions requises des concurrents

Conformément aux dispositions de l'article n°24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement ;
- c) sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

- les personnes en liquidation judiciaire ;
- les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans une même procédure de passation de marchés.



Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents

- I- Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le constituent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres:

- a) une déclaration sur l'honneur, en un exemplaire unique, établie conformément au modèle joint en annexe.
- b) l'original du récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant. En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

N.B : 1- Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements agréés à cet effet par le ministre chargé des finances Marocain (pour les candidats étrangers, ces cautions personnelles et solidaires doivent être avalisées par une banque marocaine).

2- Les pièces a et b ne doivent exprimer aucune restriction ou réserve sous peine d'être rejetées par la commission d'appel d'offres.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

- + Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- + Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 40 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

- a) la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- c) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 joumada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

* La date de production des pièces prévues aux b) et c) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

- d) le certificat d'immatriculation au registre de commerce pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

Pour, les concurrents non installés au Maroc : l'équivalent des attestations visées aux paragraphes b, c et d ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

1. une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.
2. les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics

Lorsque le concurrent est un établissement public, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et en plus des pièces prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;

2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :

a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation, qui n'est exigée que pour les organismes soumis au régime de la fiscalité, doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;

b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

La date de production des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

Article n°7 : Contenu des dossiers des concurrents

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

7.1 -les dossiers administratifs, techniques, prévus à l'article 5 ci-dessus.

7.2- une offre technique :

Les pièces devant constituer l'offre technique sont :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe ** N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 et 19 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir les caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leur marques et leurs références. Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par les catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des fournitures » afférents aux fournitures proposées. Ces catalogues et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.
- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigées et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

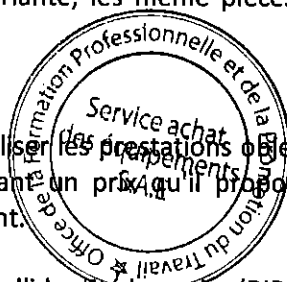
7.3 - **Une offre financière** qui comprend :

a) l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire conformément au modèle joint au présent règlement.

Cet acte d'engagement dûment rempli, et comportant le relevé d'identité bancaire (RIB), est signé par le concurrent ou son représentant habilité, sans qu'un même représentant puisse représenter plus d'un concurrent à la fois pour le même marché.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à l'article 140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

b) le bordereau des prix - détail estimatif établi par le maître d'ouvrage et figurant dans le dossier d'appel d'offres.



Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres.

Le bordereau des prix - détail estimatif doit tenir compte de :

- + La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).
- + Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- + Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement, et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

7.4 - Le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet

Article n°8 : Offre variante.

Des variantes pourront être proposées par les concurrents.

La présentation des variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées annexé au cahier des prescriptions spéciales.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre technique de base.

Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée. Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes. Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 13 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 7 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

Article n°9: Composition du dossier d'appel d'offres.

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPPT, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.



Article n°10 : Information des concurrents

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au maître d'ouvrage au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

af
ol 6

Le maître d'ouvrage doit répondre à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue dans le délai prévu ci-dessus.

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le maître d'ouvrage doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent. Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Article n°11 : Modification dans le dossier d'appel d'offres.

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPPT, exceptionnellement, le maître d'ouvrage peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe I-2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier sa demande de report.

Si le maître d'ouvrage reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du maître d'ouvrage.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

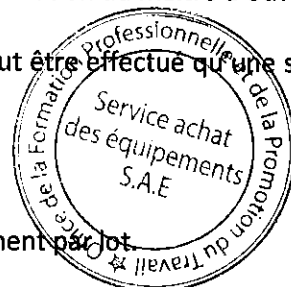
Article n°12 : Répartition

Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement par lot.

Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.

Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles. Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot. Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération.

Pour l'attribution, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot et à l'attribution par lot.



Les offres de remise sur le prix présentées par les concurrents en fonction du nombre de lots susceptibles de leur être attribués sont prises en considération.

Article n°13 : Présentation des dossiers des concurrents.

Conformément aux dispositions de l'article n°29 du règlement des marchés de l'OFPPT :

A- Le dossier présenté par chaque concurrent est mis dans un pli fermé portant :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, éventuellement, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;
- L'avertissement que " le pli ne doit être ouvert que par le président de la commission d'appel d'offres lors de la séance publique d'ouverture des plis ".

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «dossiers administratif et technique ».

b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «offre financière ».

c) La troisième enveloppe contient l'offre technique « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «offre technique».

C- Les enveloppes visées aux paragraphes a, b, et c du B ci-dessus indiquent de manière apparente :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, le cas échéant, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;



Article n°14: Retrait du dossier d'appel d'offres.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dans le bureau du Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) à Casablanca, dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma et à partir du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

Article n°15: Dépôt des plis des concurrents.

Conformément aux dispositions de l'article 31 du règlement des marchés de l'OFPPT, les plis sont, au choix des concurrents :

-Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca MAROC ;

-Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;

-Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.

-Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Le délai pour la réception des plis expire à la date et l'heure fixées par l'avis d'appel d'offres pour la séance d'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ne sont pas admis.

Article n°16 : Délai de validité des offres

Conformément aux dispositions de l'article n°33 du règlement des marchés de l'OFPPT, les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante-quinze (75) jours, à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Si la commission d'appel d'offres estime ne pas être en mesure d'effectuer son choix pendant le délai prévu ci-dessus, le maître d'ouvrage saisit les concurrents, avant l'expiration de ce délai par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine et leur propose une prorogation pour un nouveau délai qu'il fixe. Seuls les concurrents ayant donné leur accord par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax ou par tout autres moyens de communication donnant date certaine adressée au maître d'ouvrage, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

Article n°17: Langue de l'Offre.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Française.

Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente, des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

Article n°18 : Prix préférentiels pour la formation professionnelle.

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 pour l'éducation.

Article n°19 : Monnaie de l'offre.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

Article n°20 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres

Le soumissionnaire supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

Article n°21 : Evaluation des offres des concurrents.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles 36, 38, 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.



af
d 9

Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestations de référence, conforme aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation ,se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2014 et postérieur).
- Aussi, il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent(s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions ,éclaircissements et/ou des compléments d'information, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.

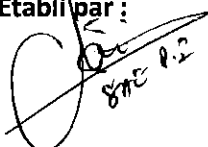
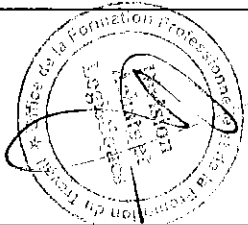
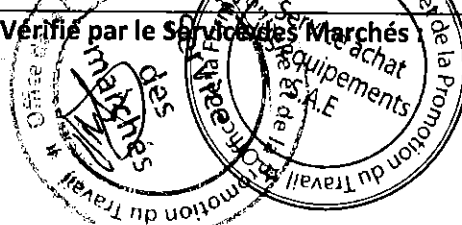
La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » présentés.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, de l'offre technique et de l'offre financière la moins disante par lot.

NB : En application des dispositions de l'article 27 du règlement des marchés l'OFPPT précité, les corrections des erreurs arithmétiques s'effectueront de la manière suivante :

- En cas de discordance entre les prix unitaires du bordereau des prix et ceux du détail estimatif, les prix du bordereau des prix prévalent ;
- En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant total de l'acte d'engagement

Etabli par : 		Vérifié par le Service des Marchés 
<p align="center">Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p align="center">Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p align="center">Abdelouf AOURAGH</p>		

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 des Equipements agroalimentaires destinés à l' ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :

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).

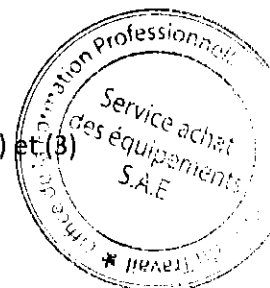
B - Partie réservée au concurrent

a) 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) :

b) 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 :

W d 11

- 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 :

- Pour les Equipements :

- Montant hors Taxes Hors Droits de Douanes et Hors TVA :..... (en lettres et en chiffres)
- Montant des droits de douanes (en lettres et en chiffres)
- 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)

Pour la Formation (s'il y a lieu) pour le lot N° :

- 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)

Total Equipements + Formation pour lot N°

- **Total** (en lettres et en chiffres)



L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (4) 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 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.

(3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

(4) supprimer les mentions inutiles

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR (*)

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert N°..... sur offres des prix.

Objet du marché :

- Acquisition, installation et mise en service des Equipements agroalimentaires destinés à l' ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :

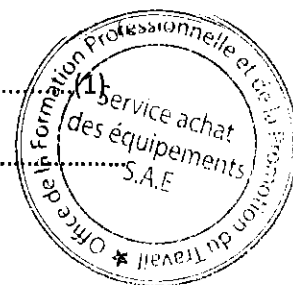
Lot n° :

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 à

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 à
 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 remplit les conditions prévues à l'article 24 du Règlement des Marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation professionnelle 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 ;

Handwritten signature/initials

- 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 le maître d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;
- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au 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'engager à ne pas faire par moi-même ou par personne interposée, 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 JUMADA 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.

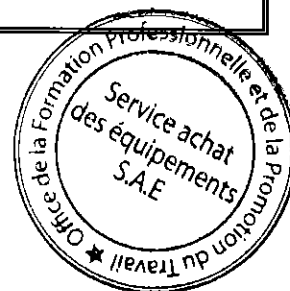
(2) à supprimer le cas échéant.

(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.

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2020.

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, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Entre les soussignés :

d'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur



Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet :

Acquisition, installation et mise en service des Equipements agroalimentaires destinés à l' ISIA KENITRA et ISIA AGADIR ; répartie en lots suivants :

Liste des équipements de la Halle lait

- LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé
- LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt
- LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre

Liste des équipements de la Halle de la 2^{ème} transformation des céréales

- LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries
- LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.
- LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie

Liste des équipements de la Halle Fruits et Légumes

- LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits ✓
- LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée ✓
- LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille ✓

Matériels de production des conserves de fruits et légumes

- LOT N°10 : Matériel de préparation ✓
- LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur ✓
- LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti ✓
- LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse ✓
- LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation ✓

Liste des équipements, verrerie et consommable chimique du Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie

- LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT ✓
- LOT N°16 : Matériels de laboratoire et de contrôle ✓
- LOT N°17 : Équipements frigorifiques ✓

Liste des équipements génie industriel

- LOT N°18: Echangeurs et électropompes ✓
- LOT N°19: Brûleurs ✓

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

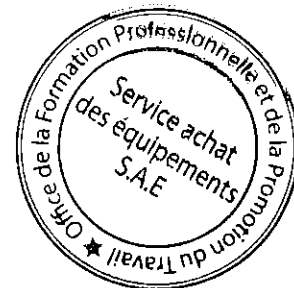
ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).

- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.



ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables.

ARTICLE N°5 : CONTENU DES PRIX

Les prix de l'équipement sont réputés fermes et non révisables et tiennent compte de tous frais et faux-frais ainsi que de toutes sujétions y compris le transport.

1- Prix en HT/HDD/H.TVA : les prix sont des prix rendus droits acquittés, à l'exclusion des droits et taxes à l'importation (se référer aux incoterms de la chambre de commerce internationale pour l'interprétation à donner à cette définition).

2- Prix en TTC : les prix sont des prix rendus droit acquittés, comprenant toutes les taxes exigibles, les droits de douanes et la TVA.

Les prix TTC du présent marché s'entendent toutes taxes comprises, notamment la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) instituée par le dahir du Rabia II 1406 (20 Décembre 1985).

Pour les entreprises étrangères, le règlement de la TVA sera effectué conformément aux dispositions du code général des Impôts en vigueur.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7: FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR

Les équipements du présent marché pourront bénéficier de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation conformément à la convention de l'UNESCO à laquelle le Maroc a adhéré par Dahir n°1.60201 et n°160.202 du 14 Joumada I 1383 (3 Octobre 1963).

Toutes les formalités d'établissement des demandes d'importation et d'obtention des autorisations d'importation délivrées par l'autorité gouvernementale chargée du commerce et de l'industrie (direction du commerce extérieur et Office des changes) ainsi que toutes les formalités douanières seront réalisées par le titulaire et les frais y afférents seront à sa charge.

A cet effet, le titulaire devra prendre toutes les mesures nécessaires pour obtenir les autorisations d'importation dûment visées par les autorités compétentes.

Dans le cas où la franchise est refusée, le remboursement des droits de douanes à l'importation seront réglés sur pièces justificatives à hauteur maximale du montant des droits de douanes et TVA indiqués dans le Bordereau des prix/Détail Estimatif.

Le titulaire est réputé être au courant des démarches à suivre et de la liste des produits susceptibles d'être non autorisés à l'importation au MAROC. Aucune réclamation ne sera admise à cet effet par l'O.F.P.P.T.

L'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus



ARTICLE N°8 : FORMALITES D'EXONERATION DE LA TVA**1. Matériel bénéficiant de la franchise douanière**

Le matériel bénéficiant de la franchise douanière UNESCO bénéficiera d'une exonération de la TVA et ce en application de l'article 8 paragraphe 28 de la loi n°30-85 tel qu'elle a été modifiée et complétée.

L'O.F.P.P.T. demandera l'exonération de la TVA à la Direction des impôts après avoir reçu du titulaire du marché les pièces suivantes :

- La demande d'attestation d'achat en exonération de la TVA en annexe dûment remplie par le titulaire ;
- La facture pro forma en quatre exemplaires ;
- L'original de la décision soldée de la franchise douanière dûment visée par l'inspecteur douanier ;
- La copie de la déclaration unique de marchandise (DUM) ;

2. Matériel n'ayant pas bénéficié de la franchise douanière

Les formalités décrites, ci-après, sont conditionnées par le respect des dispositions de l'article n° 7 sus cité.

Si le titulaire ne se conforme pas aux stipulations de l'article n° 7 sus - cité, il ne devra prétendre au remboursement ni des droits et taxes à l'importation ni de la TVA figurant au bordereau des prix – détail estimatif.

a- Entreprise nationale :

Pour les équipements, n'ayant pas bénéficié de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation, la TVA sera réglée sur la base des prix hors taxes et hors droits de douanes augmenté des droits de douanes à rembourser.

b- Entreprise étrangère :

Pour les équipements, n'ayant pas bénéficié de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation, la TVA sera réglée conformément aux dispositions du code général des Impôts en vigueur.

**ARTICLE N°9 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD****Délai d'exécution :**

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **210 JOURS**.

il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire.

Aussi, ce délai de livraison comprend le délai écoulé entre la date de dépôt de la demande de franchise en annexe, dûment remplie par le titulaire, au bureau d'ordre de l'OFPPT et la date de la remise de la réponse définitive de la demande de franchise de la Direction des douanes, tributaire de la délivrance d'une copie du Bon à Délivrer par le titulaire au maître d'ouvrage en déposant ce justificatif d'arrivage physique de la marchandise au Bureau d'ordre.

Le délai contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPT ;

Ce délai est celui que se réserve l'OFPPT pour la mise en œuvre des modalités de vérification de conformité technique objet de l'article 12 du présent CPS.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

oC 4

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8)% du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAGT.

ARTICLE N°10 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

- LOT N° 1: Soixante-cinq mille Dirhams (65 000.00 DH) ✓
- LOT N° 2 : Quinze mille Dirhams (15 000.00 DH) ✓
- LOT N° 3 : Vingt mille six cent Dirhams (20 600.00 DH) ✓
- LOT N° 4 : Onze mille huit cent Dirhams (11 800.00 DH) ✓
- LOT N°5 : Quarante-quatre mille trois cent Dirhams (44 300.00 DH) ✓
- LOT N°6 : Quarante-six mille Dirhams (46 000.00 DH) ✓
- LOT N°7 : Seize mille neuf cent Dirhams (16 900.00 DH) ✓
- LOT N° 8 : Vingt mille six cent Dirhams (20 600.00 DH) ✓
- LOT N° 9 : Cinq mille sept cent Dirhams (5 700.00 DH) ✓
- LOT N° 10: Trente-six mille quatre cent Dirhams (36 400.00 DH) ✓
- LOT N° 11 : Vingt-huit mille Dirhams (28 000.00 DH) ✓
- LOT N° 12 : Douze mille sept cent Dirhams (12 700.00 DH) ✓
- LOT N° 13 : Quarante mille trois cent Dirhams (40 300.00 DH) ✓
- LOT N° 14 : Dix mille cinq cent Dirhams (10 500.00 DH) ✓
- LOT N° 15 : Trente-sept mille quatre cent Dirhams (37 400.00 DH) ✓
- LOT N° 16 : Cinquante-cinq mille six cent Dirhams (55 600.00 DH) ✓
- LOT N° 17 : Trois mille cent Dirhams (3 100.00 DH) ✓
- LOT N° 18 : Quatre mille huit cent Dirhams (4 800.00 DH) ✓
- LOT N° 19 : Deux mille huit cent Dirhams (2 800.00 DH) ✓



Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur

ARTICLE N°11: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE

- Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans le tableau de répartition, Toutefois pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impacts sur les prix ou autres conditions du marché.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT un planning prévisionnel de livraison

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

Le responsable du centre bénéficiaire signe les bons de livraison des articles livrés en précisant les dates de livraison.

ARTICLE N°12 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans les sites bénéficiaires suivant un planning communiqué au titulaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P.T et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 30 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

Les opérations de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché et le cas échéant ses avenants doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel

ARTICLE N°13 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire:

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N°14 : Formation

Il est prévu des formations sur l'utilisation et mise en marche pour les lots : 1,2,3 4, 5, 6,7,8,9,10, 11, 12(item1), 13,14, 15(item1)

ARTICLE N°15 : Réceptions provisoire et définitive**1- Réception provisoire**

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai de un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°16 : MODE DE REGLEMENT

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

ARTICLE N°17 : MODALITES DE PAIEMENT

Le titulaire adressera à l'Office les factures en cinq exemplaires avec les bons de livraisons des articles réceptionnés conformes.

Les sommes dues au titulaire seront réglées à son compte dont le numéro est précisé dans le marché. Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°18 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à la dite exécution.



ol 22 47

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°19 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipement ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°20 : SOUS-TRAITANCE

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°141 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°21: DOMICILE DU TITULAIRE

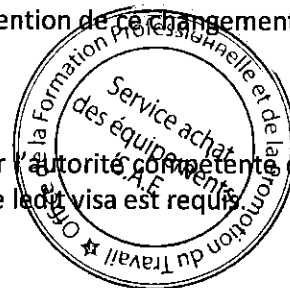
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°22 : VALIDITE DU MARCHE

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'Office ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.



ARTICLE N°23 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-quinze (75) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 136 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°24: GARANTIE

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier

ARTICLE N°25 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue de un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°26 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à **Une année(01)** pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

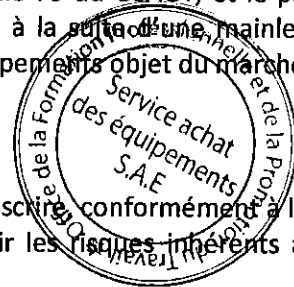
ARTICLE N°27 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

En application des dispositions de l'article 19 du CCACT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectué ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°28: ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, le titulaire doit souscrire conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.



ARTICLE N°29 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

ARTICLE N°30 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

- + La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P.T ou son délégataire.
 - + Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.
 - + Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.
- Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 31 : RESILIATION DU MARCHÉ


Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014)).

ARTICLE 32 : MESURES COERCITIVES

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES**LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé**

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température 4°C • Capacité 200 litres • Réalisation en inox 304L • Avec unité de réfrigération pouvant assurer une température de + 4°C, • Thermostat électronique réglable de température • Agitateur à pale en acier inox • Sécurité d'ouverture du couvercle • Alimentation : 220 V 50 /Hz • Vanne pour vidange • 1Raccords males SMS de diamètre 51 mm minimum 
2	<p>Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 200 litres • Acier inox 304L • Vanne pour vidange SMS. • 1 Raccords males SMS de diamètre 51 mm
3	<p>Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer les cycles de lavages des lignes de production laitières avec des systèmes de recyclages des produits chimiques. <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muni de 3 bacs en inox de capacité 50 L minimum, • Possibilité de branchement avec les différents équipements de l'atelier de lait • Pompe de circulation des solutions de nettoyage

4
OL

- Chauffage des solutions avec l'eau chaude
- Réglage des cycles de nettoyage automatique
- Construction en inox
- Tableau électrique IP55
- Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence
- Alimentation en eau chaude et en eau de réseau
- Fourni avec des tuyauteries (min 20 m) et accessoires adaptés.
- Les raccordements des solutions de nettoyage aux différents installations doit être male SMS de diamètre 51 mm minimum,
- Le fournisseur doit assurer le raccordement avec les différentes installations (pasteurisateur, homogénéisateur et Ecrémeuse)
- Notice technique en français
- Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)

4


Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes**Fonction :** Pasteurisation produits laitiers**Descriptif :**

- Bac de lancement en inox capacité min 50 L avec flotteur pour contrôle du niveau,
- Bac en inox inclus capacité min 50 L pour stockage du produit pasteurisé
- Pompe d'alimentation centrifuge, inox.
- Débit de pasteurisation réglable de jusqu'au minimum 100 l /h
- Indicateur de débit
- Echangeur à plaque en inox
- 3 compartiments monobloc : refroidissement, récupération et chauffage
- Chambreurs inox tubulaires modulable pour sélection de temps de chambrage : de 20 s à 5 min
- Sondes de température entrée et sortie de chaque compartiment du lait et de l'eau chaude – froide
- Réglage automatique du barème
- Dispositif d'enregistrement des températures
- Groupe de froid d'eau glycolée inclus
- Le mode de chauffage est soit : Groupe de Chauffage électrique inclus ou par chaudière appropriée incluse. Le fournisseur doit préciser et fournir le mode de chauffage proposé.
- Tableau électrique comprenant interrupteur différentiel et le synoptique de l'installation
- Bouton poussoir d'arrêt d'urgence



	<ul style="list-style-type: none"> • Raccordement : <ul style="list-style-type: none"> * Electrique : 220 - 380 V - 50/60 Hz * source d'eau chaude <98°C si n'est pas inclus *source d'air comprimé < 6 bars * Tuyauterie nécessaire pour raccordement eau et air comprimé, • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
5	<p>Ecrémeuse à assiette fermée en ligne</p> <p>Fonction : Ecrémage du lait</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparateur centrifuge fermé en ligne • Construction en Inox 304L • Pompe d'alimentation du lait entier en acier inox 304L • Débit du lait entier réglable de 0 à 200 kg/h • Vanne du lait écrémé avec indication du débit • Branchement compatible avec les différentes installations. • Vanne de la crème avec indication de débit. • Réservoir d'alimentation min 20 L, en inox 304L inclus • Raccordement SMS 51 mm • Tableau électrique IP55 en inox, boîtier de commande avec arrête d'urgence. • Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
6	<p>Homogénéisateur avec gavage sur roulettes</p> <p>Fonction : Homogénéisation du lait</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pompe d'alimentation • Alimentation maximale : 100 l/h • Pression réglable de 0 à 250 bar minimum • Indicateur de pression • Branchement compatible avec les différentes installations • Construction en acier inox avec la partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316



	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve d'alimentation min 100 L en inox 304L • Raccordement eau de réseau • Raccordement air comprimé • Tableau électrique IP55 - avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
7	<p>Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes</p> <p>Fonction : Conditionnement du lait</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement du lait en sachet de plastique réglable à 250 ml, 500 ml et 1000 ml • Capacité : (20 pièces /h) minimum • Possibilité de réglage des températures de scellage • Affichage de pression de l'air comprimé • Construction en inox • La partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316 • Pompe d'alimentation en inox • Dateur à sec • Cuve d'alimentation min 100 L • Deux bobines de plastiques d'emballage du lait • Branchement compatible avec les différentes installations • Tableau électrique IP55, • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) 
8	<p>Générateur eau chaude industriel</p> <p>Fonction : production eau chaude pour alimenter des équipements agroalimentaires</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 500l de capacité • Chauffage électrique • Construction tout inox 304 L • Température min 90°C

	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation 220 V/50Hz Pression atmosphérique Traitement des eaux inclus, dispositif de déminéralisation / adoucisseur d'eau de ville inclus Dispositif de réglage de la température Pompe de distribution d'eau chaude aux différents équipements Tuyauterie nécessaire pour raccordement aux différentes installations, Notice technique en français Installation et mise en service.
9	Compresseur d'air comprimé <ul style="list-style-type: none"> Compresseur mobile à roulettes, Réservoir ≥ 250 L Pression ≥ 6 bars Avec 10m de tuyau d'air et crépine pour bullage d'air Alimentation : 220-380V- 50/60 Hz Installation et mise en service.



Formation

Item	Désignation
1	Formation de dix jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru ✓	2	2	4
2	Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait ✓	1	1	2
3	Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes ✓	1	1	2
4	Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes ✓	1	1	2
5	Ecrémeuse à assiette fermée en ligne ✓	1	1	2
6	Homogénéisateur avec gavage sur roulettes ✓	1	1	2
7	Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes ✓	1	1	2

8	Générateur eau chaude industriel ✓	1	1	2
9	Compresseur d'air comprimé ✓	1	1	2

LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
01	<p>Cuve de fermentation du yaourt</p> <p>Fonction : Fermentation du yaourt</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité entre 50 litres à 200 l max • Température min 44 °C – max 90°C • Structure en inox 304L sur roulette • Agitateur à vitesse variable • Sondes de température Pt 100 Ω • Dispositif de chauffage électrique ou possibilité d'alimentation au générateur d'eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi • Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude • Enveloppe de chauffage convenable • Affichage de température et réglage de consigne • Vanne de connexion SMS diam 51 mm • Alimentation en eau chaude et en eau de réseau. • Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé • Notice technique en français.
02	<p>Pompe de transfère du yaourt</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 80 litres /h • Pompe centrifuge montée sur une Structure inox 304L avec roulettes, • Vanne de connexion SMS diam 51 mm • Câble d'alimentation suffisant de 2 mètres



41

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé / 50/60 Hz Notice technique en français
03	<p>Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage Fonction : Conditionnement du yaourt en pot Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacité du dosage de 100 à 250 ml Réglage du volume du produit Dispositif de thermoscellage à température réglable Dépose manuelle des pots Construction en inox 304L Tableau électrique, Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> 10000 pots à yaourt et 10000 Opercules Accessoires nécessaires pour raccordement au compresseur Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur).
04	<p>Etuve à yaourt Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Étuve à yaourt capacité 100- 400 pots, avec les étagères en inox Température réglable à 45°C, Affichage de température Structure en inox 304L Dispositif de ventilation Clayette de nombre convenable Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé Notice technique en français Installation et mise en service



Formation

Item	Désignation
1	Formation de 2 jours pour les équipements du lot


Tableau de répartition


ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Cuve de fermentation du yaourt	1	1	2
2	Pompe de transfère du yaourt	1	1	2
3	Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage	1	1	2
4	Etuve à yaourt	1	1	2

LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Cuve de coagulation du fromage Fonction : Pasteurisation, mélange, caillage du lait et moulage du fromage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité entre 200 et 250 l, double paroi • Couvercle à charnière à ouverture facile pour moulage du fromage • Possibilité de chauffer ou de pasteuriser le lait pour fromage • Température réglable avec affichage • Dispositif d'agitation et de tranche caillée, vitesse réglable • Dispositif de chauffage électrique interne adapté ou possibilité de couplage au générateur eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi • Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude • Structure en inox 304L avec roulettes • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence
2	<p>Presse pour fromage Fonction : Pressage de fromage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable • Pression : min. 1 bar - max. 6 bars • Manomètre pour mesurer la pression de pressage • Capacité de pressage 8 moules minimum



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilité d'évacuation de lactosérum • Nettoyage simple • Système de sécurité • Bouton poussoir d'arrêt d'urgence • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) • Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lot des moules de structure adapté à tout type de moulage du fromage : <ul style="list-style-type: none"> - 10 unités de Capacité 250 g de fromage en inox - 10 unités de Capacité 500 g de fromage en inox - 10 Moules pour Fromage 120 g en plastique alimentaire - Coiffe en PVC de diamètre convenable ❖ Table de pressage en inox 304L avec Bords rehaussés muni de cuve de 150 litres adapté à la presse, avec vanne de décharge. Dimensions: 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%)
3	<p>Table de moulage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Structure en acier inox 304L • 4 pieds réglables • Bords rehaussés • Vanne de décharge • Dimensions : 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%) 
4	<p>Bac de salage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 50 litres minimum sur roulettes • Construction en acier inox 304 L ou en polyester alimentaire • Vanne de vidange raccord SMS • Grille support du fromage
5	<p>Cave d'affinage fromage</p> <p>Fonction : Affinage du fromage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min. 100 litres

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Température réglable avec affichage de 8°C à 15°C • Humidité réglable à 96% • Indicateur de température • Indicateur d'humidité • Structure inox 304L • Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz • Notice technique en français
6	<p>Tank de maturation pour crème à beurre Fonction : Maturation du beurre</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min 50 litres double paroi • Température min 0 °C – max 90°C • Structure en inox 304L montée sur roulettes • Vanne de vidange raccord SMS • Agitateur à vitesse variable • Sondes de température Pt 100 Ω • Affichage de température et réglage de consigne • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence 
7	<p>Baratte pour beurre en inox</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min. 10 litres de crème • Vitesse de rotation réglable 100 – 200 trs/min • Nombre de pales sur l'agitateur 4 minimum • Construction en inox 304L avec système de sécurité • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - 5 Moules en inox carré de 100 g - 5 moules en inox carré de 250 g

uf

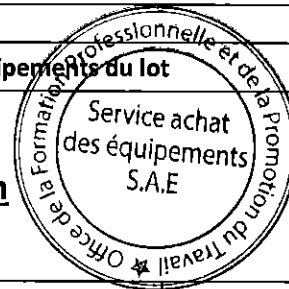
N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> - 5 moules en inox carré de 500 g • Notice technique en français • Installation et mise en service

Formation


Item	Désignation
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Cuve de coagulation du fromage ✓	1	1	2
2	Presse pour fromage ✓	1	1	2
3	Table de moulage ✓	1	1	2
4	Bac de salage ✓	1	1	2
5	Cave d'affinage fromage ✓	1	1	2
6	Tank de maturation pour crème à beurre ✓	1	1	2
7	Baratte pour beurre en inox	1	1	2



LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Pétrins à axe oblique</u></p> <p>Fonction Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempe et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bras à deux branches en inox muni • Une grille de protection de la cuve • Cuve en inox avec frein de cuve • Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum • Deux vitesses de pétrissage • Capacité de la cuve 25litres ±10% • Alimentation monophasé 220V- 50Hz ou 380V • Notice technique en français • Installation et mise en service
2	<p><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></p> <p>Fonction Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacités de la cuve 25 litres ±10% • Vitesse de 30 à 180 tr/min • Doté d'une minuterie • Munie de fouet, palette et spirale • Cuve adaptable avec dispositif de chauffage et grille de protection • Construction : Acier inoxydable • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service 
3	<p><u>Laminoir</u></p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens • Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins, • Bandes transporteuses, • Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm ($\pm 10\%$) • Largeur de travail 500 mm minimum, • Pâte travaillée : 4 kg minimum, • Réglage de la vitesse du tapis, • Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé. • Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir • Commande du tapis par bouton poussoir ou levier ou joystick • Avec protection de sécurité. • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
4	<p>Façonneuse :</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne... <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g ($\pm 10\%$) • Débit minimum de 400pièces /heure. • 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage) • Réglage de laminage et de l'allongement • Réglage de la vitesse. • La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail. • Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaire • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
5	<p><u>Armoire de fermentation</u></p> <p>Fonction(s)</p>



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur. <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 16 niveaux minimum • Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm • Température de fonctionnement de 20° à 60°C • Intérieur, façade et glissières en inox, • Régulation de l'hygrométrie (50 % - 100%) • Programmation automatique du cycle de température et d'hygrométrie • Livrés avec 16 plaques (nombre de plaques est selon les niveaux) du 400*600 mm, • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service
6	<p><u>Thermoscelleuse de table</u></p> <p>Fonction (s) Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine sous vide de table • Sac de cuisson sous vide • Fonctionnement manuel • Surface de scellage 30x30 cm • Temps de soudure en seconds • Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars. • Arrêt d'urgence du vide • Livré avec Accessoires <p>- Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du :</p> <ul style="list-style-type: none"> * Dim environ 200x300 mm : lot de 1000 pièces * Dim environ 300x400 mm : lot de 1000 pièces <p>- 3 résistances de soudure de rechange</p> <p>- 3 m de ruban téflon de protection</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation monophasé 220V- 50Hz • Notice technique en français



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Installation et mise en service
7	<p><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2+8 C° • Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 • Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur • Dégivrage automatique de l'évaporateur • Evaporation automatique du condensat • Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) • Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. • 4 pieds en inox réglables. • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). • Portes avec poignée ergonomique réversibles • Fermeture par joint magnétique "à pression" • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, • Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating" • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 360 w minimum
8	<p><u>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable ; • Tableau de Commande complet avec thermostat et thermomètre ; • Capacité : 80 à 100 Litres ; • Puissance : 0.5 Kw minimum ; • Alimentation : 220 V – 50 hz ; • Carrosserie tout Inox ; • Isolation 60 mm en mousse de polyuréthane injecté, densité 45kg/m3 ; • Groupe autonome frigorifique de forte puissance ; • Echange frigorifique accéléré par Agitateur d'eau ;



4

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation de fonctionnement par thermostat ; • Trop-plein sécurité ; • Extérieur en tôle plastifiée ou en Inox ; • Serpentin en Inox alimentaire ; • Cuve Inox 18/10 contact alimentaire avec isolation en mousse de polyuréthane ; • Habillage modulaire auto fixé pour faciliter l'installation et l'entretien ; • Remplissage automatique par flotteur ; • Dosage manuel de l'eau par tube de niveau à lecture précise et instantanée.

Formation

Item	Désignation
1	Formation de 3 jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition


ITEM	DESIGNATION	Quantité	Unité	Total
1	Pétrins à axe oblique /	1	1	2
2	Batteur mélangeur planétaire /	1	1	2
3	Laminoir /	1	1	2
4	Façonneuse /	1	1	2
5	Armoire de fermentation	1	1	2
6	Thermoscelleuse de table	1	1	2
7	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES	1	1	2
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1	1	2



LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>FOUR Boulanger à convection électrique</p> <p>Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Four conforme à normes internationales alimentaires • 5 niveaux 600x400 mm • Construction en acier inox. • Température : max 260°C (±10%) • Commande digitale • Fonctionnement manuel / automatique • Injection automatique de la vapeur • Fonction d'arrêt du ventilateur à la fin de cuisson à la vapeur • 2 vitesses du ventilateur minimum Gauche / droite rotation du ventilateur • Préchauffage automatique • Cuisson avec système d'humidité • Branchement eau :3/4 • Éclairage de la chambre de cuisson LED. • Hotte d'aspiration • Table support en inox • 5 plaques 600x400 mm • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique en français • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages</p> <p>Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Four conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire, • 2 étages de 2 plaques de 600*400 mm • Façade tout en inox, • Chambre de cuisson standard : sol en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson • Hotte d'extraction, • Appareil à buée, • Isolation : panneaux en laine de roche croisés ou de laine de verre ; vitres réfléchies, • Eclairage intérieur, résistance électrique inox blindé • Hotte d'aspiration, • 4 plaques 600*400 mm • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) • Notice technique en français 
3	<p>Rotative à plateaux</p> <p>Fonction Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité max 10 kg de pâte • Un couteau racleur arase la pâte à la surface du cylindre mouleur. • Machine adaptée pour des plaques de cuisson avec dimensions de 400X600mm ; • Structure : acier inoxydable/aluminium • Trémie d'alimentation démontable : acier inoxydable, max 20 litres • Rouleau mouleur : bronze avec le logo de l'OFPPT comme empreinte en plastique (le logo sera fourni au titulaire pour la gravure) dimensions empreintes 4 x 6 cm • Rouleau de pression : acier inoxydable • Tapis transporteur : coton sans coutures

cf

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire • Systèmes de protection • Livré avec Accessoires <ul style="list-style-type: none"> - Deux bandes transporteuses en coton sans couture de rechange - Deux couteaux racleurs • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique en français • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
4	<p>Emballeuse « flow pack »</p> <p>Fonction (s) La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine conforme aux normes internationales alimentaires • Machine type « Little Flow » • Commande électromécanique, • Surface en contact avec produit alimentaire en acier inoxydable • Assure la soudure des films d'emballages complexes soudure longitudinale et transversale • Possibilité d'injecter des conservateurs lors de l'opération de conditionnement. • Longueur sachets : 60 à 300 mm, • Cadence mécanique minimum 60 sachets / mn minimum • Température de soudure des films d'emballage sont réglables 50°C à 220°C ±10%. • Largeur porte bobine maxi 300 mm ±10% ; • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique en français • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)



cel

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
5	<p>Dresseuse coupeuse à fil Fonction La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 10 kg de pâte maximum, • Constitué de trémie démontable, de deux cylindres cannelés, d'une chambre de compression de volume variable et d'une filière fixe ou mobile à préciser. • Elle est munie de divers programmes pour la réalisation de différentes formes de biscuits. • Programmation automatique, • Machine adaptée aux plaques de dimensions de 400/600 mm. • Douilles rotatives et Douilles fixes • Systèmes de protection • Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique en français • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)



Formation

Item	Désignation
1	Formation de 5 jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Four Boulanger à convection électrique	1	1	2
2	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages	1	1	2
3	Rotative à plateaux	1	1	2
4	Emballeuse « flow pack »	1	1	2
5	Dresseuse coupeuse à fil	1	1	2

➤ **LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie**

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Tamiseur de laboratoire</u></p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la granulométrie : <p>+ des farines de blés + des semoules de blés</p> <p>Utilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • + en contrôle qualité biscuitiers • + en contrôle qualité « pâtes alimentaires et couscous » <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tamiseur à tamis mobile • Minuterie de 0 à 15 minutes • Vitesse de rotation de 180 ± 20 tours/min (plage minimale imposée) • Réglage de l'excentricité : de 30 à 60 mm (plage minimale imposée) • Dispositif de dégommage des tamis intégré débrayable • Fond et couvercle de tamis inox • Bride de fixation • Tamis • Numérotés et fournis avec certificat de conformité aux normes NF • + Diamètre tamis : 200 mm • + Ouvertures de maille des tamis <p>Les ouvertures de mailles choisies pour les farines : 198 μm , 130 μm , 100 μm , 75 μm, 60 μm et 42μm. Les ouvertures de mailles choisies pour les semoules : 1120 μm , 850 μm , 630 μm , 500 μm, 425 μm , 355 μm , 250 μm , 200 μm , 150 μm.</p> <p>Construction</p> <ul style="list-style-type: none"> • tamis : inox



ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2	<p>Alvéographe et alvéo link</p> <p>Alvéographe :</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essai en extension bi axiale de pâte de farine de blé - Etude du rôle des matières premières sur la rhéologie de pâte de farine de blé - Détermination des propriétés rhéologiques des farines selon la norme AFNOR V 03 710 <p>Descriptif</p> <p>Pétrin/ extrudeur avec thermomètre de contrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> + Plaque, rouleau de laminage, emporte pièce + Etuve de repos des pâtons avec plaque de repos + Manomètre enregistreur + Burette et porte burette <p>Fluides / raccordement</p> <ul style="list-style-type: none"> - 220 V - eau froide <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 litres d'huile non siccative pour graissage plaques et rouleaux avec pinceau - 1 spatule - abaques de calcul des alvéogrammes - 2 000 « alvéogramme » vierges - plumes ou encre pour stylet d'enregistrement <p>Alvéolink :</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcul des paramètres alvéographiques et impression des alvéogrammes, ayant : - bloc de calcul complet - raccord à l'alvéographe - câbles de raccordement <p>Logiciel d'exploitation permettant le transfert de données sur un tableur</p> <p>Notice technique en français</p>
3	<p>Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg »</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Détermination de l'activité alpha amylasique des farines et semoules, conforme aux normes NFV03-703. ISO N° 3093(Standard I.C.C :107). <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareil muni d'un bain- marie, chauffé à la température correspondant à la norme précitée avec un afficheur du niveau d'eau muni d'un couvercle qui fait office de support du tube viscosimétrique; • Minuteur avec affichage du temps de chute avec signal lumineux ; • Tubes viscosimétrique spécialement conçu pour cette expérience à fond hémisphérique ; • Bouchons de caoutchouc destinés à obstruer les tubes ; • Agitateur viscosimétrique, conçu d'une tige métallique équipée à sa partie inférieure d'une petite roue à 3 rayons, l'agitateur doit pouvoir se déplacer sans frottement dans le tube. • Une bague pour la préhension du tube viscosimétrique



47

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Pipette de 25ml, éventuellement d'un distributeur automatique • Un portoir du tube viscosimétrique • Alimentation 220V-50HZ • Notice technique en français
4	<p><u>Farinographe</u></p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination du taux d'hydratation d'une farine et /ou semoule selon la norme AFNOR V 03 717/1, ICC n° 115 • Caractérisation de l'effet des matières premières et du taux d'hydratation sur les propriétés rhéologiques de pâtes de farine de blé. • Utilisation pour réglages des paramètres de conduite de ligne. • Farinographe type farinographe BRABENDER ou équivalent <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un pétrin standard 300 g, thermostaté actionner par un moteur dynamométrique, 2 bases tournant en sens inverse, à 63tr / min pour celui l'axe moteur et x 1/2 pour l'autre. Ils étirent et compriment alternativement la pâte à l'intérieur du pétrin ; • Moteur dynamométrique de 0,5CV, • Amortisseur à huile qui règle l'amplitude des oscillations ; • Enregistreur électrique (avancée de la feuille : 1 cm/min) • Thermostat régulateur réglé à 30°C avec une pompe de circulation d'eau vers le pétrin et l'amortisseur ; • Burettes « Farinographe » et porte burettes Raccords, câbles de raccordement • Fluides / raccordement • Alimentation : 220 V • Notice technique en français
5	<p><u>Visco amylographe</u></p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivre l'empesage et la gélatinisation de l'amidon des farines au cours du chauffage progressif d'une pâte liquide par le biais d'une mesure de la viscosité, afin d'en déduire son activité enzymatique. (Norme I.C.C n°126) • Visco amylographe type Viscographe BRABENDER ou équivalent <p>Descriptif</p> <p><u>L'appareil se compose de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un récipient cylindrique et rotatif (bol) métallique à l'intérieur duquel se trouvent des broches ou



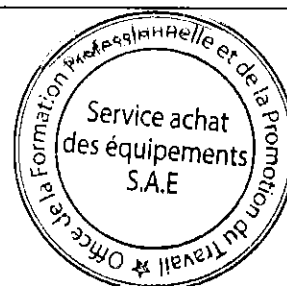
ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<p>palpeurs, entouré de résistance électriques permettant une montée en température contrôlée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Couvercles pivotant muni également de palpeurs plongeant dans le bol, ce couvercle est accouplé à un système de mesure du couple de rotation, de la fonction de viscosité du mélange et de sa température ; • D'un logiciel permettant <ul style="list-style-type: none"> - Programmation de la vitesse de rotation du bol - Programmation de la vitesse de montée et de descente en température - Programmation de la température de plateau et de la durée de maintien au plateau - Enregistrement des courbes d'analyses (viscosité, température en fonction du temps) <p><u>Fluides / raccordement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentation : 220 V • Muni de l'interface : RS 232 • Notice technique en français
6	<p>Appareil de mesure de l'amidon endommagé</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de l'amidon endommagé des farines de blé - Aide au réglage des appareils de mouture en meunerie • Aide à la détermination de l'hydratation des pâtes biscuitières • Aide à l'analyse des farines par le service qualité <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesure par méthode ampérométrique • 2 bols d'essai • Affichage des résultats • Unités Chopin Dubois <ul style="list-style-type: none"> - Unités AUDIDIER - Unités AACC - Unités FARRAND • Fluides / raccordement <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220 V - Muni de l'interface informatique RS 232 • Notice technique en français



49

49

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
7	<p>Appareil d'extraction du gluten</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Extraction automatique du gluten de farine de blé selon la norme ICC standard N°155 et N°158 Méthode AACC 38-12 Détermination gluten humide (après centrifugation) Détermination du gluten index Détermination du taux gluten sec <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Un appareil d'extraction du gluten Une centrifugeuse Un appareil permettant le séchage Une balance analytique précise à $\pm 0,001g$ Alimentation : 220V Notice technique en français
8	<p>Appareil de l'humidité de farine</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> Déterminer la teneur en eau de la farine Juger la conservabilité de la farine Réaliser les analyses de la farine selon les normes Calculer la quantité d'eau à ajouter lors du pétrissage <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Une balance analytique précise à $\pm 0,001g$ Une étuve pour la détermination de l'humidité de la farine les par méthodes de référence, plage de 30°C à 150°C, Un dessiccateur de laboratoire Nacelles et pince d'enfournement Notice technique en français
	<ul style="list-style-type: none"> Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) pour chaque article du lot. Les articles de ce lot doivent répondre aux exigences des normes européennes en vigueur.



Formation


Item	Désignation
1	Formation de 10 jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition

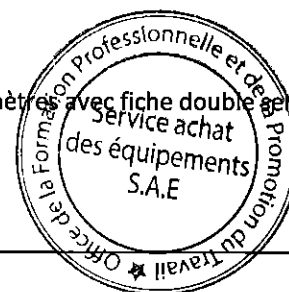
ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Tamiseur de laboratoire /	1	1	2
2	Alvéographe et alvéolink /	1	1	2
3	Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg » /	1	1	2
4	Farinographe /	1	1	2
5	Visco amylographe /	1	1	2
6	Appareil de mesure de l'amidon endommagé /	1	1	2
7	Appareil d'extraction du gluten /	1	1	2
8	Appareil de l'humidité de farine /	1	1	2

**LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Extraction de jus à partir d'agrumes (mandarines, citrons, oranges, pamplemousses) Obus de pressage automatique, éjecteur à ressort Capacité 300 oranges / heures minimum ; Avec trémie de chargement Dispositif de filtration des jus incorporés Dispositif d'évacuation des écorces Structure inox 304 L Alimentation 220 V ou 380 V

	<ul style="list-style-type: none"> • Notice technique en français <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeu de tête d'extraction permettant l'adaptation de l'appareil à trois calibres différents (pamplemousse, oranges et mandarines) • Installation et mise en service
2	<p><u>Presse à paquets</u></p> <p><u>Dispositif</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine montée sur bâti acier peint • Pression par vérin hydraulique • Vérin avec fin de course • Force : 2 tonnes minimum. • Hauteur au sol de la manette convenable • Piétement sur quatre platines en inox réglables en hauteur • Maie et plateau fixe en acier inoxydable • 8 clayons en acier inoxydable • 7 Cadres en polypropylène ou en toile. • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) 
3	<p><u>Filtre à plaques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadre de plaques en inox, plaques en polypropylène • 20 plaques; Dimensions plaques : 20x 20 cm minimum • Serrage plaques : manuel à vis • Implantation des raccords d'alimentation et de sortie du filtre garantissant une pression homogène sur toute la surface des plaques et un nettoyage facile des cadres • Châssis, vis de serrage et parties en contact avec produit : Inox 304 L • Bâti sur roulettes avec freins • Entrée, sortie : vanne inox avec embout cannelé pour tuyau souple • Raccords SMS ou DIN en inox • 2 Manomètres bars monté en entrée et sortie de filtre • 1 500 plaques de filtration en acétate de cellulose à usage unique • 20 toiles de filtrage • Notice technique en français <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du</p>

	fournisseur)
4	<p><u>Pompe volumétrique sur roulettes</u> Fonction : Alimentation du filtre presse</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 300 L /h avec réglage de débit • Pompe auto amorçant même à basse vitesse • Fonctionnement en aspiration et refoulement • Rotor en acier inox 304 L • Stator de type alimentaire • Raccord SMS ou DIN en inox • Interrupteur marche arrêt • Hauteur de refoulement : 4,5 mètres minimum • Moteur monophasé 220 v- 50hz • Câble de raccordement de type alimentaire de 10 mètres avec fiche double sens de rotation pour le transfert du liquide • Notice technique en français



Formation

Item	Désignation
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes	1	1	2
2	Presse à paquets	1	1	2
3	Filtre à plaques	1	1	2
4	Pompe volumétrique sur roulettes	1	1	2

LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Cuve double enveloppe d'enzymation stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur plateforme avec piétement, cuve déplaçable à l'aide de transpalette • Cuve à double enveloppe ; piquage pour remplissage double enveloppe • Capacité : 15 à 30 litres; Température de chauffe : 100°C minimum • Chauffage par thermoplongeur électrique régulé • Couvercle ½ ouvrant amovible, ouverture protégée • Vanne de soutirage dans l'axe avec coude décanteur, fermeture par vanne ¼ tour, raccord SMS ou DIN en inox • Piquage sur double enveloppe pour passage des sondes de température • Cuve en inox 304 L • Vanne de purge de la double enveloppe • Alimentation de 380 V – 50 Hz • Armoire de commande ; affichage des paramètres de fonctionnement • Agitateur monté sur couvercle, régulation de la vitesse d'agitation • boîtier de commande <p><u>Accessoires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sondes de mesure PT 100 pour mesure de la température du produit et du fluide caloporteur • notice technique en langue française
2	<p><u>Cuve simple paroi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Structure en inox avec robinet de soutirage latéral, et couvercle • Capacité 15 à 30 litres • Robinet de soutirage latéral garantissant la vidange complète de la cuve • Robinet fileté ¼ de tour permettant le branchement des tuyauteries de raccordement aux autres appareils de l'installation, raccord SMS ou DIN en inox • Piétement inox, sur roulettes avec freins
3	<p><u>Pasteurisateur tubulaire</u></p> <p>Pasteurisation de jus de fruits clarifiés ou peu pulpeux (jus de fruits filtrés /jus d'agrumes)</p> <p>Chauffage électrique par résistance électrique ; modalités d'implantation du dispositif de chauffe à préciser par soumissionnaire ; le circuit de chauffe doit pouvoir être déconnecté des échangeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température entrée produit : température ambiante • Température interne (produit) à atteindre environ : 100°C • Dispositif de mesure par thermocouple ou sonde PT 100, les sondes doivent être équipées de prises permettant leur raccordement à une centrale de mesure ou à un intégrateur calculeur de valeur pasteurisatrice -Les paramètres à mesurer sont -La température d'entrée et de sortie du produit à traiter -La température d'entrée et de sortie du fluide caloporteur -La température d'entrée et de sortie du fluide réfrigérant



- Construction de l'échangeur

Le matériel doit comprendre un échangeur tubulaire

L'organisation des raccordements à la centrale de production d'eau chaude et à l'unité d'eau glacée doit être organisée en conséquence

Le dispositif de chambrage doit assurer une durée minimale de chambrage de 3 min

Le matériel doit être équipé d'un dispositif de recyclage automatique du jus en cas de chute de température

Le Dispositif de refroidissement doit permettre de réguler la température de sortie / embouteillage du produit

- Débit minimal du produit à traiter : ≥ 60 litres / heure
- Centrale de mesure enregistreuse de données.
- dispositif permettant de calculer le débit

Du produit à traiter

Du fluide caloporteur et réfrigérant circulant dans la double enveloppe

- Raccord inox SMS ou DIN pour raccord à soudeuse et à cuve tampon
- Montage sur châssis mobile à roues auto bloquantes
- Vanne 3 voies permettant de passer du fluide caloporteur ou le fluide réfrigérant dans l'installation sans démontage de tuyauterie

Construction :

- En inox 304L

fluides / raccordement

- Tension de 380 V – 50Hz
- Eau froide / eau glycolée : raccord rapide avec tuyauterie au générateur d'eau glycolée
- Entrée air comprimé par raccord rapide

Commande / régulation

- Affichage digital des températures entrées et sortie du fluide de chauffe
- Affichage Température entrée et sortie échangeur : produit
- Commande/ régulation du débit (par réglage pompe)
- Commande / régulation de la température
 - Température circuit de chauffage
 - Température circuit de refroidissement
- Enregistrement des températures de l'installation sur papier
- Panneau de connexion permettant de relier les sondes de températures à une centrale de mesure / enregistreur de données

Accessoires

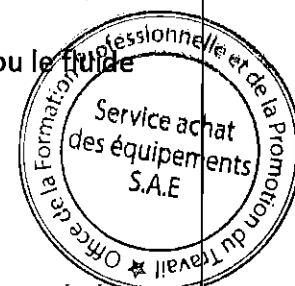
- Tank de lancement , capacité de 30 litres minimum
- Pompe volumétrique : alimentation produit , débit ≥ 50 l/ h réglable
- Paquet de 2000 papiers enregistreurs
- Notice technique en langue française

Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)

4

Unité de production d'eau glacée

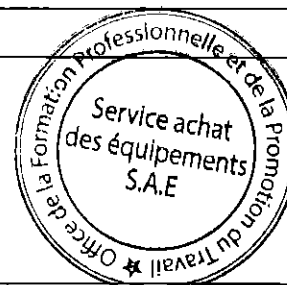
- Production d'un fluide à basse température nécessaire pour le refroidissement des jus en fin de pasteurisation jusqu'à 2 à 4°C
- Montage de l'unité sur roulette dont deux bloquante
- Solution réfrigérante : mélange d'eau et d'huile de glycérine atoxique restant fluide aux basses températures



	<ul style="list-style-type: none"> • Température de fonctionnement avec glycols :à partir de 5°C. • Teneur de glycol: 20% à 38% • Puissance frigorifique du mélange eau glycol min 4kw • Constitution du circuit froid <ul style="list-style-type: none"> Compresseur hermétique; R507, faible bruit Condensateur à air forcé par ventilateur Pompe centrifuge de circulation de la solution réfrigérante Réservoir calorifugé contenant la solution réfrigérante, inox Evaporateur à plaques à expansion sèche Thermorégulateur pour le contrôle de la vitesse du ventilateur Récepteur de liquide Thermorégulation du compresseur par thermostat électronique <p>Installation et mise en service</p>
--	--

Formation

Item	Désignation
1	Formation de 2 jours

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Cuve double enveloppe d'enzymation stockage	1	1	2
2	Cuve simple paroi	1	1	2
3	Pasteurisateur tubulaire	1	1	2
4	Unité de production d'eau glacée	1	1	2

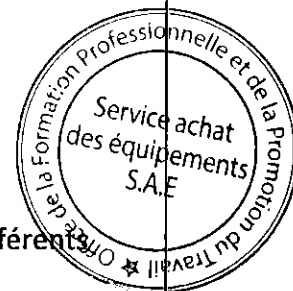
LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Soutireuse / embouteilleuse</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La vitesse: 300 bouteilles d'un litre/heure minimum • Remplissage bouteilles de 0,5 à 1 litre • 4 becs de soutirage auto amorçant • bac tampon min 15 l à couvercle amovible • Matériaux en contact avec les produits : Inox 304 L • Réservoir avec flotteur, raccord SMS ou DIN • Hauteur du plateau pose bouteilles réglables par crans • Machine doit pouvoir être mise en ligne avec pasteurisateur

uf

ch

	<ul style="list-style-type: none"> Machine montée sur bâti en acier peint Notice technique en langue française. Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
2	<p><u>Capsuleuse bouteille</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Capsuleuse pneumatique Capsulage des bouchons couronne Machine de table Jupes de sertissage : 26 et 29 mm Guide de centrage des bouchons <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> en acier inox <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> Fourniture de 10000 de bouchons couronne de 2 diamètre différents Outillage de contrôle de la qualité du capsulage (test pression) Notice technique en langue française. <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>

**Formation**

Item	Désignation
1	Formation de 1 jour

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Soutireuse / embouteilleuse	1	1	2
2	Capsuleuse bouteille	1	1	2

LOT N°10 : Matériel de préparation

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Cuve de lavage</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavage des Fruits et légumes : carottes, les olives, pomme de terre,... Déchargement manuel des produits dans la cuve <p>Descriptif</p>

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> - Construction inox 304 L, Epaisseur 15/10 min - Dimensions du bac hauteur: 800 mm, largeur : 500 mm x400 ±10%, - Piétement inox sur roulette dont 2 autobloquantes - Plan de travail à angle arrondie - Cuve à fond arrondi facilitant la vidange - Douchette d'arrosage haut pression, - Livré avec <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tuyaux 3 m pour vidange plastique armé qualité alimentaire, fixation par collier inox, • Deux jeux de paniers adaptés à la cuve à mailles en inox pour la manipulation des produits, • Ouverture de mailles compatibles avec éléments à évacuer et les produits comme : les carottes, les olives, pomme de terre, etc <p>Notice technique en français</p>
2	<p>Table de parage Fonction : Parage des fruits et légumes</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construction inox 304 L - Dimensions : 2000 mm x 800 mm ± 10% - Hauteur : 850 mm ± 10% <p>Surface de découpe en polyéthylène haute densité spéciale alimentaire, épaisseur minimum 20 mm, 1000 mm x 800 mm ± 10%</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piétement en acier réglable en hauteur <p>Notice technique en français</p>
3	<p>Coupe légume Fonction Tranchage effilage, éminçage Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignons, poireau, salades, tomates, pomme de terre, amandes, banane, citron, orange, pomme.</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charge unitaire de l'appareil ≥ 5 kg de légumes - Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites - Modèle à 2 vitesses - Lames de coupe démontables (Démontage et nettoyage aisé des équipements de coupe) - Chambre de coupe en inox 304 L ou en polyamide qualité alimentaire - Machines sur piétement inox monté sur roulettes avec dispositif de blocage <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> -trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux. - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz <p>Notice technique en français</p>
4	<p>Eplucheuse tubercules et des oignons</p> <p>Fonction : Lavage, brossage, épluchage essorage des tubercules et des oignons</p>



41

58

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine sur piétement inox - Capacité d'épluchage / charge ≥ 5kg - Corps en acier inoxydable ; Couvercle avec sécurité, amovible et transparent - Alimentation monophasé 220V 50 Hz - Livré avec plateau et cylindre abrasifs. - Isolation du moteur IP 55 - Marche arrêt par bouton poussoir - Vitesse de rotation réglable <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filtre à épluchures de grande capacité - Plateau abrasif pour tubercules - Plateau d'épluchage des oignons <p>Notice technique en français</p>
5	<p>RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE</p> <p>Fonction Dénoyer les olives Dénoyer les fruits à noyaux</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité charge ≥ 5kg - Acier inoxydable AISI 304L - Trémie d'alimentation avec vis d'introduction - Tamis inox interchangeable suivant les fruits, livré avec 4 tamis <ul style="list-style-type: none"> - 1 Tamis de broyage/ dénoyautage, perforation 20 mm - 1 Tamis pour tamisage, perforation : 15 /10 - 1 Tamis pour raffinage, perforation 10 /10 - 1 Tamis pour raffinage, perforation 5 /10 - Ouverture rapide pour nettoyage et changement de tamis - Machine sur roues – - Alimentation 220 V Monophasé – 380V Triphasé. <p>Notice technique en français</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>
6	<p>Broyeur Mélangeur</p> <p>Capacité ≥ 5 litres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trémie d'alimentation : inox 304 L - Corps du broyeur : acier Inox 304 L - Socle : acier peint - Vitesse réglable <p>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</p> <p>Notice technique en français</p>
7	<p>Dénoyauteuse</p> <p>Fonction Dénoyautage fruits à noyau (pêches, abricot, etc)</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareil électrique • Débit min ≥ 100 kg /h • Structure en acier inox AISI 304L

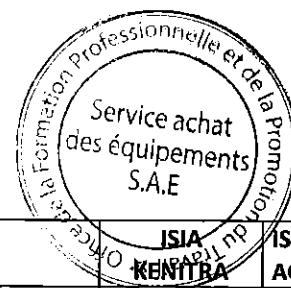


44

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Trémie de chargement, en acier inox AISI 304L • Trémies de décharge du produit et des noyaux, en acier inox AISI 304L • Carénage et parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304L • 2 rouleaux dénoyauteurs interchangeables, en acier inox AISI 304L Puissance min 2kw • Moteur et courroie avec protection <p>Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>

Formation

Item	Désignation
1	Formation de 2 jours

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENitra	ISIA AGADIR	Total
1	Cuve de lavage	2	2	4
2	Table de parage	1	1	2
3	Coupe légume	1	1	2
4	Eplucheuse tubercules et des oignons	1	1	2
5	RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE	1	1	2
6	Broyeur Mélangeur	1	1	2
7	Dénoyauteuse	1	1	2

LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Homogénéisateur à piston Fonction Homogénéiser des émulsions : préparation de Ketchup, purée de Fruits et Légumes Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Structure en acier inox AISI 304L Capacité minimum 60 l/h Pression de service maximale entre 250 et 1 000 bars - Indication de la pression de la tête d'homogénéisation

47

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> - By pass de la tête - Cuve de lancement min 15litres - Piston et filière d'homogénéisation démontable et interchangeable - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz - Armoire de commande - Bouton d'arrêt d'urgence - Trémie d'alimentation inox simple paroi - Sur table inox - Notice technique en français <p>Le soumissionnaire doit assurer l'installation et si nécessaire les raccordements entrent équipements</p>
2	<p>Blancheur/peleur/refroidisseur Fonction Pelage à la soude, blanchiment, refroidissement</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Cuves, capacité / cuve ≥ 50 litres chacune (blanchiment et pelage à la soude) : - Chauffage vapeur avec générateur de vapeur inclus ou électrique - Piétement tout inox sur embase polyamide réglable en hauteur - Raccordement des orifices de vidange par canalisation inox - Entrée vapeur pour injection direct de la vapeur, control de la vapeur en automatique par électrovanne - démontable en T, raccordement par filetage coté égout permettant de raccorder un seul tuyau de vidange à l'égout, - Livrée entièrement montée, avec tuyauterie de raccordement (2m minimum de tuyau de vidange plastique ou acier galvanisé de qualité alimentaire, raccordement et fixation du tuyau par collier inox) - Livré avec les accessoires : <ul style="list-style-type: none"> • Deux jeux de Paniers à mailles, en inox adapté à la cuve, avec anses, 1 cuve rinçage, <p>Notice technique en français</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p> <p>Le soumissionnaire doit assurer si nécessaire les raccordements nécessaires entrent équipements</p>
3	<p>Calibreurs à câbles ou à fil Fonction : Calibrage des olives et des petits fruits</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tablette de déchargement des produits <p>Montage sur bâti en inox ou acier peint époxySupport pour bacs 400 x 600 mm ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation doit pouvoir recevoir 5 bacs dans le sens de défilement des fruits - Longueur totale : $2\text{ m} \pm 10\%$ (soit 5 bacs de 400 mm de large) - Largeur maximale de l'installation : $800\text{ mm} \pm 10\%$ - Entraînement des roues par prise directe sur réducteur moteur - Réglage de la vitesse de défilement des câbles par moto variateur <p>Conforme aux normes CE</p> <p>Notice technique en français</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>



4


Formation

Item	Désignation
1	Formation de 3 jours pour les équipements du lot

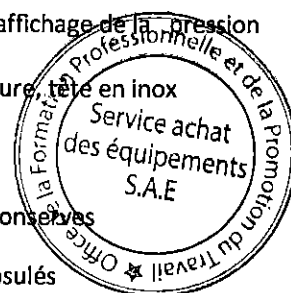
Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Homogénéisateur à piston	1	1	2
2	Blancheur/peleur/refroidisseur	1	1	2
3	Calibre à câbles ou à fil	1	1	2

LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Sertisseuse semi-automatique</p> <p>Fonction Sertissage de boîtes de conserves</p> <p>Descriptif</p> <div style="text-align: right;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm <input type="checkbox"/> Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm <input type="checkbox"/> Accepte boîtes rondes <input type="checkbox"/> Préréglage sur chaque diamètre de boîte <input type="checkbox"/> Hauteur maximum de sertis <input type="checkbox"/> Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis <input type="checkbox"/> Livrée avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 100) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox <input type="checkbox"/> Mise en pression de la boîte par Pédale <input type="checkbox"/> Fourniture de 1000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin <input type="checkbox"/> Pédale montée sur pied <input type="checkbox"/> Vitre de protection <input type="checkbox"/> Arrêt d'urgence <p>Notice technique en français</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du</p>

	fournisseur)
2	<p>Matériels du contrôle de serti</p> <p>Fonction Contrôler les sertis</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scie simple manuelle pour la coupe du serti <input type="checkbox"/> Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. <input type="checkbox"/> Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. <input type="checkbox"/> Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti <input type="checkbox"/> Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. <input type="checkbox"/> Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. <input type="checkbox"/> Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) <input type="checkbox"/> Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression <input type="checkbox"/> Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox <input type="checkbox"/> Dépressomètre / vacuomètre - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés



Formation

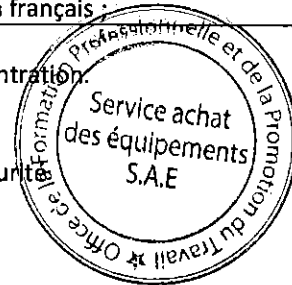
Item	Désignation
1	Formation de 1 jours pour l'article n°1

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Sertisseuse semi-automatique /	1	1	2
2	Matériels du contrôle de serti /	1	1	2

LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse

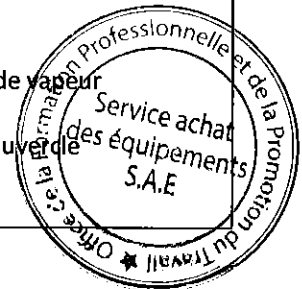
N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Boule de concentration sous vide</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaporateur/concentrateur double enveloppe. - Inox AISI 304L - Volume utile 10 litres ($\pm 10\%$), - Centrale de mise sous vide. - Agitateur à ancre avec variation de vitesse avec racleurs, - Pompe à vide avec pot de décantation, - Condenseur à serpentin, - Affichage et régulation de température - Détendeur réglable, - Manomètre de contrôle, - Fond basculant pour vidanger le produit (basculement manuel) - Entonnoir pour ajout d'ingrédients en cours de concentration. - Prise d'échantillon sous vide. - Hublot éclairé. Avec essuie-glace et injection d'eau. - Alimentation monophasé 220V ou 380V triphasé - Ensemble sur châssis inox - Enregistreur de données, avec retransmission sur PC - Alimentation vapeur avec vanne protégée, - Manuel technique en français <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p> <p>Le soumissionnaire doit faire des essais d'utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ;</p>
2	<p>Générateur de vapeur électrique</p> <p>Fonction : Pour l'alimentation et le chauffage de la boule de concentration.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance adapté à l'item 01. Triphasé 380 V • Régulation de la pression. Soupapes de sécurité. Manostat de sécurité • Niveau d'eau avec sécurité. • Calorifuge. • Coffret de commande <p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Système d'adoucissement d'eau d'alimentation • tuyauteries de raccordement de l'eau adoucie à la boule de concentration • Structure en acier inox <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ;</p>
3	<p>Autoclave statique</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 120 litres maximum - Construction : acier inox 304 L. - Lecture de la température à cœur par sonde incorporée- Soupapes de sécurité – Enregistreur de données de stérilisation, y compris logiciel, avec retransmission sur PC- Suppression de service jusqu'à 2,5 bars- Couvercle hydraulique - Montage sur bâti permettant le déplacement de l'appareil à l'aide de roulettes- Piquage pour passage de sonde de température et de pression – Un thermomètre à lecture directe - Réglage de la contre pression - Chauffage électrique ou à la vapeur le soumissionnaire doit assurer le raccordement au générateur de vapeur item 2 - Manomètre gradué pour lecture directe de la pression, - Pression de travail environ 3,3 bars $\pm 10\%$- Filtre sur arrivée d'eau de ville, clapet anti retour en entrée des différentes parties de l'installation –Vanne de vidange de l'autoclave. - Robinet de purge. – Thermostat de sécurité - Sécurité manque d'eau, Sécurité porte



4

col 64

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> - Unité de refroidissement rapide - Bouton d'arrêt d'urgence – Electricité : 380 V triphasé – Capteur de pression interne et pressostat - Notice technique en français Livré avec les accessoires : <ul style="list-style-type: none"> • Quatre paniers en inox, • Sondes de mesure de température (1 pour mesure température interne et 3 pour température à cœur), 1 sonde de mesure de la pression, • Passe fil et matériels permettant de fixer les sondes de températures sur les boîtes pour mesure interne et dans la chambre • Ensemble des tuyauteries et câbles nécessaires pour raccorder les différentes parties de l'installation - Manuel technique en Français - Certificat de sécurité Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ;
4	Capsuleuse bocaux Fonction : Capsulage des bocaux en verre Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> - Machine manuelle ; levier à bras ; - Diamètre capsule (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm - Diamètre bocaux (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm - Hauteur bocaux (plage mini à respecter) : 40 – 300 mm - Dispositif injection d'air comprimé - Machine avec table de support ; - Alimentation 220V, 50Hz ou 380 V. - Raccordement avec le générateur de vapeur item 2, pour l'injection de vapeur Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - 1000 Bocaux en verre de contenance entre 250 ml et 300 ml avec couvercle Installation et mise en service Notice technique en Français



Formation

Item	Désignation
1	Formation de 3 jours

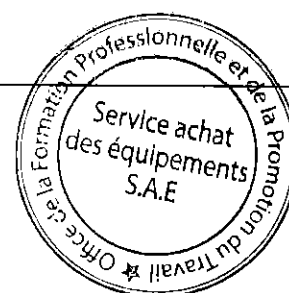
Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Boule de concentration sous vide	1	1	2
2	Générateur de vapeur électrique	1	1	2
3	Autoclave statique	1	1	2
4	Capsuleuse bocaux	1	1	2

W
 65

LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Doseuse volumétrique pneumatique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Doseuse à piston - Trémie d'alimentation en inox capacité ≥ 10 litres - Plusieurs gammes de dosage <ul style="list-style-type: none"> 25 – 250 ml 50 – 500 ml - Commande à pédale - Machine avec table de support ; - Corps et piston supplémentaire 500 ml pour conditionnement de 50 à 500 ml - Corps et piston supplémentaire 200 ml pour conditionnement de 25 à 225 ml - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz, <p>Notice technique en Français</p>
2	<p>Operculeuse semi-automatique</p> <p>Fonction(s) Machine à operculer des barquettes plastiques :</p> <p>Descriptif</p> <p>Inox AISI 304L</p> <p>Machine avec table de support ;</p> <p>Hauteur maxi. Barquette : 115 mm.</p> <p>Laize maxi. Bobine 420 mm.</p> <p>Réglage du temps de soudure par régulateur électronique.</p> <p>Alimentation 220 V /50Hz</p> <p>Notice technique en Français</p>
3	<p>Cellule de Surgélation</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 Niveau GN 1/1 max - Dimensions grilles 60X40 cm - Refroidissement jusqu'à -18° en min 3h, - Acier Inoxydable AISI 304L, - Tableau de commande à écran graphique - Sonde à cœur de série, Connexion USB, chargement et de déchargement paramétrés, - Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail <p>Notice technique en Français</p>

**Formation**

Item	Désignation
1	Formation de 2 jours

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Doseuse volumétrique pneumatique	1	1	2
2	Operculeuse semi-automatique	1	1	2
3	Cellule de surgélation	1	1	2

LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT

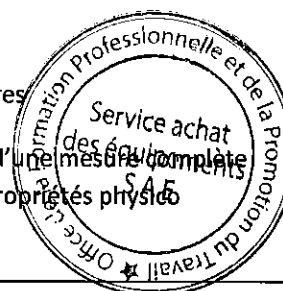
ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Banc didactique d'étude du traitement UHT</p> <p>Fonction</p> <p>Etude des échanges thermiques</p> <p>Etude des paramètres de stérilisation pasteurisation</p> <p style="padding-left: 40px;">Du lait</p> <p style="padding-left: 40px;">De jus de fruits</p> <p style="padding-left: 40px;">De produits alimentaires visqueux</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit produit $\geq 20 \text{ l/h}$; tank de lancement ≥ 5 litres, • Température produit $\geq 150^\circ\text{C}$ • Durée de chambrage variable de 0 à 120 secondes environ • Echangeur de chaleur tubulaire et plaques Inox 316 <ul style="list-style-type: none"> - Conception modulaire permettant de faire varier le nombre de plaques - Echangeur à plaques : (Echangeurs en plusieurs sections permettant d'assurer le pré chauffage, le traitement thermique et le refroidissement (zone de chauffage ≥ 13 plaques, zone intermédiaire : ≥ 13 plaques ; zone de refroidissement ≥ 13 plaques) - Agitateur statiques démontables permettant de passer des produits visqueux dans l'échangeur tubulaire • Panneau de commande et de contrôle : régulation et affichage de : <ul style="list-style-type: none"> - Pression interne, - Température produit - Température des fluides de chauffe et refroidissement - Débit produit - Débit des fluides de chauffe refroidissement par rotamètre - Niveau du produit dans le bac de lancement et le bac de réception • Dispositif d'acquisition de données et de transfert vers un ordinateur PC



44

06 67

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Logiciel de traitement et d'exploitation des données • Livré avec générateur d'eau chaude et générateur de vapeur adapté au banc didactique, • Les raccordements d'eau chaude, vapeur, eau froide et air comprimé doit être fournis, • Formation de 2 jours, • Catalogue et documentation en Français
2	<p>Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz Fonction(s) contrôle industriel des gaz de chaudières (foyer et cheminée) CO2, CO, O2</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indicateur de fumées - 2 thermomètres avec plonges 150 et 300 mm - 1 déprimomètre (-5 mm) - 1 manomètre (300 mm) pour brûleurs de type gaz et fuel - Livrés avec réactifs pour une année de T.P.
3	<p>Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières Fonction(s) Détermination du pH, TA, TAC, TH</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quantité de réactifs suffisants pour la réalisation de 300 mesures - Conditionnement par dose unitaire nécessaire à la réalisation d'une mesure complète ou conditionnement permettant de garantir le maintien des propriétés physico-chimiques des réactifs d'analyse



Formation


Item	Désignation
1	Formation de 2 jours de l'item n°1

Tableau de répartition

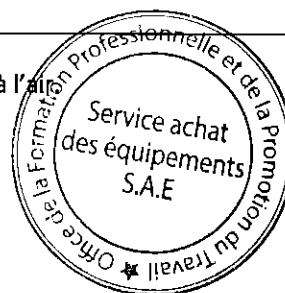
ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Banc didactique d'étude du traitement UHT	01	01	2
2	Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz	01	01	2
3	Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières	01	01	2

af
 068

LOT N°16 : MATERIELS DE LABORATOIRE ET DE CONTROLE

N° Item	Désignations et caractéristiques
01	<p><u>ABRASIMETRE</u> Utilisés principalement dans le contrôle des céramiques, plastiques, textiles, métaux, cuirs, caoutchouc et surfaces peintes, laquées et à revêtement électrolytique, ces appareils d'accélération de l'usure permettent également de traiter les procédures spécifiées par les normes ASTM, ISO, TAPPI et DIN.</p> <p>Contrôle de la durabilité et de la résistance à l'usure.</p> <p>Fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régimes de plateforme de 60 et 72 tr/min ; - Bras et supports de roues équilibrés et étalonnés ; - Système d'aspiration avec réglage précis de la hauteur ; - Boîtier étanche en aluminium avec panneau de commande à membrane et affichage numérique. - Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement - Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
02	<p><u>DECHIROMETRE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Détermination de la résistance au déchirement des papiers et cartons - Capacités de 200, 400, 800 g - Précision : +/- 0,2% de la capacité du pendule - Mémorisation des essais - Alimentation 220V - Déclenchement pneumatique - Résultats statistiques - Affichage des résultats - Port RS232 - Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement - Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 
03	<p><u>APPAREIL DE TEST DE RIGIDITÉ « Rigidimètre »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rigidité en flexion statique et dynamique des papiers cartons • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
04	<p><u>ENSEMBLE D'APPAREILS DE MESURE COOB</u> Cet instrument sert à déterminer la capacité d'absorption d'huile et d'eau par le papier ou le carton</p>

N° Item	Designations et caracteristiques
	<ul style="list-style-type: none"> • Détermination de l'absorption d'eau par les papiers/cartons • Indice COOB 60s • Avec accessoires: rouleau • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
05	<p>TEST DE PERFORATION : L'équipement de test de résistance à la perforation de carton Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p>
06	<p>ECLATOMETRE CARTON/PAPIER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la résistance à l'Eclatement du papier, du carton et des papiers d'emballage • Capacité max : 6000 kPa • Précision 0,2% • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
07	<p>MACHINE Contrôle de l'état de surface Rugosité et de perméabilité Permet le calcul de la rugosité supérieure, rugosité inférieure et perméabilité à l'air</p> <p>Plages des mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25-5,000 ml/min débit d'écoulement - Différence de pression : ± 0.5 % de la valeur finale <p>Précision des mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différentiel de pression : ± 0.005 kPa linéaire - Flux : ± 0.5 % de la valeur finale - Précision du test de durée : ± 0.5 s <p>Perméabilité à l'air :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surface de mesures : 10 ± 0.2 cm² - Durée du test : ajustable - Affichage en ml/min or $\mu\text{m}/\text{Pa} \cdot \text{sec}$ <p>Rugosité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Surface de mesures : $\varnothing 31.5$ mm, 150 μm, 267 g - Durée du test : ajustable - Écran tactile pour une prise en main facile <p>Normes de référence :</p>



N° item	Désignations et caractéristiques
	<ul style="list-style-type: none"> - ISO 8791-2 ; ISO 5636-1 ; ISO 5636-3 - Electricité : 110-230 V / 50/60Hz - Air comprimé : 400-600 kPa <p>Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p>
08	<p><u>MACHINE D'ESSAI DE TRACTION 25KN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Comportement en traction ou en compression des plastiques, cartons, aciers ou autres matériaux essai en fluage + contrôle de la température • Charge max 25000 N • Capacité : 10 à 25000 N • Précision : class 1 (EN10002/2) • Précision Elongation : incrémentale 0,001mm • Course : 800/1300 mm • Gamme de vitesse : 0,001-800mm/min • Alimentation 220V/50Hz • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
09	<p><u>ENREGISTREUR DE CHOC ET VIBRATION</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Enregistreur de choc et vibration conçu pour analyser très précisément l'environnement transport auquel seront confrontés les colis. • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
10	<p><u>Moniteur automatique d'analyse de sertis :</u> L'appareil est équipé du Logiciel d'analyses et traitements des images et mesures du sertis. La mesure est rapide et peut-être réalisée en automatique ou manuel.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
11	<p><u>Table de découpe à commande numérique (emballage cartons, papiers)</u> Utilisée pour la fabrication de prototypes et de petites séries. Fournie avec microordinateur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions utiles : 1600x1200 mm² • Avec 4 postes CAO (logiciel type Artios-Cad ou équivalent avec Formations de 4 formateurs à l'utilisation du logiciel)



N° Item	Désignations et caractéristiques
	<ul style="list-style-type: none"> • Câbles et accessoires (couteaux) • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
12	<p><u>Simulateur de transport (01)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Essai de vibrations sur emballage réel, y compris palettes • Charge max : 1000 Kg • Gamme de fréquences : 2 à 5 Hz • Surface du plateau en bois : Table de 1.2mx1.2m • Alimentation 220V/50Hz • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
13	<p><u>Machine de chute</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec équipement d'accéléromètre • Informatique des mesures. • Détermination de la capacité de l'emballage à résister aux chutes • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
14	<p><u>Machine de compression (compressomètre)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la résistance à la compression des emballages • Muni de vitesse d'approche et de retour rapide • Force max : 2000Kg • Plateau environ 76x76 cm² • Précision : inférieure à 1% • Vitesse d'essai : 0,25 à 1,30 cm/min • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.
15	<p><u>Machine de test de pelage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Test de pelage



N° Item	Désignations et caractéristiques
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 vitesses fixes et 1 variable • Capteur de force de précision • Affichage haute visibilité • Sortie RS 232 • Outillage pour le pelage • Module de calcul statistique de résultats d'essai • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA AGADIR	Total
01	ABRASIMETRE /	1	2
02	DECHIROMETRE /	1	2
03	APPAREIL DE TEST DE RIGIDITÉ « Rigidimètre » /	1	2
04	ENSEMBLE D'APPAREILS DE MESURE COOB /	1	2
05	TEST DE PERFORATION : /	1	2
06	ECLATOMETRE CARTON/PAPIER /	1	2
07	MACHINE Contrôle de l'état de surface Rugosité et de perméabilité /	1	2
08	MACHINE D'ESSAI DE TRACTION 25KN /	1	2
09	ENREGISTREUR DE CHOC ET VIBRATION /	1	2
10	Moniteur automatique d'analyse de sertis : /	1	2
11	Table de découpe à commande numérique (emballage cartons, papiers) /	1	2
12	Simulateur de transport (01) /	1	2
13	Machine de chute /	1	2
14	Machine de compression (compressomètre) /	1	2
15	Machine de test de pelage. /	1	2



4

LOT N°17 : Équipements frigorifiques

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>ARMOIRE NEGATIVEFROID VENTILE -18/-21°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, - Volume entre 600 litres et 700 litres - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz - Affichage de la température à l'extérieur, - Alarme porte ouverte, - Alarme hausse anormale de la température, - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives
2	<p>ARMOIRE POSITIVEFROID VENTILE +1/4°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304, - 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - Alarme porte ouverte, - Alarme hausse anormale de la température, - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées

Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C	3	3	6
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	5	5	10

LOT N°18 : Echangeurs et électropompes

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Electropompe centrifuge avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puissance : entre 0.75 - 1kW - Vitesse de rotation 1500 tr/min - Livré avec un lot des pièces de rechange : <ul style="list-style-type: none"> • 2 roulements moteurs • 2 roulements pompes • 1 accouplement élastique • 1e tresse ou garniture métallique • 1 jeu de boulons de fixation en inox
2	<p>Electropompe à engrenage avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puissance : entre 0.75 - 1kW - Vitesse de rotation 1500 tr/min - Livré avec un lot des pièces de rechange : <ul style="list-style-type: none"> • 2 roulements moteurs • 2 roulements pompes • 1 accouplement élastique • 1 tresse ou garniture métallique • 1 jeu de boulons de fixation en inox
3	<p>Echangeur à plaques monté sur support métallique en inox</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Débit 50 à 100l/h



ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - Livré avec : • Kit de joints complet • Jeu de boulons de serrage inox • 04 flexibles souples à tresse métallique adaptés au raccordement de l'échangeur longueur 1m
4	<p>Echangeur tubulaire monté sur support métallique en inox Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Débit 50 à 100l/h - Livré avec : • Kit de joints complet • 02 brides • Jeu de boulons de raccordement inox • 04 flexibles souples à tresse métallique adaptés au raccordement de l'échangeur longueur 1m
5	<p>Compresseur d'air comprimé</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compresseur mobile à roulettes, - Corps compresseur en aluminium - Silencieux - Réservoir ≥ 250 L - Pression 10 bars min - Avec 10m de tuyau d'air - Crépine pour bullage d'air - Alimentation : 220/ 50 Hz



Tableau de répartition

ITEM	DESIGNATION	ISIA KENITRA	ISIA AGADIR	Total
1	Electropompe centrifuge avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox	02	02	4
2	Electropompe à engrenage avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox	02	02	4
3	Echangeur à plaques monté sur support métallique en inox	02	02	4
4	Echangeur tubulaire monté sur support métallique en inox	02	02	4
5	Compresseur d'air comprimé	01	01	2

ef

LOT N°19 : Brûleurs

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Brûleur fuel domestique à double allure</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monté sur un support métallique, • Puissance $\pm 10\%$: 25 à 45 KW • Débit de fuel $\pm 10\%$: 2,5 à 4 kg/h • Gicleur prémontré 0,65 US GALLON/h- 45 °S • Boite de contrôle • Cellule photorésistante • Filtre à fuel • Électrovanne fuel • 2 flexibles d'alimentation fuel
2	<p>Brûleur gaz (propane ou butane) à double allure</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monté sur un support métallique • Puissance $\pm 10\%$: 16 à 52 KW • Débit gaz $\pm 10\%$: 1,24 à 4 kg/h • Rampe et vanne gaz • Boite de contrôle • Cellule UV • Filtre à gaz • Électrovanne gaz • 1 flexible de raccordement à la bouteille de gaz • 1 détendeur gaz propane ou butane • 1 vanne manuelle d'arrivée du gaz • 1 détecteur fuite gaz



1	Bruleur fuel domestique à double allure	02	02	4
2	Bruleur gaz (propane ou butane) à double allure	02	02	4

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Abdelatif AOURAGH</p>



Handwritten signature and initials.

78


LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé


N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.


- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».


N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Température 4°C • Capacité 200 litres • Réalisation en inox 304L • Avec unité de réfrigération pouvant assurer une température de + 4°C, • Thermostat électronique réglable de température • Agitateur à pale en acier inox • Sécurité d'ouverture du couvercle • Alimentation : 220 V 50 /Hz • Vanne pour vidange • 1Raccords males SMS de diamètre 51 mm minimum 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 200 litres • Acier inox 304L • Vanne pour vidange SMS. • 1 Raccords males SMS de diamètre 51 mm 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
3	Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes Fonction <ul style="list-style-type: none"> • Assurer les cycles de lavages des lignes de production laitières avec des systèmes de recyclages des produits chimiques. Descriptif <ul style="list-style-type: none"> • Muni de 3 bacs en inox de capacité 50 L minimum, • Possibilité de branchement avec les différents équipements de 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	



	<p>l'atelier de lait ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pompe de circulation des solutions de nettoyage ✓ • Chauffage des solutions avec l'eau chaude ✓ • Réglage des cycles de nettoyage automatique ✓ • Construction en inox ✓ • Tableau électrique IP55 ✓ • Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ • Alimentation en eau chaude et en eau de réseau ✓ • Fourni avec des tuyauteries (min 20 m) et accessoires adaptés. ✓ • Les raccordements des solutions de nettoyage aux différents installations doit être male SMS de diamètre 51 mm minimum, ✓ • Le fournisseur doit assurer le raccordement avec les différentes installations (pasteurisateur, homogénéisateur et Ecrémeuse) ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
4	<p>Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes ✓</p> <p>Fonction : Pasteurisation produits laitiers ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bac de lancement en inox capacité min 50 L avec flotteur pour contrôle du niveau, ✓ • Bac en inox inclus capacité min 50 L pour stockage du produit pasteurisé ✓ • Pompe d'alimentation centrifuge, inox. ✓ • Débit de pasteurisation réglable de jusqu'au minimum 100 l /h ✓ • Indicateur de débit ✓ • Echangeur à plaque en inox ✓ • 3 compartiments monobloc : refroidissement, récupération et chauffage ✓ • Chambres inox tubulaires modulable pour sélection de temps de chambrage : de 20 s à 5 min ✓ • Sondes de température entrée et sortie de chaque compartiment du lait et de l'eau chaude – froide ✓ 	 <p>Marque: Service achat Référence: équipements Caractéristiques: S.A.E. des fournitures: proposées</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage automatique du barème ✓ • Dispositif d'enregistrement des températures ✓ • Groupe de froid d'eau glycolée inclus ✓ • Le mode de chauffage est soit : Groupe de Chauffage électrique inclus ou par chaudière appropriée incluse. Le fournisseur doit préciser et fournir le mode de chauffage proposé. ✓ • Tableau électrique comprenant interrupteur différentiel et le synoptique de l'installation ✓ • Bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ • Raccordement : ✓ <ul style="list-style-type: none"> * Electrique : 220 - 380 V - 50/60 Hz ✓ * source d'eau chaude <98°C si n'est pas inclus ✓ *source d'air comprimé < 6 bars ✓ * Tuyauterie nécessaire pour raccordement eau et air comprimé, ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
5	<p>Ecrémeuse à assiette fermée en ligne</p> <p>Fonction : Ecrémage du lait ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séparateur centrifuge fermé en ligne ✓ • Construction en Inox 304L ✓ • Pompe d'alimentation du lait entier en acier inox 304L ✓ • Débit du lait entier réglable de 0 à 200 kg/h ✓ • Vanne du lait écrémé avec indication du débit ✓ • Branchement compatible avec les différentes installations. ✓ • Vanne de la crème avec indication de débit. ✓ • Réservoir d'alimentation min 20 L, en inox 304L inclus ✓ • Raccordement SMS 51 mm ✓ • Tableau électrique IP55 en inox, boîtier de commande avec arrêt d'urgences. ✓ • Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière 	 <p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>uf</p>

	première à la charge du fournisseur)		
6	<p>Homogénéisateur avec gavage sur roulettes ✓</p> <p>Fonction : Homogénéisation du lait ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pompe d'alimentation ✓ • Alimentation maximale : 100 l/h ✓ • Pression réglable de 0 à 250 bar minimum ✓ • Indicateur de pression ✓ • Branchement compatible avec les différentes installations ✓ • Construction en acier inox avec la partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316 ✓ • Cuve d'alimentation min 100 L en inox 304L ✓ • Raccordement eau de réseau ✓ • Raccordement air comprimé ✓ • Tableau électrique IP55 - avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
7	<p>Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes ✓</p> <p>Fonction : Conditionnement du lait ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditionnement du lait en sachet de plastique réglable à 250 ml, 500 ml et 1000 ml ✓ • Capacité : (20 pièces /h) minimum ✓ • Possibilité de réglage des températures de scellage ✓ • Affichage de pression de l'air comprimé ✓ • Construction en inox ✓ • La partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316 ✓ • Pompe d'alimentation en inox ✓ • Dateur à sec ✓ • Cuve d'alimentation min 100 L ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Deux bobines de plastiques d'emballage du lait ✓ • Branchement compatible avec les différentes installations ✓ • Tableau électrique IP55, ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
8	<p>Générateur eau chaude industriel ✓</p> <p>Fonction : production eau chaude pour alimenter des équipements agroalimentaires ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 500l de capacité ✓ • Chauffage électrique ✓ • Construction tout inox 304 L ✓ • Température min 90°C ✓ • Alimentation 220 V/50Hz ✓ • Pression atmosphérique ✓ • Traitement des eaux inclus, dispositif de déminéralisation / adoucisseur d'eau de ville inclus ✓ • Dispositif de réglage de la température ✓ • Pompe de distribution d'eau chaude aux différents équipements ✓ • Tuyauterie nécessaire pour raccordement aux différentes installations, ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service. ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p> 	
9	<p>Compresseur d'air comprimé ✓</p> <p>Compresseur mobile à roulettes, ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réservoir ≥ 250 L ✓ • Pression ≥ 6 bars ✓ • Avec 10m de tuyau d'air et crépine pour bullage d'air ✓ • Alimentation : 220-380V- 50/60 Hz ✓ • Installation et mise en service. ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

M

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none">Formation de dix jours pour les équipements du lot		



47

84

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé ✓

Equipement :

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru ✓	U	4 ✓						
2	Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait ✓	U	2 ✓						
3	Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes ✓	U	2 ✓						
4	Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes ✓	U	2 ✓						
5	Ecrémeuse à assiette fermée en ligne ✓	U	2 ✓						
6	Homogénéisateur avec gavage sur roulettes ✓	U	2 ✓						
7	Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes ✓	U	2 ✓						
8	Générateur eau chaude industriel ✓	U							
9	Compresseur d'air comprimé ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =									



20
73

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de dix jours pour les équipements du lot	10				
Montant Total en TTC						

	Montant total Equipement	Montant Total en TTC
	Montant total Formation	
	Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



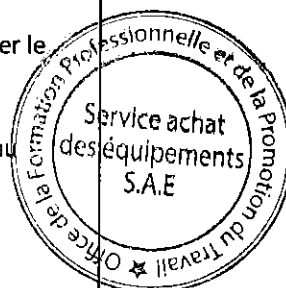
- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

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

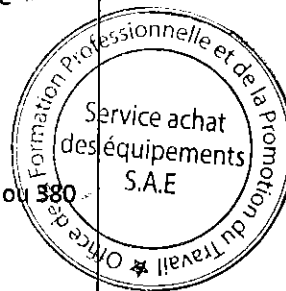
LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
01	<p>Cuve de fermentation du yaourt</p> <p>Fonction : Fermentation du yaourt</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité entre 50 litres à 200 l max • Température min 44 °C – max 90°C • Structure en inox 304L sur roulette • Agitateur à vitesse variable • Sondes de température Pt 100 Ω • Dispositif de chauffage électrique ou possibilité d'alimentation au générateur d'eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi • Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude • Enveloppe de chauffage convenable • Affichage de température et réglage de consigne • Vanne de connexion SMS diam 51 mm • Alimentation en eau chaude et en eau de réseau. • Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé • Notice technique en français. 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
02	Pompe de transfère du yaourt ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 80 litres /h ✓ • Pompe centrifuge montée sur une Structure inox 304L avec roulettes, ✓ • Vanne de connexion SMS diam 51 mm ✓ • Câble d'alimentation suffisant de 2 mètres ✓ • Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé / 50/60 Hz ✓ • Notice technique en français ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
03	Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage ✓ Fonction : Conditionnement du yaourt en pot Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité du dosage de 100 à 250 ml ✓ • Réglage du volume du produit ✓ • Dispositif de thermoscellage à température réglable ✓ • Dépose manuelle des pots ✓ • Construction en inox 304L ✓ • Tableau électrique, Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé ✓ • Livré avec : ✓ <ul style="list-style-type: none"> - 10000 pots à yaourt et 10000 Opercules ✓ - Accessoires nécessaires pour raccordement au compresseur ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur). ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
04	Etuve à yaourt Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Etuve à yaourt capacité 100- 400 pots, avec les étagères en inox ✓ • Température réglable à 45°C, ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques	



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Affichage de température ✓ • Structure en inox 304L ✓ • Dispositif de ventilation ✓ • Clayette de nombre convenable ✓ • Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service ✓ 	des fournitures proposées	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Formation de 2 jours pour les équipements du lot		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°2 : Matériel de la fabrication du yaourt

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Cuve de fermentation du yaourt	U	2						
2	Pompe de transière du yaourt	U	2						
3	Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage	U	2						
4	Etuve à yaourt	U	2						
MONTANT TOTAL =									



20
4

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 2 jours pour les équipements du lot	2				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

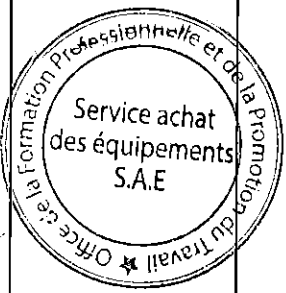
Signature et cachet du concurrent

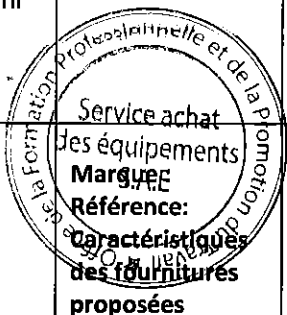


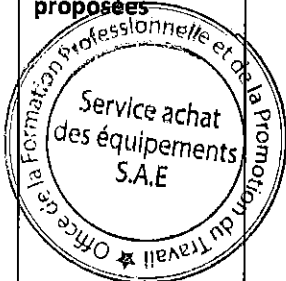
- (1) : Quantité demandée
- (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
- (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) (2 x 1)
- (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
- (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
- (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
- (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).
- 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

LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Cuve de coagulation du fromage</p> <p>Fonction : Pasteurisation, mélange, caillage du lait et moulage du fromage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité entre 200 et 250 l, double paroi • Couvercle à charnière à ouverture facile pour moulage du fromage • Possibilité de chauffer ou de pasteuriser le lait pour fromage • Température réglable avec affichage • Dispositif d'agitation et de tranche caillée, vitesse réglable • Dispositif de chauffage électrique interne adapté ou possibilité de couplage au générateur eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi • Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude • Structure en inox 304L avec roulettes • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p> 	
2	<p>Presse pour fromage</p> <p>Fonction : Pressage de fromage</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inoxydable • Pression : min. 1 bar - max. 6 bars • Manomètre pour mesurer la pression de pressage 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Capacité de pressage 8 moules minimum ✓ • Possibilité d'évacuation de lactosérum ✓ • Nettoyage simple ✓ • Système de sécurité ✓ • Bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ • Livré avec : ✓ ❖ Lot des moules de structure adapté à tout type de moulage du fromage : <ul style="list-style-type: none"> - 10 unités de Capacité 250 g de fromage en inox ✓ - 10 unités de Capacité 500 g de fromage en inox ✓ - 10 Moules pour Fromage 120 g en plastique alimentaire ✓ - Coiffe en PVC de diamètre convenable ✓ ❖ Table de pressage en inox 304L avec Bords rehaussés muni de cuve de 150 litres adapté à la presse, avec vanne de décharge. Dimensions: 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%) ✓ 		
3	Table de moulage ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Structure en acier inox 304L ✓ • 4 pieds réglables ✓ • Bords rehaussés ✓ • Vanne de décharge ✓ • Dimensions : 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%) ✓ 		
4	Bac de salage ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 50 litres minimum sur roulettes ✓ • Construction en acier inox 304 L ou en polyester alimentaire ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Vanne de vidange raccord SMS ✓ Grille support du fromage ✓ 		
5	Cave d'affinage fromage ✓ Fonction : Affinage du fromage ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> Capacité min. 100 litres ✓ Température réglable avec affichage de 8°C à 15°C ✓ Humidité réglable à 96% ✓ Indicateur de température ✓ Indicateur d'humidité ✓ Structure inox 304L ✓ Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz ✓ Notice technique en français ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
6	Tank de maturation pour crème à beurre ✓ Fonction : Maturation du beurre ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> Capacité min 50 litres double paroi ✓ Température min 0 °C – max 90°C ✓ Structure en inox 304L montée sur roulettes ✓ Vanne de vidange raccord SMS ✓ Agitateur à vitesse variable ✓ Sondes de température Pt 100 Ω ✓ Affichage de température et réglage de consigne ✓ Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées 	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
7	Baratte pour beurre en inox ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min. 10 litres de crème ✓ • Vitesse de rotation réglable 100 – 200 trs/min ✓ • Nombre de pales sur l'agitateur 4 minimum ✓ • Construction en inox 304L avec système de sécurité ✓ • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - 5 Moules en inox carré de 100 g ✓ - 5 moules en inox carré de 250 g ✓ - 5 moules en inox carré de 500 g ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot ✓		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre**

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Cuve de coagulation du fromage ✓	U	2 ✓						
2	Presse pour fromage ✓	U	2 ✓						
3	Table de moulage ✓	U	2 ✓						
4	Bac de salage ✓	U	2 ✓						
5	Cave d'affinage fromage ✓	U	2 ✓						
6	Tank de maturation pour crème à beurre ✓	U	2 ✓						
7	Baratte pour beurre en inox ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =				



70
4

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot	2				
Montant Total en TTC						

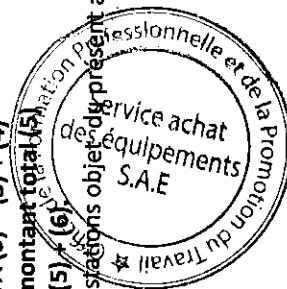
Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6)

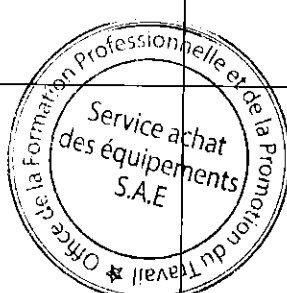
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet

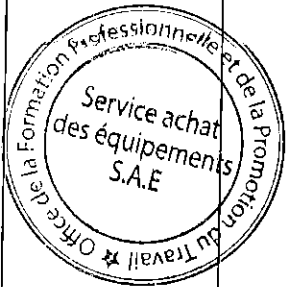




26


LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries

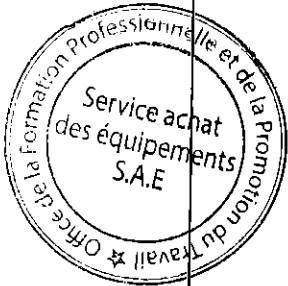
- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Pétrins à axe oblique</u></p> <p>Fonction Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempe et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bras à deux branches en inox muni • Une grille de protection de la cuve • Cuve en inox avec frein de cuve • Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum • Deux vitesses de pétrissage • Capacité de la cuve 25litres ±10% • Alimentation monophasé 220V- 50Hz ou 380v • Notice technique en français • Installation et mise en service 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
2	<p><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></p> <p>Fonction Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacités de la cuve 25 litres ±10% • Vitesse de 30 à 180 tr/min • Doté d'une minuterie • Munie de fouet, palette et spirale 		

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve adaptable avec dispositif de chauffage et grille de protection • Construction : Acier inoxydable • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service 		
3	<p>Laminoir</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens • Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins, • Bandes transporteuses, • Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm ($\pm 10\%$) • Largeur de travail 500 mm minimum, • Pâte travaillée : 4 kg minimum, • Réglage de la vitesse du tapis, • Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé. • Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir • Commande du tapis par bouton poussoir ou levier ou joystick • Avec protection de sécurité. • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) 		
4	<p>Façonneuse :</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne... 		

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g (±10%) ✓ • Débit minimum de 400pièces /heure. ✓ • 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage) • Réglage de laminage et de l'allongement ✓ • Réglage de la vitesse. ✓ • La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail. ✓ • Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaire • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
5	<p><u>Armoire de fermentation</u> ✓</p> <p>Fonction(s)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur. ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 16 niveaux minimum ✓ • Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm ✓ • Température de fonctionnement de 20° à 60°C ✓ • Intérieur, façade et glissières en inox, ✓ • Régulation de l'hygrométrie (50 % - 100%) ✓ • Programmation automatique du cycle de température et d'hygrométrie ✓ • Livrés avec 16 plaques (nombre de plaques est selon les niveaux) du 400*600 mm, ✓ • Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz ✓ • Notice technique en français ✓ 		<p>ul</p> <p>ol</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Installation et mise en service ✓ 		
6	<p><u>Thermoscelleuse de table</u> ✓</p> <p>Fonction (s) Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Machine sous vide de table ✓ Sac de cuisson sous vide ✓ Fonctionnement manuel ✓ Surface de scellage 30x30 cm ✓ Temps de soudure en seconds ✓ Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars. ✓ Arrêt d'urgence du vide ✓ Livré avec Accessoires ✓ - Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du : ✓ <ul style="list-style-type: none"> * Dim environ 200x300 mm : lot de 1000 pièces ✓ * Dim environ 300x400 mm : lot de 1000 pièces ✓ - 3 résistances de soudure de rechange ✓ - 3 m de ruban téflon de protection ✓ Alimentation monophasé 220V- 50Hz ✓ Notice technique en français ✓ Installation et mise en service ✓ 		
7	<p><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u> ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de -2+8 C° ✓ Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 ✓ Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur ✓ Dégivrage automatique de l'évaporateur ✓ Evaporation automatique du condensat ✓ Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) ✓ Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm ✓ 		<p>14</p> <p>al</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. ✓ • 4 pieds en inox réglables. ✓ • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). ✓ • Portes avec poignée ergonomique réversibles ✓ • Fermeture par joint magnétique "à pression" ✓ • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, ✓ • Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". ✓ • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz ✓ • Puissance électrique : 360 w minimum ✓ 		
8	<p>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable ; ✓ • Tableau de Commande complet avec thermostat et thermomètre ; ✓ • Capacité : 80 à 100 Litres ; ✓ • Puissance : 0.5 Kw minimum ; ✓ • Alimentation : 220 V – 50 hz ; ✓ • Carrosserie tout Inox ; ✓ • Isolation 60 mm en mousse de polyuréthane injecté, densité 45kg/m3 ; ✓ • Groupe autonome frigorifique de forte puissance ; ✓ • Echange frigorifique accéléré par Agitateur d'eau ; ✓ • Régulation de fonctionnement par thermostat ; ✓ • Trop-plein sécurité ; ✓ • Extérieur en tôle plastifiée ou en Inox ; ✓ • Serpentin en Inox alimentaire ; ✓ • Cuve Inox 18/10 contact alimentaire avec isolation en mousse de 		<p>OK</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>polyuréthane ; ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Habillage modulaire auto fixé pour faciliter l'installation et l'entretien ; ✓ • Remplissage automatique par flotteur ; ✓ • Dosage manuel de l'eau par tube de niveau à lecture précise et instantanée. ✓ 		

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation 3 jours pour les équipements du lot ✓ 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Pétrins à axe oblique ✓	U	2 ✓						
2	Batteur mélangeur planétaire ✓	U	2 ✓						
3	Laminoir ✓	U	2 ✓						
4	Façonneuse ✓	U	2 ✓						
5	Armoire de fermentation ✓	U	2 ✓						
6	Thermoscéluse de table ✓	U	2 ✓						
7	TOUR A PATISSERIE REFRIGIERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES ✓	U	2 ✓						
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =					*****	*****	*****	*****	*****



Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de trois jours pour les équipements du lot	3				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

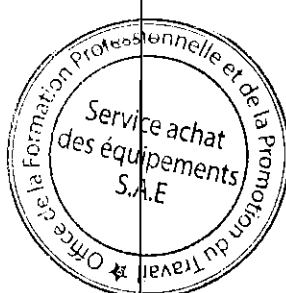
(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

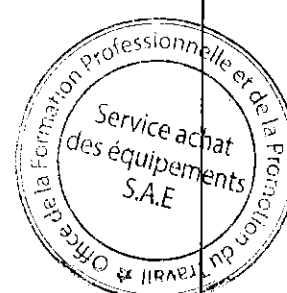

Important : Vu que les prestations objet de l'appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet

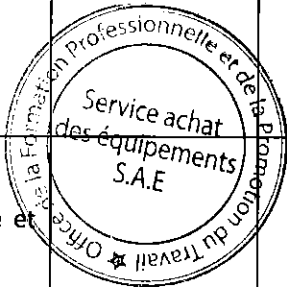


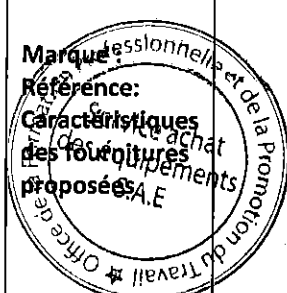
LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case << Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR Boulanger à convection électrique</p> <p>Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Four conforme à normes internationales alimentaires • 5 niveaux 600x400 mm • Construction en acier inox. • Température : max 260°C (±10%) • Commande digitale • Fonctionnement manuel / automatique • Injection automatique de la vapeur • Fonction d'arrêt du ventilateur à la fin de cuisson à la vapeur • 2 vitesses du ventilateur minimum Gauche / droite rotation du ventilateur • Préchauffage automatique • Cuisson avec système d'humidité • Branchement eau :3/4 • Éclairage de la chambre de cuisson LED. • Hotte d'aspiration • Table support en inox • 5 plaques 600x400 mm • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	 <p style="text-align: right;">u</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Notice technique en français ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
2	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages ✓</p> <p>Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Four conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire, ✓ • 2 étages de 2 plaques de 600*400 mm ✓ • Façade tout en inox, ✓ • Chambre de cuisson standard : sol en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur ✓ • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson ✓ • Hotte d'extraction, ✓ • Appareil à buée, ✓ • Isolation : panneaux en laine de roche croisés ou de laine de verre ; vitres réfléchies, ✓ • Eclairage intérieur, résistance électrique inox blindé ✓ • Hotte d'aspiration, ✓ • 4 plaques 600*400 mm ✓ • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ • Notice technique en français ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p> 	
3	<p>Rotative à plateaux ✓</p> <p>Fonction Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité max 10 kg de pâte ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Un couteau racleur arase la pâte à la surface du cylindre mouleur. ✓ • Machine adaptée pour des plaques de cuisson avec dimensions de 400X600mm ; ✓ • Structure : acier inoxydable/aluminium ✓ • Trémie d'alimentation démontable : acier inoxydable, max 20 litres ✓ • Rouleau mouleur : bronze avec le logo de l'OFPPT comme empreinte en plastique (le logo sera fourni au titulaire pour la gravure) dimensions empreintes 4 x 6 cm ✓ • Rouleau de pression : acier inoxydable ✓ • Tapis transporteur : coton sans coutures ✓ • Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire ✓ • Systèmes de protection ✓ • Livré avec Accessoires ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Deux bandes transporteuses en coton sans couture de rechange ✓ - Deux couteaux racleurs ✓ • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ • Notice technique en français ✓ • Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
4	<p>Emballeuse « flow pack » ✓</p> <p>Fonction (s) La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine conforme aux normes internationales alimentaires ✓ • Machine type « Little Flow » ✓ • Commande électromécanique, ✓ • Surface en contact avec produit alimentaire en acier inoxydable ✓ • Assure la soudure des films d'emballages complexes soudure longitudinale et transversale ✓ • Possibilité d'injecter des conservateurs lors de l'opération de conditionnement. ✓ 	 <p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>cl</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Longueur sachets : 60 à 300 mm, ✓ Cadence mécanique minimum 60 sachets / mn minimum ✓ Température de soudure des films d'emballage sont réglables 50°C à 220°C ±10%. ✓ Largeur porte bobine maxi 300 mm ±10% ; ✓ Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ Notice technique en français ✓ Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
5	<p>Dresseuse coupeuse à fil Fonction La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques. ✓ Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacité 10 kg de pâte maximum, ✓ Constitué de trémie démontable, de deux cylindres cannelés, d'une chambre de compression de volume variable et d'une filière fixe ou mobile à préciser. ✓ Elle est munie de divers programmes pour la réalisation de différentes formes de biscuits. ✓ Programmation automatique, ✓ Machine adaptée aux plaques de dimensions de 400/600 mm. ✓ Douilles rotatives et Douilles fixes ✓ Systèmes de protection ✓ Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire ✓ Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ Notice technique en français ✓ Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum ✓ Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
------	-------------	--------------------------------	----------------------------------

1	<ul style="list-style-type: none">• Formation de 5 jours pour les équipements du lot		
---	--	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 5 : Fours, rotative à plateaux, emballieuse type « little flow » dresseuse coupeuse à fil.

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Four Boulanger à convection électrique ✓	U	2 ✓						
2	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages ✓	U	2 ✓						
3	Rotative à plateaux ✓	U	2 ✓						
4	Emballieuse « flow pack » ✓	U	2 ✓						
5	Dresseuse coupeuse à fil ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =				



Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 5 jours pour les équipements du lot	5				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

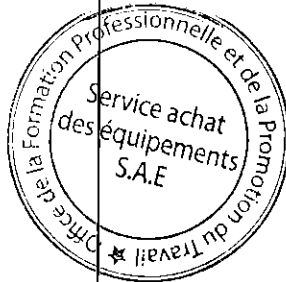
(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

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



➤ **LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie** ✓

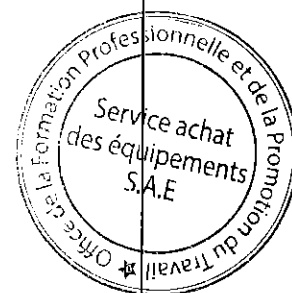
- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

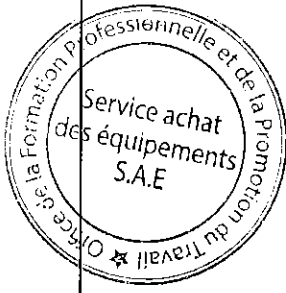
ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Tamiseur de laboratoire</u> ✓</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la granulométrie : + des farines de blés ✓ + des semoules de blés ✓ • Utilisation • + en contrôle qualité biscuitiers ✓ • + en contrôle qualité « pâtes alimentaires et couscous » ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tamiseur à tamis mobile ✓ • Minuterie de 0 à 15 minutes ✓ • Vitesse de rotation de 180 ± 20 tours/min (plage minimale imposée) • Réglage de l'excentricité : de 30 à 60 mm (plage minimale imposée) ✓ • Dispositif de dégommage des tamis intégré débrayable ✓ • Fond et couvercle de tamis inox ✓ • Bride de fixation ✓ • Tamis • Numérotés et fournis avec certificat de conformité aux normes NF • + Diamètre tamis : 200 mm ✓ • + Ouvertures de maille des tamis 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Les ouvertures de mailles choisies pour les farines : 198 µm , 130 µm , 100 µm , 75 µm, 60 µm et 42µm. ✓</p> <p>Les ouvertures de mailles choisies pour les semoules : 1120 µm , 850 µm , 630 µm , 500 µm, 425 µm , 355 µm , 250 µm , 200 µm , 150 µm. ✓</p> <p>Construction</p> <ul style="list-style-type: none"> tamis : inox ✓ 		
2	<p>Alvéographe et alvéo link ✓</p> <p>Alvéographe : ✓</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essai en extension bi axiale de pâte de farine de blé ✓ - Etude du rôle des matières premières sur la rhéologie de pâte de farine de blé ✓ - Détermination des propriétés rhéologiques des farines selon la norme AFNOR V 03 710 ✓ <p>Descriptif ✓</p> <p>Pétrin/ extrudeur avec thermomètre de contrôle ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> + Plaque, rouleau de laminage, emporte pièce ✓ + Etuve de repos des pâtons avec plaque de repos ✓ + Manomètre enregistreur ✓ + Burette et porte burette ✓ <p>Fluides / raccordement ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> - 220 V ✓ - eau froide ✓ <p>Accessoires ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 litres d'huile non siccative pour graissage plaques et rouleaux avec pinceau ✓ - 1 spatule ✓ - abaques de calcul des alvéogrammes ✓ - 2 000 « alvéogramme » vierges ✓ - plumes ou encre pour styler d'enregistrement ✓ <p>Alvéolink : ✓</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcul des paramètres alvéographiques et impression des alvéogrammes, ayant : ✓ - bloc de calcul complet ✓ - raccord à l'alvéographe ✓ - câbles de raccordement ✓ <p>Logiciel d'exploitation permettant le transfert de données sur un tableur ✓</p> <p>Notice technique en français ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

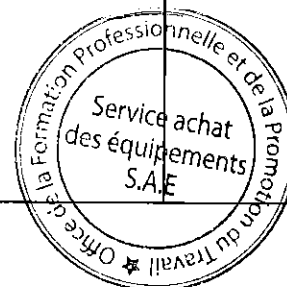


ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
3	<p>Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg »</p> <p>Fonction - Détermination de l'activité alpha amylasique des farines et semoules, conforme aux normes NFV03-703. ISO N° 3093(Standard I.C.C :107).</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Appareil muni d'un bain- marie, chauffé à la température correspondant à la norme précitée avec un afficheur du niveau d'eau muni d'un couvercle qui fait office de support du tube viscosimétrique; Minuteur avec affichage du temps de chute avec signal lumineux ; Tubes viscosimétrique spécialement conçu pour cette expérience à fond hémisphérique ; Bouchons de caoutchouc destinés à obstruer les tubes ; Agitateur viscosimétrique, conçu d'une tige métallique équipée à sa partie inférieure d'une petite roue à 3 rayons, l'agitateur doit pouvoir se déplacer sans frottement dans le tube. Une bague pour la préhension du tube viscosimétrique Pipette de 25ml, éventuellement d'un distributeur automatique Un portoir du tube viscosimétrique Alimentation 220V-50HZ Notice technique en français 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
4	<p><u>Farinographe</u></p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Détermination du taux d'hydratation d'une farine et /ou semoule selon la norme AFNOR V 03 717/1, ICC n° 115 Caractérisation de l'effet des matières premières et du taux d'hydratation sur les propriétés rhéologiques de pâtes de farine de blé. Utilisation pour réglages des paramètres de conduite de ligne. Farinographe type farinographe BRABENDER ou équivalent <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Un pétrin standard 300 g, thermostaté actionner par un moteur dynamométrique, 2 friseurs tournant en sens inverse, à 63tr / min pour celui l'axe moteur et x 1,5 pour l'autre .Ils étirent et compriment alternativement la pâte à l'intérieur du pétrin ; 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Moteur dynamométrique de 0,5CV, ✓ Amortisseur à huile qui règle l'amplitude des oscillations ; ✓ Enregistreur électrique (avancée de la feuille : 1 cm/min) ✓ Thermostat régulateur réglé à 30°C avec une pompe de circulation d'eau vers le pétrin et l'amortisseur ; ✓ Burettes « Farinographe » et porte burettes Raccords, câbles de raccordement ✓ Fluides / raccordement ✓ Alimentation : 220 V ✓ Notice technique en français ✓ 		
5	<p>Visco amylographe ✓</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Suivre l'empesage et la gélatinisation de l'amidon des farines au cours du chauffage progressif d'une pâte liquide par le biais d'une mesure de la viscosité, afin d'en déduire son activité enzymatique. (Norme I.C.C n°126) ✓ Visco amylographe type Viscographe BRABENDER ou équivalent ✓ <p>Descriptif</p> <p><u>L'appareil se compose de :</u> ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> Un récipient cylindrique et rotatif (bol métallique à l'intérieur duquel se trouvent des broches ou palpeurs, entouré de résistance électriques permettant une montée en température contrôlée. ✓ Couvercles pivotant muni également de palpeurs plongeant dans le bol, ce couvercle est accouplé à un système de mesure du couple de rotation, de la fonction de viscosité du mélange et de sa température ; ✓ D'un logiciel permettant ✓ - Programmation de la vitesse de rotation du bol ✓ - Programmation de la vitesse de montée et de descente en température ✓ - Programmation de la température de plateau et de la durée de maintien au plateau ✓ - Enregistrement des courbes d'analyses (viscosité, température en fonction du temps) ✓ <p><u>Fluides / raccordement</u> ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	 <p>Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail Service achat des équipements S.A.E.</p> <p>u</p>

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation : 220 V ✓ Muni de l'interface : RS 232 ✓ Notice technique en français ✓ 		
6	<p>Appareil de mesure de l'amidon endommagé ✓</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Détermination de l'amidon endommagé des farines de blé - Aide au réglage des appareils de mouture en meunerie ✓ Aide à la détermination de l'hydratation des pâtes biscuitières ✓ Aide à l'analyse des farines par le service qualité ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Mesure par méthode ampérométrique ✓ 2 bols d'essai ✓ Affichage des résultats ✓ Unités Chopin Dubois ✓ - Unités AUDIDIER ✓ - Unités AACC ✓ - Unités FARRAND ✓ • Fluides / raccordement ✓ - Alimentation : 220 V - Muni de l'interface informatique RS 232 ✓ • Notice technique en français ✓ 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
7	<p>Appareil d'extraction du gluten ✓</p> <p>Fonction ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> Extraction automatique du gluten de farine de blé selon la norme ICC standard N°155 et N°158 Méthode AACC 38-12 ✓ Détermination gluten humide (après centrifugation) ✓ Détermination du gluten index ✓ Détermination du taux gluten sec ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Un appareil d'extraction du gluten ✓ Une centrifugeuse ✓ Un appareil permettant le séchage ✓ Une balance analytique précise à $\pm 0,001g$ ✓ Alimentation : 220V ✓ Notice technique en français ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
8	<p>Appareil de l'humidité de farine ✓</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> Déterminer la teneur en eau de la farine ✓ Juger la conservabilité de la farine ✓ Réaliser les analyses de la farine selon les normes ✓ Calculer la quantité d'eau à ajouter lors du pétrissage ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Une balance analytique précise à $\pm 0,001g$ ✓ Une étuve pour la détermination de l'humidité de la farine les par méthodes de référence, plage de 30°C à 150°C, ✓ Un dessiccateur de laboratoire ✓ Nacelles et pince d'enfournement ✓ Notice technique en français ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) pour chaque article du lot. ✓ Les articles de ce lot doivent répondre aux exigences des normes 		



ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	européennes en vigueur. /		

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Formation de dix jours pour les équipements du lot		



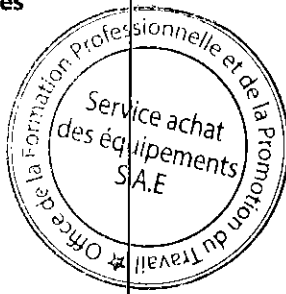
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**➤ LOT N° 6 : Equipements du Laboratoire de Rhéologie**

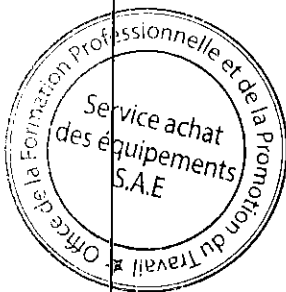
Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Tamiseur de laboratoire ✓	U	2						
2	Alvéographe et alvéolink ✓	U	2						
3	Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg »	U	2						
4	Farinographe ✓	U	2						
5	Visco amylographe ✓	U	2						
6	Appareil de mesure de l'amidon endommagé ✓	U	2						
7	Appareil d'extraction du gluten ✓	U	2						
8	Appareil de l'humidité de farine ✓	U	2						
MONTANT TOTAL =				



LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes</u></p> <p>Extraction de jus à partir d'agrumes (mandarines, citrons, oranges, pamplemousses) ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obus de pressage automatique, éjecteur à ressort ✓ • Capacité 300 oranges / heures minimum ; ✓ • Avec trémie de chargement ✓ • Dispositif de filtration des jus incorporés ✓ • Dispositif d'évacuation des écorces ✓ • Structure inox 304 L ✓ • Alimentation 220 V ou 380 V ✓ • Notice technique en français ✓ <p><u>Accessoires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeu de tête d'extraction permettant l'adaptation de l'appareil à trois calibres différents (pamplemousse, oranges et mandarines) ✓ • Installation et mise en service ✓ 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p> 	
2	<p><u>Presse à paquets</u> ✓</p> <p><u>Dispositif</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine montée sur bâti acier peint ✓ 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>uf</p> <p>cl</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Pression par vérin hydraulique ✓ • Vérin avec fin de course ✓ • Force : 2 tonnes minimum. ✓ • Hauteur au sol de la manette convenable ✓ • Piétement sur quatre platines en inox réglables en hauteur ✓ • Male et plateau fixe en acier inoxydable ✓ • 8 clayons en acier inoxydable ✓ • 7 Cadres en polypropylène ou en toile. ✓ • Notice technique en français ✓ • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓ 		
3	<p>Filtre à plaques ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cadre de plaques en inox, plaques en polypropylène ✓ • 20 plaques; Dimensions plaques : 20x 20 cm minimum ✓ • Serrage plaques : manuel à vis ✓ • Implantation des raccords d'alimentation et de sortie du filtre garantissant une pression homogène sur toute la surface des plaques et un nettoyage facile des cadres ✓ • Châssis, vis de serrage et parties en contact avec produit : Inox 304 L ✓ • Bâti sur roulettes avec freins ✓ • Entrée, sortie : vanne inox avec embout cannelé pour tuyau souple ✓ • Raccords SMS ou DIN en inox ✓ • 2 Manomètres bars monté en entrée et sortie de filtre ✓ - 1 500 plaques de filtration en acétate de cellulose à usage unique ✓ - 20 toiles de filtrage ✓ • Notice technique en français ✓ <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p>	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p> 	<p>4</p> <p>o.l</p>

4	Pompe volumétrique sur roulettes ✓ Fonction : Alimentation du filtre presse ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 300 L /h avec réglage de débit ✓ • Pompe auto amorçant même à basse vitesse ✓ • Fonctionnement en aspiration et refoulement ✓ • Rotor en acier inox 304 L ✓ • Stator de type alimentaire ✓ • Raccord SMS ou DIN en inox ✓ • Interrupteur marche arrêt ✓ • Hauteur de refoulement : 4,5 mètres minimum ✓ • Moteur monophasé 220 v- 50hz ✓ • Câble de raccordement de type alimentaire de 10 mètres avec fiche double sens de rotation pour le transfert du liquide ✓ • Notice technique en français ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
---	---	---	--

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot ✓		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes	U	2						
2	Presse à paquets	U	2						
3	Filtre à plaques	U	2						
4	Pompe volumétrique sur roulettes	U	2						
MONTANT TOTAL =									



06 4

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de deux jours pour les équipements du lot	2				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

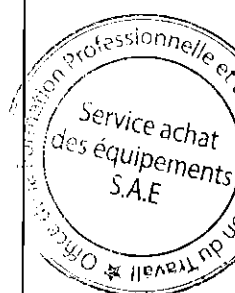
(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

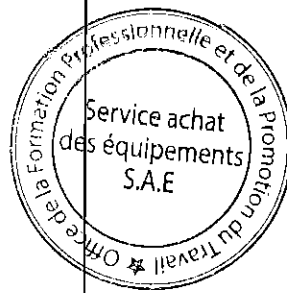
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet

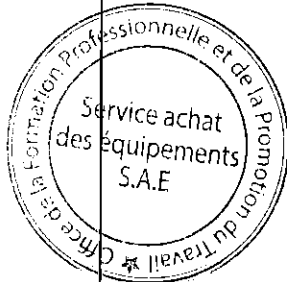


LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
 - Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Cuve double enveloppe d'enzymation stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur plateforme avec piétement, cuve déplaçable à l'aide de transpalette • Cuve à double enveloppe ; piquage pour remplissage double enveloppe • Capacité : 15 à 30 litres; Température de chauffe : 100°C minimum • Chauffage par thermoplongeur électrique réglé • Couvercle ½ ouvrant amovible, ouverture protégée • Vanne de soutirage dans l'axe avec coude décanteur, fermeture par vanne ¼ tour, raccord SMS ou DIN en inox • Piquage sur double enveloppe pour passage des sondes de température • Cuve en inox 304 L • Vanne de purge de la double enveloppe • Alimentation de 380 V – 50 Hz • Armoire de commande ; affichage des paramètres de fonctionnement • Agitateur monté sur couvercle, régulation de la vitesse d'agitation • boîtier de commande <p><u>Accessoires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sondes de mesure PT 100 pour mesure de la température du produit et du fluide caloporteur, • notice technique en langue française 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
2	<p><u>Cuve simple paroi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Structure en inox avec robinet de soutirage latéral, et couvercle • Capacité 15 à 30 litres • Robinet de soutirage latéral garantissant la vidange 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

	<p>complète de la cuve ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Robinet fileté ¼ de tour permettant le branchement des tuyauteries de raccordement aux autres appareils de l'installation, raccord SMS ou DIN en inox ✓ • Piétement inox, sur roulettes avec freins ✓ 		
3	<p>Pasteurisateur tubulaire ✓</p> <p>Pasteurisation de jus de fruits clarifiés ou peu pulpeux (jus de fruits filtrés /jus d'agrumes) ✓</p> <p>Chauffage électrique par résistance électrique ; modalités d'implantation du dispositif de chauffe à préciser par soumissionnaire ; le circuit de chauffe doit pouvoir être déconnecté des échangeurs ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température entrée produit : température ambiante • Température interne (produit) à atteindre environ : 100°C ✓ • Dispositif de mesure par thermocouple ou sonde PT 100, les sondes doivent être équipées de prises permettant leur raccordement à une centrale de mesure ou à un intégrateur calculeur de valeur pasteurisatrice <ul style="list-style-type: none"> - Les paramètres à mesurer sont ✓ - La température d'entrée et de sortie du produit à traiter ✓ - La température d'entrée et de sortie du fluide caloporteur ✓ - La température d'entrée et de sortie du fluide réfrigérant ✓ • Construction de l'échangeur ✓ <p>Le matériel doit comprendre un échangeur tubulaire L'organisation des raccordements à la centrale de production d'eau chaude et à l'unité d'eau glacée doit être organisée en conséquence ✓</p> <p>Le dispositif de chambrage doit assurer une durée minimale de chambrage de 3 min ✓</p> <p>Le matériel doit être équipé d'un dispositif de recyclage automatique du jus en cas de chute de température Le Dispositif de refroidissement doit permettre de réguler la température de sortie / embouteillage du produit ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit minimal du produit à traiter : ≥ 60 litres / heure • Centrale de mesure enregistreuse de données. ✓ • dispositif permettant de calculer le débit ✓ <p>Du produit à traiter ✓</p> <p>Du fluide caloporteur et réfrigérant circulant dans la double enveloppe ✓</p>	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	 <p>Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail Service achat des équipements S.A.E.</p> <p>01</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Raccord inox SMS ou DIN pour raccord à soutireuse et à cuve tampon ✓ • Montage sur châssis mobile à roues auto bloquantes ✓ • Vanne 3 voies permettant de passer du fluide caloporteur ou le fluide réfrigérant dans l'installation sans démontage de tuyauterie ✓ <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 304L ✓ <p>fluides / raccordement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tension de 380 V – 50Hz ✓ • Eau froide / eau glycolée : raccord rapide avec tuyauterie au générateur d'eau glycolée ✓ • Entrée air comprimé par raccord rapide ✓ <p>Commande / régulation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affichage digital des températures entrées et sortie du fluide de chauffe ✓ • Affichage Température entrée et sortie échangeur : produit ✓ • Commande/ régulation du débit (par réglage pompe) ✓ • Commande / régulation de la température <ul style="list-style-type: none"> Température circuit de chauffage ✓ Température circuit de refroidissement ✓ • Enregistrement des températures de l'installation sur papier ✓ • Panneau de connexion permettant de relier les sondes de températures à une centrale de mesure / enregistreur de données ✓ <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tank de lancement , capacité de 30 litres minimum ✓ • Pompe volumétrique : alimentation produit , débit ≥ 50l/ h réglable ✓ • Paquet de 2000 papiers enregistreurs ✓ • Notice technique en langue française ✓ <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p>		
4	<p>Unité de production d'eau glacée ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production d'un fluide à basse température nécessaire pour le refroidissement des jus en fin de pasteurisation jusqu'à 2 à 4°C ✓ • Montage de l'unité sur roulette dont deux bloquante ✓ • Solution réfrigérante : mélange d'eau et d'huile de glycérine atoxique restant fluide aux basses températures ✓ • Température de fonctionnement avec glycols : à partir de 5°C. ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	 <p>Handwritten initials: ul</p> <p>Handwritten number: 01</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Teneur de glycol: 20% à 38% ✓ • Puissance frigorifique du mélange eau glycol min 4kw ✓ • Constitution du circuit froid <ul style="list-style-type: none"> Compresseur hermétique; R507, faible bruit ✓ Condensateur à air forcé par ventilateur ✓ Pompe centrifuge de circulation de la solution réfrigérante ✓ Réservoir calorifugé contenant la solution réfrigérante, inox ✓ Evaporateur à plaques à expansion sèche ✓ Thermorégulateur pour le contrôle de la vitesse du ventilateur ✓ Récepteur de liquide ✓ Thermorégulation du compresseur par thermostat électronique ✓ Installation et mise en service ✓ 		
---	--	--

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 2 jours ✓ 		



uf
ol

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée**

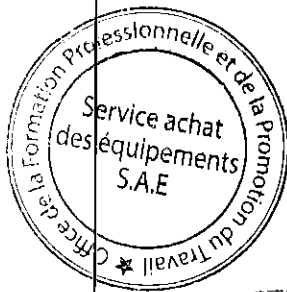
Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Cuve double enveloppe d'enzymation stockage ✓	U	2 ✓						
2	Cuve simple paroi ✓	U	2 ✓						
3	Pasteurisateur tubulaire ✓	U	2 ✓						
4	Unité de production d'eau glacée ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =									



14
01

LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Soutireuse / embouteilleuse <ul style="list-style-type: none"> • La vitesse: 300 bouteilles d'un litre/heure minimum • Remplissage bouteilles de 0,5 à 1 litre • 4 becs de soutirage auto amorçant • bac tampon min 15 l à couvercle amovible • Matériaux en contact avec les produits : Inox 304 L • Réservoir avec flotteur, raccord SMS ou DIN • Hauteur du plateau pose bouteilles réglables par crans • Machine doit pouvoir être mise en ligne avec pasteurisateur • Machine montée sur bâti en acier peint • Notice technique en langue française. Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Capsuleuse bouteille <ul style="list-style-type: none"> • Capsuleuse pneumatique • Capsulage des bouchons couronne • Machine de table • Jupes de sertissage : 26 et 29 mm • Guide de centrage des bouchons Construction : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • Fourniture de 10000 de bouchons 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 2 jours	2				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

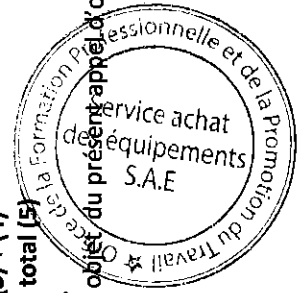
(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

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



24

	couronne de 2 diamètre différents ✓ • Outillage de contrôle de la qualité du capsulage (test pression) ✓ • Notice technique en langue française. ✓ Installation et mise en service ✓ (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓		
--	---	--	--

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 1 jour ✓ 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°9 : Soutireuse et capsuleuse bouteille

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Soutireuse / embouteilleuse	U	2						
2	Capsuleuse bouteille	U	2						
MONTANT TOTAL =									



Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 1 jour	1				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

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

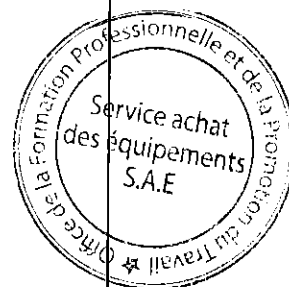


10

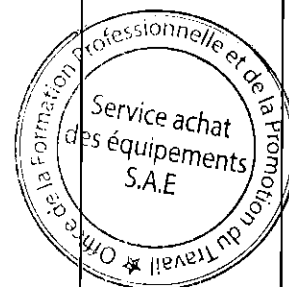
LOT N°10 : Matériel de préparation

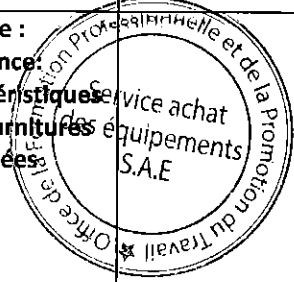
- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Cuve de lavage ✓</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavage des Fruits et légumes : carottes, les olives, pomme de terre,... ✓ - Déchargement manuel des produits dans la cuve ✓ <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construction inox 304 L, Epaisseur 15/10 min ✓ - Dimensions du bac hauteur: 800 mm, largeur : 500 mm x400 ±10%, ✓ - Piétement inox sur roulette dont 2 autobloquantes ✓ - Plan de travail à ongle arrondi ✓ - Cuve à fond arrondi facilitant la vidange ✓ - Douchette d'arrosage haut pression, ✓ - Livré avec <ul style="list-style-type: none"> • 1 Tuyaux 3 m pour vidange plastique armé qualité alimentaire, fixation par collier inox, ✓ • Deux jeux de paniers adaptés à la cuve à mailles en inox pour la manipulation des produits, ✓ • Ouverture de mailles compatibles avec éléments à évacuer et les produits comme : les carottes, les olives, pomme de terre, etc ✓ <p>Notice technique en français ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p>Table de parage ✓ Fonction : Parage des fruits et légumes ✓ Descriptif - Construction inox 304 L ✓ - Dimensions : 2000 mm x 800 mm ± 10% ✓ - Hauteur : 850 mm ± 10% ✓ Surface de découpe en polyéthylène haute densité spéciale alimentaire, épaisseur minimum 20 mm, 1000 mm x 800 mm ± 10% ✓ - Piétement en acier réglable en hauteur ✓ Notice technique en français ✓</p>	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
3	<p>Coupe légume ✓ Fonction Tranchage effilage, éminçage ✓ Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignons, poireau, salades, tomates, pomme de terre, amandes, banane, citron, orange, pomme. ✓ Descriptif - Charge unitaire de l'appareil ≥ 5 kg de légumes - Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites - Modèle à 2 vitesses - Lames de coupe démontables (Démontage et nettoyage aisé des équipements de coupe) - Chambre de coupe en inox 304 L ou en polyamide qualité alimentaire - Machines sur piétement inox monté sur roulettes avec dispositif de blocage Livré avec : - trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux. - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz Notice technique en français ✓</p>	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
4	<p>Eplucheuse tubercules et des oignons ✓ Fonction : Lavage, brossage, épluchage essorage des tubercules et des oignons ✓ Descriptif ✓ - Machine sur piétement inox ✓ - Capacité d'épluchage / charge ≥ 5kg ✓ - Corps en acier inoxydable ; Couvercle avec sécurité, amovible et transparent ✓ - Alimentation monophasé 220V 50 Hz ✓ - Livré avec plateau et cylindre abrasifs. ✓ - Isolation du moteur IP 55 ✓ - Marche arrêt par bouton poussoir ✓ - Vitesse de rotation réglable ✓ Livré avec : ✓</p>	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Filtre à épilures de grande capacité - Plateau abrasif pour tubercules - Plateau d'épluchage des oignons Notice technique en français		
5	RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE Fonction Dénoyer les olives Dénoyer les fruits à noyaux Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - Capacité charge ≥ 5kg - Acier inoxydable AISI 304L - Trémie d'alimentation avec vis d'introduction - Tamis inox interchangeable suivant les fruits, livré avec 4 tamis <ul style="list-style-type: none"> - 1 Tamis de broyage/ dénoyautage, perforation 20 mm - 1 Tamis pour tamisage, perforation : 15 /10 - 1 Tamis pour raffinage, perforation 10 /10 - 1 Tamis pour raffinage, perforation 5 /10 - Ouverture rapide pour nettoyage et changement de tamis - Machine sur roues – - Alimentation 220 V Monophasé – 380V Triphasé. Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
6	Broyeur Mélangeur Capacité ≥ 5 litres <ul style="list-style-type: none"> - Trémie d'alimentation : inox 304 L - Corps du broyeur : acier Inox 304 L - Socle : acier peint - Vitesse réglable Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz Notice technique en français	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
7	Dénoyauteuse Fonction Dénoyautage fruits à noyau (pêches, abricot, etc) Descriptif <ul style="list-style-type: none"> • Appareil électrique • Débit min ≥ 100 kg /h • Structure en acier inox AISI 304L • Trémie de chargement, en acier inox AISI 304L • Trémies de décharge du produit et des noyaux, en 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>acier inox AISI 304L ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carénage et parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304L ✓ • 2 rouleaux dénoyauteurs interchangeables, en acier inox AISI 304L Puissance min 2kw ✓ • Moteur et courroie avec protection ✓ <p>Notice technique en français ✓ Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p>		

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 2 jours ✓ 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N°10 : Matériel de préparation**

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Cuve de lavage /	U	4 /						
2	Table de parage /	U	2 /						
3	Coupe légume /	U	2 /						
4	Eplucheuse tubercules et des oignons /	U	2 /						
5	RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE /	U	2 /						
6	Broyeur Mélangeur /	U	2 /						
7	Dénoyauteuse /	U	2 /						
MONTANT TOTAL =									



Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 2 jours	2				
Montant Total en TTC						

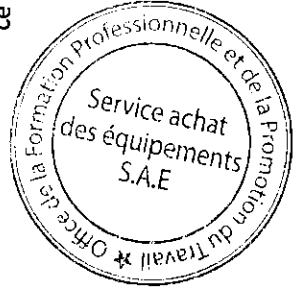
Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

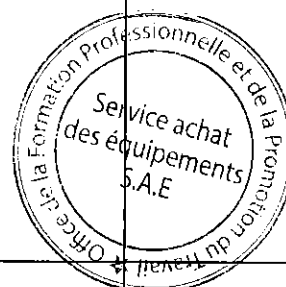
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

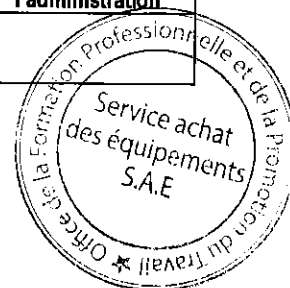
Item n°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Homogénéisateur à piston ✓ Fonction Homogénéiser des émulsions : préparation de Ketchup, purée de Fruits et Légumes ✓ Descriptif ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Structure en acier inox AISI 304L ✓ Capacité minimum 60 l/h ✓ Pression de service maximale entre 250 et 1 000 bars ✓ - Indication de la pression de la tête d'homogénéisation ✓ - By pass de la tête ✓ - Cuve de lancement min 15litres ✓ - Piston et filière d'homogénéisation démontable et interchangeable ✓ - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ - Armoire de commande ✓ - Bouton d'arrêt d'urgence ✓ - Trémie d'alimentation inox simple paroi ✓ - Sur table inox ✓ - Notice technique en français ✓ Le soumissionnaire doit assurer l'installation et si nécessaire les raccordements entre équipements ✓	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Blancheur/peleur/refroidisseur ✓ Fonction Pelage à la soude, blanchiment, refroidissement ✓ Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - 2 Cuves, capacité / cuve ≥ 50 litres chacune (blanchiment et pelage à la soude) : ✓ - Chauffage vapeur avec générateur de vapeur inclus ou électrique ✓ - Piètement tout inox sur embase polyamide réglable en hauteur ✓ - Raccordement des orifices de vidange par canalisation inox ✓ - Entrée vapeur pour injection direct de la vapeur, control de la vapeur en automatique par électrovanne ✓ - démontable en T, raccordement par filetage coté égout permettant de raccorder un seul tuyau de vidange à l'égout, ✓ - Livrée entièrement montée, avec tuyauterie de raccordement (2m minimum de tuyau de vidange plastique ou acier galvanisé de qualité alimentaire, raccordement et fixation du tuyau par collier inox) ✓ - Livré avec les accessoires : ✓ • Deux jeux de Paniers à mailles, en inox adapté à la cuve, avec anses, ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	



Item n°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>1 cuve rinçage, ✓</p> <p>Notice technique en français ✓</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p> <p>Le soumissionnaire doit assurer si nécessaire les raccordements nécessaires entrent équipements ✓</p>		
3	<p>Calibreurs à câbles ou à fil ✓</p> <p>Fonction : ✓</p> <p>Calibrage des olives et des petits fruits ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tablette de déchargement des produits ✓ - Montage sur bâti en inox ou acier peint époxySupport pour bacs 400 x 600 mm ; ✓ - Installation doit pouvoir recevoir 5 bacs dans le sens de défilement des fruits ✓ - Longueur totale : 2 m \pm 10% (soit 5 bacs de 400 mm de large) ✓ - Largeur maximale de l'installation : 800 mm \pm 10% ✓ - Entraînement des roues par prise directe sur réducteur moteur ✓ - Réglage de la vitesse de défilement des câbles par moto variateur ✓ <p>Conforme aux normes CE ✓</p> <p>Notice technique en français ✓</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 3 jours pour les équipements du lot 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°11 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Homogénéisateur à piston	U	2						
2	Blancheur/peleur/refroidisseur	U	2						
3	Calibreur à câbles ou à fil	U	2						
MONTANT TOTAL =									



af
w

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 3 jours pour les équipements du lot	3				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

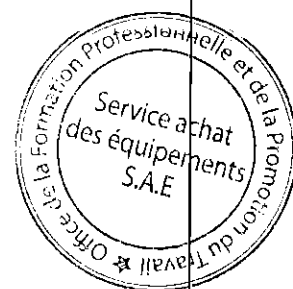
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de serti

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Sertisseuse semi-automatique ✓</p> <p>Fonction Sertissage de boîtes de conserves</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm ✓ Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm ✓ <input type="checkbox"/> Accepte boîtes rondes ✓ Préréglage sur chaque diamètre de boîte ✓ <input type="checkbox"/> Hauteur maximum de sertis ✓ <input type="checkbox"/> Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis ✓ Livrée avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 100) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox ✓ <input type="checkbox"/> Mise en pression de la boîte par Pédale ✓ Fourniture de 1000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin ✓ <input type="checkbox"/> Pédale montée sur pied ✓ <input type="checkbox"/> Vitre de protection ✓ <input type="checkbox"/> Arrêt d'urgence ✓ <p>Notice technique en français ✓</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
2	<p>Matériels du contrôle de serti ✓</p> <p>Fonction</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p>	



	<p>Contrôler les serts</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scie simple manuelle pour la coupe du serti ✓ <input type="checkbox"/> Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. ✓ <input type="checkbox"/> Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. ✓ <input type="checkbox"/> Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti ✓ <input type="checkbox"/> Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. ✓ <input type="checkbox"/> Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. ✓ <input type="checkbox"/> Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) ✓ <input type="checkbox"/> Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression ✓ <input type="checkbox"/> Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox ✓ <input type="checkbox"/> Dépressomètre / vacuomètre ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves ✓ - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés ✓ 	<p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
--	---	--	--



Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 1 jour pour l'article n°1 ✓ 		

44

06

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°12 : Sertisseuse et Matériels du contrôle de sert

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Sertisseuse semi-automatique	U	2						
2	Matériels du contrôle de sert	U	2						
MONTANT TOTAL =									



al

4

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 1 jour pour l'article n° 1	1				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)


(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

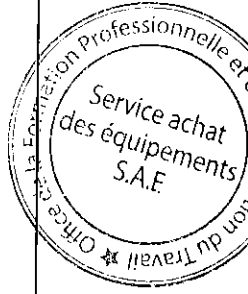
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Boule de concentration sous vide Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - Evaporateur/concentrateur double enveloppe. ✓ - Inox AISI 304L ✓ - Volume utile 10 litres (± 10%), ✓ - Centrale de mise sous vide. ✓ - Agitateur à ancre avec variation de vitesse avec racleurs, ✓ - Pompe à vide avec pot de décantation, ✓ - Condenseur à serpentin, ✓ - Affichage et régulation de température ✓ - Détendeur réglable, ✓ - Manomètre de contrôle, ✓ - Fond basculant pour vidanger le produit (basculement manuel) ✓ - Entonnoir pour ajout d'ingrédients en cours de concentration. ✓ - Prise d'échantillon sous vide. ✓ - Hublot éclairé. Avec essuie-glace et injection d'eau. ✓ - Alimentation monophasé 220V ou 380V triphasée ✓ - Ensemble sur châssis inox ✓ - Enregistreur de données, avec retransmission sur PC ✓ - Alimentation vapeur avec vanne protégée, ✓ - Manuel technique en français ✓ Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) Le soumissionnaire doit faire des essais d'utilisation avec boule de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ; ✓	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Générateur de vapeur électrique Fonction : Pour l'alimentation et le chauffage de la boule de concentration. ✓ Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Puissance adapté à l'item01. Triphasé 380 V ✓ • Régulation de la pression. Soupapes de sécurité. ✓ Manostat de sécurité ✓ • Niveau d'eau avec sécurité. ✓ • Calorifuge. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Coffret de commande ✓ Accessoires : ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Système d'adoucissement d'eau d'alimentation ✓ • tuyauteries de raccordement de l'eau adoucie à la boucle de concentration ✓ • Structure en acier inox ✓ Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ; ✓		
3	Autoclave statique ✓ Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 120 litres maximum ✓ - Construction : acier inox 304 L. ✓ - Lecture de la température à cœur par sonde incorporée- Soupapes de sécurité – Enregistreur de données de stérilisation, y compris logiciel, avec retransmission sur PC- Suppression de service jusqu'à 2,5 bars- Couvercle hydraulique ✓ - Montage sur bâti permettant le déplacement de l'appareil à l'aide de roulettes- Piquage pour passage de sonde de température et de pression – Un thermomètre à lecture directe ✓ - Réglage de la contre pression ✓ - Chauffage électrique ou à la vapeur le soumissionnaire doit assurer le raccordement au générateur de vapeur item 2 ✓ - Manomètre gradué pour lecture directe de la pression, ✓ - Pression de travail environ 3,3 bars +/-10%- Filtre sur arrivée d'eau de ville, clapet anti retour en entrée des différentes parties de l'installation –Vanne de vidange de l'autoclave. ✓ - Robinet de purge. – Thermostat de sécurité ✓ - Sécurité manque d'eau, Sécurité porte ✓ - Unité de refroidissement rapide ✓ - Bouton d'arrêt d'urgence – Electricité : 380 V triphasé ✓ - Capteur de pression interne et pressostat ✓ - Notice technique en français ✓ Livré avec les accessoires : <ul style="list-style-type: none"> • Quatre paniers en inox, ✓ • Sondes de mesure de température (1 pour mesure température interne et 3 pour température à cœur), 1 sonde de mesure de la pression, ✓ • Passe fil et matériels permettant de fixer les sondes de températures sur les boîtes pour mesure interne et dans la chambre ✓ • Ensemble des tuyauteries et câbles nécessaires pour raccorder les différentes parties de l'installation ✓ - Manuel technique en Français ✓ - Certificat de sécurité ✓ Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ; ✓	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	Capsuleuse bocaux ✓ Fonction : Capsulage des bocaux en verre Descriptif : ✓ - Machine manuelle ; levier à bras ; ✓ - Diamètre capsule (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm ✓ - Diamètre bocaux (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm ✓ - Hauteur bocaux (plage mini à respecter) : 40 – 300 mm ✓ - Dispositif injection d'air comprimé ✓ - Machine avec table de support ; ✓ - Alimentation 220V, 50Hz ou 380 V. ✓ - Raccordement avec le générateur de vapeur item 2, pour l'injection de vapeur ✓ Accessoires : ✓ - 1000 Bocaux en verre de contenance entre 250 ml et 300 ml avec couvercle ✓ Installation et mise en service ✓ Notice technique en Français ✓	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> Formation de 3 jours ✓ 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N°13 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse**

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Boule de concentration sous vide	U	2						
2	Générateur de vapeur électrique	U	2						
3	Autoclave statique	U	2						
4	Capsuleuse bocal	U	2						
MONTANT TOTAL =									



10

4

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 3 jours	3				
Montant Total en TTC						

	Montant Total en TTC
Montant total Equipement	
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

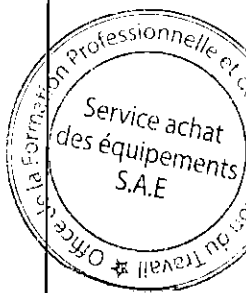
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Doseuse volumétrique pneumatique <ul style="list-style-type: none"> - Doseuse à piston - Trémie d'alimentation en inox capacité ≥ 10 litres - Plusieurs gammes de dosage <ul style="list-style-type: none"> 25 – 250 ml 50 – 500 ml - Commande à pédale - Machine avec table de support ; - Corps et piston supplémentaire 500 ml pour conditionnement de 50 à 500 ml - Corps et piston supplémentaire 200 ml pour conditionnement de 25 à 225 ml - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz, <p>Notice technique en Français</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Operculeuse semi-automatique Fonction(s) Machine à operculer des barquettes plastiques : Descriptif Inox AISI 304L Machine avec table de support ; Hauteur maxi. Barquette : 115 mm. Laize maxi. Bobine 420 mm. Réglage du temps de soudure par régulateur électronique. Alimentation 220 V /50Hz <p>Notice technique en Français</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
3	Cellule de Surgélation Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - 10 Niveau GN 1/1 max - Dimensions grilles 60X40 cm - Refroidissement jusqu'à -18° en min 3h, - Acier Inoxydable AISI 304L, - Tableau de commande à écran graphique - Sonde à cœur de série, Connexion USB, chargement et de déchargement paramétrés, - Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail Notice technique en Français	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de 2 jours 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°14 : Matériel de conditionnement et cellule de surgélation

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Doseuse volumétrique pneumatique ✓	U	2						
2	Operculeuse semi-automatique ✓	U	2						
3	Cellule de surgélation	U	2						
MONTANT TOTAL =									



0.7

4

Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 2 jours	2				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

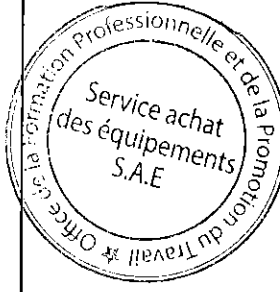
(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

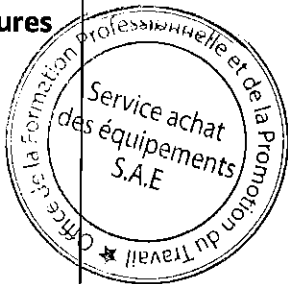
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Banc didactique d'étude du traitement UHT</p> <p>Fonction</p> <p>Etude des échanges thermiques</p> <p>Etude des paramètres de stérilisation pasteurisation</p> <p style="padding-left: 40px;">Du lait ,</p> <p style="padding-left: 40px;">De jus de fruits</p> <p style="padding-left: 40px;">De produits alimentaires visqueux</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit produit ≥ 20 l / h ; tank de lancement ≥ 5 litres, • Température produit $\geq 150^{\circ}\text{C}$ • Durée de chambrage variable de 0 à 120 secondes environ • Echangeur de chaleur tubulaire et plaques inox 316 <ul style="list-style-type: none"> - Conception modulaire permettant de faire varier le nombre de plaques - Echangeur à plaques : (Echangeurs en plusieurs sections permettant d'assurer le pré chauffage, le traitement thermique et le refroidissement (zone de chauffage ≥ 13 plaques, zone intermédiaire : ≥ 13 plaques ; zone de refroidissement ≥ 13 plaques) - Agitateur statiques démontables permettant de passer des produits visqueux dans l'échangeur tubulaire / • Panneau de commande et de contrôle : régulation et affichage de : / <ul style="list-style-type: none"> - Pression interne, 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Température produit ✓ - Température des fluides de chauffe et refroidissement ✓ - Débit produit ✓ - Débit des fluides de chauffe refroidissement par rotamètre ✓ - Niveau du produit dans le bac de lancement et le bac de réception ✓ • Dispositif d'acquisition de données et de transfert vers un ordinateur PC ✓ • Logiciel de traitement et d'exploitation des données ✓ • Livré avec générateur d'eau chaude et générateur de vapeur adapté au banc didactique, ✓ • Les raccordements d'eau chaude, vapeur, eau froide et air comprimé doit être fournis, ✓ • Formation de 2 jours, ✓ • Catalogue et documentation en Français ✓ 		
2	<p>Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz ✓</p> <p>Fonction(s) contrôle industriel des gaz de chaudières (foyer et cheminée) CO₂, CO, O₂ ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indicateur de fumées ✓ - 2 thermomètres avec plonges 150 et 300 mm ✓ - 1 déprimomètre (-5 mm) ✓ - 1 manomètre (300 mm) pour brûleurs de type gaz et fuel ✓ - Livrés avec réactifs pour une année de T.P. ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>-</p> 
3	<p>Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières ✓</p> <p>Fonction(s) Détermination du pH, TA, TAC, TH ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quantité de réactifs suffisants pour la réalisation de 300 mesures ✓ - Conditionnement par dose unitaire nécessaire à la 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>-</p> <p>44</p>

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	réalisation d'une mesure complète ou conditionnement permettant de garantir le maintien des propriétés physico chimiques des réactifs d'analyse	-	

Formation

Item	Désignation	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Formation de 2 jours de l'item n°1		



LOT N°15 : Banc didactique d'étude du traitement UHT

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Banc didactique d'étude du traitement UHT	U	2						
2	Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz	U	2						
3	Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières	U	2						
MONTANT TOTAL =				



Formation

Item	Désignation	Nbre de jours	Prix unitaire par jour HTVA	Prix total HTVA	TVA	Montant TTC
1	Formation de 2 jours de l'item n°1	2				
Montant Total en TTC						

Montant total Equipement	Montant Total en TTC
Montant total Formation	
Montant Total (Equipement+Formation)	

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

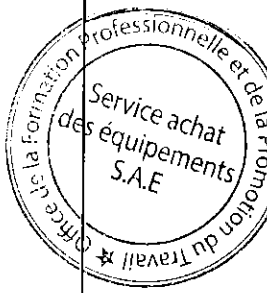
- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

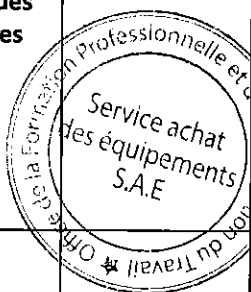

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet

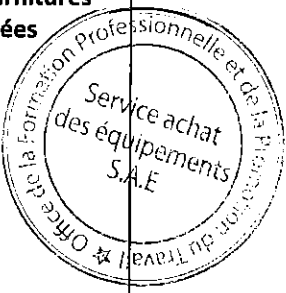


LOT N°16 : MATERIELS DE LABORATOIRE ET DE CONTROLE

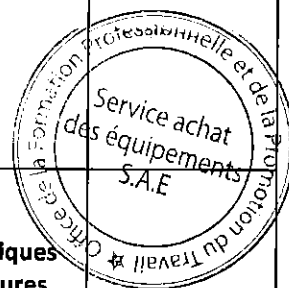
- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

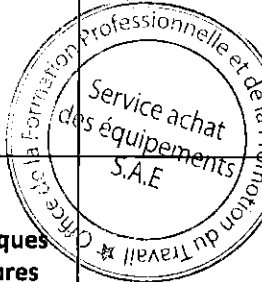
N° Item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
01	<p>ABRASIMETRE</p> <p>Utilisés principalement dans le contrôle des céramiques, plastiques, textiles, métaux, cuirs, caoutchouc et surfaces peintes, laquées et à revêtement électrolytique, ces appareils d'accélération de l'usure permettent également de traiter les procédures spécifiées par les normes ASTM, ISO, TAPPI et DIN.</p> <p>Contrôle de la durabilité et de la résistance à l'usure. ✓</p> <p>Fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régimes de plateforme de 60 et 72 tr/min ; ✓ - Bras et supports de roues équilibrés et étalonnés ; ✓ - Système d'aspiration avec réglage précis de la hauteur ; ✓ - Boîtier étanche en aluminium avec panneau de commande à membrane et affichage numérique. ✓ - Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ - Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence:</p> <p>Caractéristiques des fournitures proposées</p>	

N° Item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
02	DECHIROMETRE ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Détermination de la résistance au déchirement des papiers et cartons ✓ - Capacités de 200, 400, 800 g ✓ - Précision : +/- 0,2% de la capacité du pendule ✓ - Mémorisation des essais ✓ - Alimentation 220V ✓ - Déclenchement pneumatique ✓ - Résultats statistiques ✓ - Affichage des résultats ✓ - Port RS232 ✓ - Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ - Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
03	APPAREIL DE TEST DE RIGIDITÉ « Rigidimètre » ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Rigidité en flexion statique et dynamique des papiers cartons ✓ • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
04	ENSEMBLE D'APPAREILS DE MESURE COOB ✓ Cet instrument sert à déterminer la capacité d'absorption d'huile et d'eau par le papier ou le carton ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de l'absorption d'eau par les papiers/cartons ✓ • Indice COOB 60s ✓ • Avec accessoires: rouleau ✓ • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
05	TEST DE PERFORATION : ✓ L'équipement de test de résistance à la perforation de carton ✓ Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures	

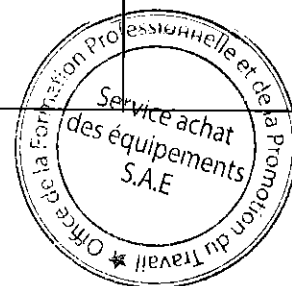
N° Item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓	proposées	
06	ECLATOMETRE CARTON/PAPIER ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la résistance à l'Eclatement du papier, du carton et des papiers d'emballage ✓ • Capacité max : 6000 kPa ✓ • Précision 0,2% ✓ • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
07	MACHINE Contrôle de l'état de surface Rugosité et de perméabilité ✓ Permet le calcul de la rugosité supérieure, rugosité inférieure et perméabilité à l'air. ✓ Plages des mesures : ✓ <ul style="list-style-type: none"> - 25-5,000 ml/min débit d'écoulement ✓ - Différence de pression : ± 0.5 % de la valeur finale ✓ Précision des mesures : ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Différentiel de pression : ± 0.005 kPa linéaire ✓ - Flux : ± 0.5 % de la valeur finale ✓ - Précision du test de durée : ± 0.5 s ✓ Perméabilité à l'air : ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Surface de mesures : 10 ± 0.2 cm² ✓ - Durée du test : ajustable ✓ - Affichage en ml/min or $\mu\text{m}/\text{Pa} \cdot \text{sec}$ ✓ Rugosité : ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Surface de mesures : $\varnothing 31.5$ mm, 150 μm, 267 g ✓ - Durée du test : ajustable ✓ - Écran tactile pour une prise en main facile ✓ Normes de référence : <ul style="list-style-type: none"> - ISO 8791-2 ; ISO 5636-1 ; ISO 5636-3 ✓ - Electricité : 110-230 V / 50/60Hz ✓ - Air comprimé : 400-600 kPa ✓ Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.		
08	MACHINE D'ESSAI DE TRACTION 25KN ✓ <ul style="list-style-type: none"> Comportement en traction ou en compression des plastiques, cartons, aciers ou autres matériaux essai en fluage + contrôle de la température Charge max 25000 N ✓ Capacité : 10 à 25000 N ✓ Précision : class 1 (EN10002/2) ✓ Précision Elongation : incrémentale 0,001mm ✓ Course : 800/1300 mm Gamme de vitesse : 0,001-800mm/min Alimentation 220V/50Hz ✓ Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
09	ENREGISTREUR DE CHOC ET VIBRATION <ul style="list-style-type: none"> Enregistreur de choc et vibration conçu pour analyser très précisément l'environnement transport auquel seront confrontés les colis. Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
10	Moniteur automatique d'analyse de serti : ✓ L'appareil est équipé du Logiciel d'analyses et traitements des images et mesures du serti. La mesure est rapide et peut-être réalisée en automatique ou manuel. ✓ <ul style="list-style-type: none"> Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement ✓ Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
11	Table de découpe à commande numérique (emballage cartons, papiers) Utilisée pour la fabrication de prototypes et de petites séries. Fournie avec microordinateur. ✓ <ul style="list-style-type: none"> Dimensions utiles : 1600x1200 mm² Avec 4 postes CAO (logiciel type Artios-Cad ou équivalent avec 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	



N° Item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Formations de 4 formateurs à l'utilisation du logiciel)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Câbles et accessoires (couteaux) • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 		
12	<p><u>Simulateur de transport (01)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Essai de vibrations sur emballage réel, y compris palettes • Charge max : 1000 Kg • Gamme de fréquences : 2 à 5 Hz • Surface du plateau en bois : Table de 1.2mx1.2m • Alimentation 220V/50Hz • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
13	<p><u>Machine de chute</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec équipement d'accéléromètre • Informatique des mesures. • Détermination de la capacité de l'emballage à résister aux chutes • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	
14	<p><u>Machine de compression (compressomètre)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Détermination de la résistance à la compression des emballages • Muni de vitesse d'approche et de retour rapide • Force max : 2000Kg • Plateau environ 76x76 cm² • Précision : inférieure à 1% 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	<p>4/</p>

N° item	Désignations et caractéristiques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Vitesse d'essai : 0,25 à 1,30 cm/min ✓ • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓ 		
15	<p><u>Machine de test de pelage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Test de pelage ✓ • 4 vitesses fixes et 1 variable ✓ • Capteur de force de précision • Affichage haute visibilité • Sortie RS 232 ✓ • Outillage pour le pelage ✓ • Module de calcul statistique de résultats d'essai • Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement • Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. 	<p>Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées</p>	



LOI N°16 : MATERIELS DE LABORATOIRE ET DE CONTROLE **BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

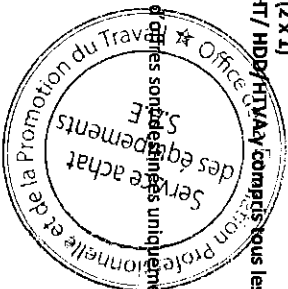
Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
01	ABRASIMETRE	U	2						
02	DECHIROMETRE	U	2						
03	APPAREIL DE TEST DE RIGIDITE « Rigidimètre »	U	2						
04	ENSEMBLE D'APPAREILS DE MESURE COOB	U	2						
05	TEST DE PERFORATION :	U	2						
06	ECLATOMETRE CARTON/PAPIER	U	2						
07	MACHINE Contrôle de l'état de surface Rugosité et de perméabilité	U	2						
08	MACHINE D'ESSAI DE TRACTION 25KN	U	2						
09	ENREGISTREUR DE CHOC ET VIBRATION	U	2						
10	Monteur automatique d'analyse de seris :	U	2						
11	Table de découpe à commande numérique (emballage cartons, papiers)	U	2						
12	Simulateur de transport (01)	U	2						
13	Machine de chute	U	2						
14	Machine de compression (compresseur)	U	2						
15	Machine de test de pelage.	U	2						
MONTANT TOTAL =									

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT / HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

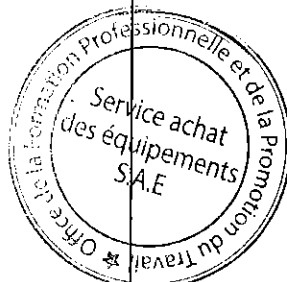

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



LOT N°17 : Équipements frigorifiques ✓

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 ✓ - 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, ✓ - Volume entre 600 litres et 700 litres ✓ - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz ✓ - Affichage de la température à l'extérieur, ✓ - Alarme porte ouverte, ✓ - Alarme hausse anormale de la température, ✓ - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte ✓ - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – ✓ - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique ✓ - Voyant de mise sous tension ✓ - Régulation électronique ✓ - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C ✓ <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304, ✓ - 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, ✓ - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz ✓ 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Volume entre 600 litres et 700 litres ✓ - Affichage de la température à l'extérieur, ✓ - Alarme porte ouverte, ✓ - Alarme hausse anormale de la température, ✓ - Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte ✓ - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent ✓ - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique ✓ - Voyant de mise sous tension ✓ - Régulation électronique ✓ - Evaporation automatique des eaux de dégivrage ✓ 		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N°17 : Équipements frigorifiques

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	ARMOIRE NEGATIVEFROID VENTILE -18/-21°C	U	6						
2	ARMOIRE POSITIVEFROID VENTILE +1/4°C	U	10						
MONTANT TOTAL =									

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

- (1) : Quantité demandée
 (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
 (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
 (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
 (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
 (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
 (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

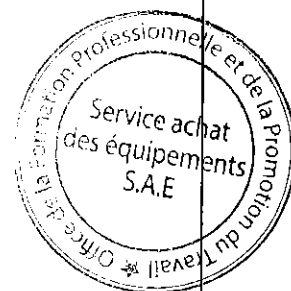
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet



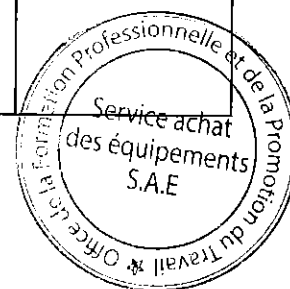
LOT N°18 : : Echangeurs et électropompes

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Electropompe centrifuge avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox <ul style="list-style-type: none"> - Puissance : entre 0.75 - 1kW - Vitesse de rotation 1500 tr/min - Livré avec un lot des pièces de rechange : <ul style="list-style-type: none"> • 2 roulements moteurs • 2 roulements pompes • 1 accouplement élastique • 1e tresse ou garniture métallique • 1 jeu de boulons de fixation en inox 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Electropompe à engrenage avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox <ul style="list-style-type: none"> - Puissance : entre 0.75 – 1kW - Vitesse de rotation 1500 tr/min - Livré avec un lot des pièces de rechange : <ul style="list-style-type: none"> • 2 roulements moteurs • 2 roulements pompes • 1 accouplement élastique • 1 tresse ou garniture métallique • 1 jeu de boulons de fixation en inox 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
3	Echangeur à plaques monté sur support métallique en inox Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - Débit 50 à 100l/h 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Livré avec : / • Kit de joints complet / • Jeu de boulons de serrage inox / • 04 flexibles souples à tresse métallique adaptés au raccordement de l'échangeur longueur 1m / 		
4	Echangeur tubulaire monté sur support métallique en inox / Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - Débit 50 à 100l/h / - Livré avec : / • Kit de joints complet / • 02 brides / • Jeu de boulons de raccordement inox / • 04 flexibles souples à tresse métallique adaptés au raccordement de l'échangeur longueur 1m / 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
5	Compresseur d'air comprimé / <ul style="list-style-type: none"> - Compresseur mobile à roulettes, / - Corps compresseur en aluminium / - Silencieux / - Réservoir ≥ 250 L / - Pression 10 bars min / - Avec 10m de tuyau d'air / - Crépine pour bullage d'air / - Alimentation : 220/ 50 Hz / 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	



LOT N°18 : Echangeurs et électropompes

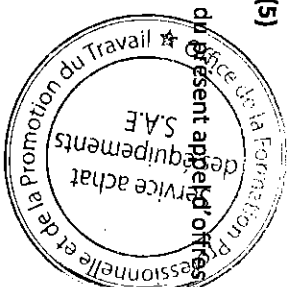
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Electropompe centrifuge avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox ✓	U	4 ✓						
2	Electropompe à engrenage avec accouplement élastique montée sur support métallique Inox ✓	U	4 ✓						
3	Echangeur à plaques monté sur support métallique en inox ✓	U	4 ✓						
4	Echangeur tubulaire monté sur support métallique en inox ✓	U	4 ✓						
5	Compresseur d'air comprimé ✓	U	2 ✓						
MONTANT TOTAL =				

Fait à le

Signature et cachet du concurrent


- (1) : Quantité demandée
- (2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais
- (3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)
- (4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);
- (5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)
- (6) : TVA appliquée sur le montant total (5)
- (7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).
- 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



LOT N°19 : Brûleurs

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités ,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire »

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Brûleur fuel domestique à double allure <ul style="list-style-type: none"> • Monté sur un support métallique, • Puissance $\pm 10\%$: 25 à 45 KW • Débit de fuel $\pm 10\%$: 2,5 à 4 kg/h • Gicleur prémontré 0,65 US GALLON/h- 45 °S • Boite de contrôle • Cellule photorésistante • Filtre à fuel • Électrovanne fuel • 2 flexibles d'alimentation fuel 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	
2	Brûleur gaz (propane ou butane) à double allure <ul style="list-style-type: none"> • Monté sur un support métallique • Puissance $\pm 10\%$: 16 à 52 KW • Débit gaz $\pm 10\%$: 1,24 à 4 kg/h • Rampe et vanne gaz • Boite de contrôle • Cellule UV • Filtre à gaz • Électrovanne gaz • 1 flexible de raccordement à la bouteille de gaz 	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none">• 1 détendeur gaz propane ou butane• 1 vanne manuelle d'arrivée du gaz• 1 détecteur fuite gaz		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N°19 : Brûleurs**

Item n°	Désignation	Unité	(1) Quantité	(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA En Chiffres	(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3) + (4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) + (6)
1	Brûleur fuel domestique à double allure	U	4						
2	Brûleur gaz (propane ou butane) à double allure	U	4						
MONTANT TOTAL =									

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

(1) : Quantité demandée

(2) : Prix unitaire HT/HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais

(3) : Prix total HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3) = (2 x 1)

(4) : Droits de douanes / Hors TVA à l'importation sur le prix total HT/ HDD/HTVA y compris tous les frais et faux frais (3);

(5) : Montant total Hors TVA (5) = (3) + (4)

(6) : TVA appliquée sur le montant total (5)

(7) : Le montant TTC (7) = (5) + (6).

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



Annexe :



(A imprimer sur papier entête de la société)

**MONSIEUR LE DIRECTEUR DE
L'APPROVISIONEMENT ET DE LA LOGISTIQUE**

**Objet : Demande d'attestation d'achat en exonération de la TVA du matériel
éducatif, scientifique ou culturel importé dans le cadre des accords de
l'UNESCO :**

Nous avons l'honneur de vous demander de bien vouloir nous délivrer une attestation pour le marché n°..... :

-Nom et prénom ou raison sociale du fournisseur :.....

-ICE du fournisseur :.....

-N° de la facture :.....

-Désignation des biens :.....

-Valeur (HT) :.....

-Intitulé du compte d'inscription en comptabilité :.....

-Nom et N° du matricule du navire :.....

-Port de débarquement pour les importations :.....

-Nature d'achat (Immobilisé ou non) :.....

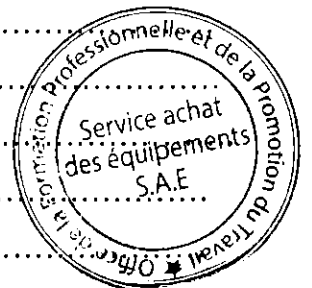
-Identifiant fiscale du fournisseur :.....

-Date de la facture :.....

-Quantité :.....

-Taux :.....

-Nom et adresse du transitaire :.....



Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

**Signature du directeur
de l'entreprise**

Signature

A annexer à cette demande :

- Bordereaux contenant le détail du dossier à déposer au bureau d'ordre.
- Autorisation de franchise originale.
- La franchise douanière y afférente soldée et validée par l'inspecteur douanier originale.
- Les annexes contenant le descriptif technique des matériels importés validé par l'inspecteur douanier originaux.
- La facture pro-forma.
- Une copie de la DUM y afférente.



Handwritten signature

L'ENTETE DE LA SOCIETE

A Casablanca

le.....

A Monsieur le Directeur de la DAL
OFPPT

Objet : Demande de franchise concernant le Marché N°

Monsieur,

Suite au marché cité en référence, J'ai l'honneur de vous demander de bien vouloir établir une demande de Franchise des Droit de douanes et taxes à l'importation « accords de l'UNESCO » :

Je soussigné le Directeur de la Sociétéque les informations suscrites ci-dessous sont exactes.

DESIGNATION DU MATERIEL :
OBJET DU MARCHE :
NOMENCLATURE DOUANIERE :
ORIGINE :
FABRICANT :
BUREAU D'ENTREE AU MAROC :
IMPORTATEUR :



Signature et cachet du Directeur de l'entreprise :

af uf

ANNEXE II (sans entête)
Marché n°.....

Item n°	Nature de la marchandise (espèce et référence)	Quantité
01	<i>Descriptif technique de la marchandise selon le descriptif du marché</i>	

(En quatre exemplaires)

- + *Les fiches techniques du fabricant pour chaque article.*
- + *Copie de l'ordre du service de commencement.*
- + *Copie du marché.*



al *uf*