

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES OUVERT NATIONAL
OUVERT N°119/ 2024**

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées à l'avis d'appel d'offres ouvert national **n°119/2024**, relatif à **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée aux INTERNATS des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :**

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine**
- **Lot n°2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Petits matériels de cuisine**
- **Lot n°4 : Matériel de rangement, de distribution et de self-service**
- **Lot n°5 : Matériel de laverie et matériel de buanderie**

- 1- Des modifications ont été apportées à l'avis d'appel d'offres.
- 2- La date d'ouverture des plis est reportée au **26 Novembre 2024 à 10 Heures.**
- 3- Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca**, au plus tard le **25 Novembre 2024 à 16 Heures,** ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Le dossier d'appel d'offres rectifié peut être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

*Les autres termes et conditions restent inchangés.

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان تصحيحي لطلب العروض المفتوح الوطني

رقم 2024/119

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على إعلان طلب العروض المفتوح الوطني رقم 119/2024، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ لفائدة داخلات مؤسسات التكوين المهني التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة في حصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 4: أدوات التخزين، التوزيع و الخدمة الذاتية
- الحصة 5: أدوات المغسلة و ادوات غرفة الغسيل

1. أجريت تغييرات على إعلان طلب العروض المفتوح.
2. تأجيل تاريخ فتح الأظرفة الى يوم 26 نونبر 2024 على الساعة العاشرة صباحا.
3. إن النشرات التمهيدية ، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، وذلك كحد أقصاه يوم 25 نونبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة.

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma

- وأن جميع الشروط والمتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES OUVERT NATIONAL
OUVERT N°119/ 2024**

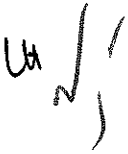
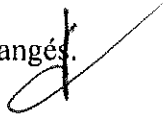
L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées à l'avis d'appel d'offres ouvert national n°119/2024, relatif à l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée aux INTERNATS des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine
- Lot n°2 : Equipements frigorifiques
- Lot n°3 : Petits matériels de cuisine
- Lot n°4 : Matériel de rangement, de distribution et de self-service
- Lot n°5 : Matériel de laverie et matériel de buanderie

- 1- Des modifications ont été apportées à l'avis d'appel d'offres.
- 2- La date d'ouverture des plis est reportée au **26 Novembre 2024 à 10 Heures.**

Le dossier d'appel d'offres rectifié peut être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

*Les autres termes et conditions restent inchangés.



المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان تصحيحي لطلب العروض المفتوح الوطني

رقم 2024/119

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على إعلان طلب العروض المفتوح الوطني رقم 119/2024، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ لفائدة داخلات مؤسسات التكوين المهني التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة في حصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 4: أدوات التخزين، التوزيع و الخدمة الذاتية
- الحصة 5: أدوات المغسلة و أدوات غرفة الغسيل

1. أجريت تغييرات على إعلان طلب العروض المفتوح.
2. تأجيل تاريخ فتح الاظرفة الى يوم 26 نونبر 2024 على الساعة العاشرة صباحا.

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma

- وأن جميع الشروط والمتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.



ROYAUME DU MAROC

****_*_*_*_*_*_*_*_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 119/2024

Le **19 Novembre 2024 à 12 Heures**, il sera procédé, dans les bureaux de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis à : 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 ouvert international sur offres de prix, ayant pour objet **L'acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS des EFP de l'OFPPPT**, répartie en lots suivants :

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine**
- **Lot n°2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Petits matériels de cuisine**
- **Lot n°4 : Matériel de rangement, de distribution et de self-service**
- **Lot n°5 : Matériel de laverie et matériel de buanderie**

Le dossier d'appel d'offres doit être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

L'estimation des coûts des prestations établies par le maître d'ouvrage est fixée comme suit :

- **Lot n° 1 : Cinq cent quarante et un mille trois cent vingt Dirhams (541 320,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Huit cent cinquante-neuf mille six cent quatre-vingts Dirhams (859 680,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Cent onze mille sept cent vingt Dirhams (111 720,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Quatre cent mille trois cent vingt Dirhams (400 320,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 5 : Deux cent trente-huit mille trois cent vingt Dirhams (238 320,00 DH) en TTC.**

Le cautionnement provisoire est fixé comme suit :

- **Lot n°1 : Huit mille deux cents Dirhams (8 200,00 DH)**
- **Lot n°2 : Treize mille Dirhams (13 000,00 DH)**
- **Lot n°3 : Mille sept cents Dirhams (1 700,00 DH)**
- **Lot n°4 : Six mille Dirhams (6 000,00 DH)**
- **Lot n°5 : Trois mille six cents Dirhams (3 600,00 DH)**

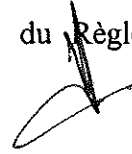
Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 30 à 34 du décret relatif aux marchés publics.

Les concurrents doivent déposer leurs dossiers par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique**, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf)

Casablanca, au plus tard le **15 Novembre 2024 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

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 دولي
رقم 2024/119

في يوم 19 نونبر 2024 على الساعة الثانية عشرة صباحاً، 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 الدولي، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ لفائدة داخلات مؤسسات التكوين المهني التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة في حصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: اللوازم الصغيرة للمطبخ
- الحصة 4: أدوات التخزين، التوزيع و الخدمة الذاتية
- الحصة 5: أدوات المغسلة و أدوات غرفة الغسيل

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة 1: خمسمائة وواحد وأربعون ألفاً وثلاثمائة وعشرون درهم (541 320,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: ثمانمائة وتسعة وخمسون ألفاً وستمائة وثمانون درهم (859 680,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: مائة وأحد عشر ألفاً وسبعمائة وعشرون درهم (111 720,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: أربعمائة ألفاً وثلاثمائة وعشرون درهم (400 320,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مئتان وثمانية وثلاثون ألفاً وثلاثمائة وعشرون درهم (238 320,00) مع احتساب جميع الرسوم

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة 1: ثمانية آلاف ومئتان (8 200.00) درهم
- الحصة 2: ثلاثة عشر ألف (13 000.00) درهم
- الحصة 3: ألف وسبعمائة (1 700.00) درهم
- الحصة 4: ستة آلاف (6 000.00) درهم
- الحصة 5: ثلاثة آلاف وستمائة (3 600.00) درهم

إن النشرات التمهيدية، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة الصفقات بمديرية التكوين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، وذلك كحد أقصاه يوم 15 نونبر 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات البنود من 30 إلى 34 من المرسوم المنظم للصفقات العمومية.

ويجب على المتنافسين أن يرسلوا أظرفتهم إلكترونياً في بوابة الصفقات العمومية من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

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



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

Dossier d'Appel D'offres

Ouvert National
Sur offres de prix

N° 119/ 2024

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux INTERNATS des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie



**REGLEMENT DE CONSULTATION
(R. C.)**



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS
ARTICLE 4	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 5	: OFFRE FINANCIERE
ARTICLE 6	: PROSPECTUS, NOTICES ET AUTRES DOCUMENTS TECHNIQUES.
ARTICLE 7	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 8	: DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 9	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 10	: REPARTITION EN LOTS
ARTICLE 11	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 12	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 13	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS
ARTICLE 14	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES
ARTICLE 15	: LANGUE DE L'OFFRE
ARTICLE 16	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE .
ARTICLE 17	: MONNAIE DE L'OFFRE
ARTICLE 18	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES
ARTICLE 19	: EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS
ARTICLE 20	: SIGNATURE ELECTRONIQUE
ARTICLE 21	: RESULTATS



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert national sur offres de prix ayant pour objet l'Acquisition, Installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux INTERNATS des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- ✓ Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- ✓ Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- ✓ Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- ✓ Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- ✓ Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°21, du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n°2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°21 susmentionné et des autres articles du décret précité

ARTICLE N°2 : MAITRE 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 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°27 du décret n° 2-22-431 précité:

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 des créances publics ;
- 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.
- d) Exercent l'une des activités en rapport avec l'objet du marché.

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 prises conformément aux dispositions de l'article 152 du décret n° 2-22-431 précité ;



- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même marché, lorsqu'il s'agit d'un marché en lot unique ou d'un même lot lorsqu'il s'agit d'un marché alloti
- Les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l'appel d'offres concerné.
- Les titulaires dont les marchés ont fait l'objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d'achèvement y afférents.

Article n°4 : Justification des capacités et des qualités des concurrents

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) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :
 - ✓ S'il s'agit d'un auto-entrepreneur ou d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
 - ✓ S'il s'agit d'un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :
 - * une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - * un extrait des statuts de la société et/ou copie certifiée conforme à l'original du procès-verbal de l'organe compétent lui conférant le pouvoir d'agir au nom de cette société ;
 - * l'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.
 - ✓ S'il s'agit d'une coopérative ou d'une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

b) Déclaration sur l'honneur,

c) Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

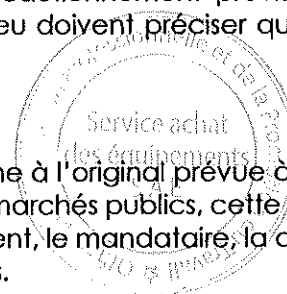
- 1) Au nom collectif du groupement ;
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu'ils sont délivrés dans le cadre d'un groupement.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l'original prévue à l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :



405

11

- a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 27 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé :

- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné ;
- c) Une copie du certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation au registre de commerce en vertu de la législation en vigueur ;
- d) L'équivalent des attestations visées aux paragraphes a), b) et c) 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 délivrance de ces documents par les administrations ou les organismes compétents, ils sont remplacés par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que les documents précités ne sont pas produits.

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

B - Le dossier technique comprend :

1. Le dossier technique comprend, tel que prévu à l'article 28, B.2 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023), en raison de leur nature et de leur importance, les pièces suivantes :
 - a. une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations qu'il a exécutées ou à l'exécution desquelles il a participées, avec précision de la qualité de sa participation ;

ARTICLE N°5 : OFFRE FINANCIERE

L'offre financière 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.

Cet acte d'engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit comporter l'ensemble des indications requises y compris le relevé d'identité bancaire (RIB).

Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, 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 figurant dans le dossier d'appel d'offres.



Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

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

ARTICLES N°6 : PROSPECTUS, NOTICES ET AUTRES DOCUMENTS TECHNIQUES

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l'ensemble des articles objet des présents appels d'offres.

Les concurrents sont tenus également de renseigner le canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées, leurs marques et leurs références, le cas échéant.

NB : conformément au dernier alinéa de l'article 5 du décret n° décret n° 2-22-431 précité, Si un concurrent propose une marque commerciale répondant aux spécifications techniques exigées par le maître d'ouvrage, cette marque doit, s'il est déclaré attributaire, être mentionnée dans le marché.

L'ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et de l'item correspondant. En cas de groupement ces documents 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.

L'ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques ».

Le retrait des prospectus, notices ou autres documents techniques fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

Les concurrents ayant retiré leurs prospectus, notices ou autres documents techniques peuvent présenter de nouveaux prospectus, notices ou autres documents techniques dans les conditions prévues ci-dessus.

NB : les prospectus, notices ou autres documents ne font pas l'objet de dépôt par voie électronique.

ARTICLE N°7 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics , 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.
- g) Le modèle de la déclaration du plan de charge



ARTICLE N°8 : DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, 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 jours (7 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue, au plus tard trois jours (3 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

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 formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres et aux membres de la commission d'appel d'offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L'identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

ARTICLE N°9 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°22 § 7 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, 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 23 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics. 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 lettre transmises par tous moyens pouvant donner date certaine, 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°10 : REPARTITION EN LOTS.

- Le marché issu du présent appel d'offres est alloté en cinq lots ;
 - 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. Il ne peut être passé avec ce concurrent un seul marché regroupant l'ensemble de ces lots.
- 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, dans l'ordre de leur énumération dans le dossier d'appel d'offres

ARTICLE N°11 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques

- a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés électroniquement et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.
- b) la troisième enveloppe électronique contient l'offre financière et se compose des pièces suivantes :
 - Un acte d'engagement établi conformément au modèle en annexe.
 - Le bordereau des prix-détail-estimatif.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

ARTICLE N°12 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 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 sur le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma).

ARTICLE N°13 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du décret n° : 2.22.431 précité et aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget



n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics www.marchespublics.gov.ma

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l'enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l'exception des pièces dématérialisées.

Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ces pièces sont signées, soit par l'ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l'article 150 du décret précité n° 2-22-431.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

ARTICLE N°14 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante jours qui commence à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d'appel d'offres considère qu'elle n'est pas en mesure d'effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d'ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l'expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d'une durée supplémentaire qu'il fixe. À cet effet, le maître d'ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses.

Dans ce cas :

- a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;
- b) les concurrents qui n'ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n'ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis-à-vis du maître d'ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage ;
- c) dans le cas où aucun des concurrents n'a donné son accord à la demande de prorogation ou n'a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage. Dans ce cas, il est procédé à l'annulation de la procédure

ARTICLE N°15 : LANGUE DE L'OFFRE.

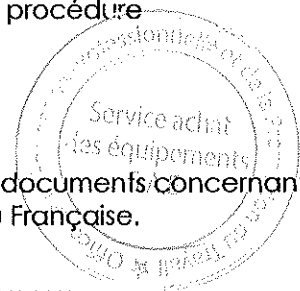
L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.

ARTICLE N°16 : PRIX PREFERENTIELS 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°17 : MONNAIE DE L'OFFRE.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.



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°18 : DEPENSES 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'OFPT 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°19 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles 39, 40, 42, 43 et 44 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Toutefois, pour les fournitures induisant un coût d'utilisation et/ou de maintenance, le critère « coût d'utilisation et/ou de maintenance » doit être pris en considération pour l'attribution du marché.

A cet effet, l'attribution du marché se fait sur la base du prix global combinant le prix d'acquisition et l'évaluation monétaire du coût d'utilisation et/ou de maintenance pendant une durée déterminée.

Article n°20 : SIGNATURE ELECTRONIQUE.

Selon l'article 6 de l'Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s'effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d'un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

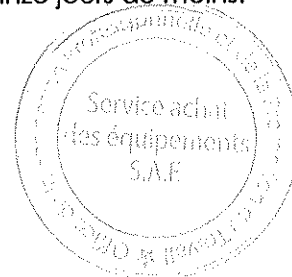
Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de vérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

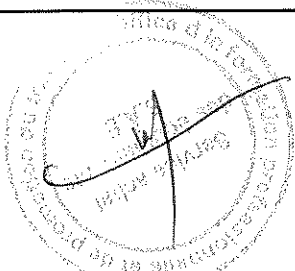
Article n°21 : RESULTATS.

Le maître d'ouvrage informe, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen donnant date certaine, l'attributaire de l'acceptation de son offre dans un délai n'excédant pas le troisième jour suivant la date d'achèvement des travaux de la commission d'appel d'offres.

Dans le même délai, il informe, par lettre recommandée avec accusé de réception, les concurrents éliminés, en leur indiquant les motifs de rejet de leurs offres. Cette lettre est accompagnée des pièces contenues dans leurs dossiers.

Un extrait du procès-verbal est publié sur le portail des marchés publics et affiché dans les locaux de l'organisme dont relève le maître d'ouvrage, dans les vingt-quatre heures suivant la date d'achèvement des travaux de la commission. La durée d'affichage de cet extrait est de quinze jours au moins.



Etabli par : 	Vérifié par le Service des Marchés :
LE SOUMISSIONNAIRE <u>Lu et accepté</u>	Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH



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 équipements de la cuisine destiné à l'INTERNAT des EFP de l'OFPPT :

- Lot ... :

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

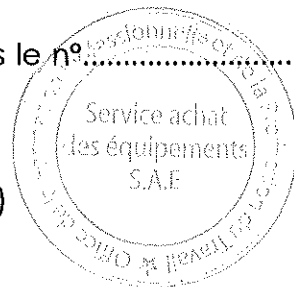
B - Partie réservée au concurrent

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 :

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

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

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

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)
(1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à..... (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;

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



MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à l'INTERNAT des EFP de l'OFPPPT :

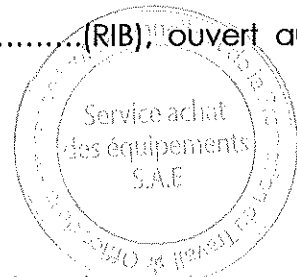
Lot ... :

A - Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
Adresse du domicile élu :
Affilié à la CNSS sous le n° : (1)
Inscrit au registre du commerce de (Localité) sous le n°
..... (1) n° de patente (1)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de
.....

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme juridique
de la société) au capital de :
Adresse du siège social de la société adresse du domicile
élu
Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
Inscrite au registre du commerce (Localité) sous le n° (1)
N° de patente (1)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de
.....
N° d'identification fiscale
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)



- Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics 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'OFPPPT ;
 - 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 aux Maroc ; (3)

405

11

- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
- 7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- 9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .
- 10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

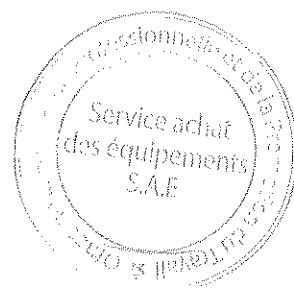
Fait à.....le.....

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.)**



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	: FORMATION
ARTICLE 13	: RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE.
ARTICLE 14	: MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 15	: MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 16	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 17	: BREVETS.
ARTICLE 18	: SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 19	: DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 20	: VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 21	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 22	: GARANTIE.
ARTICLE 23	: RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 24	: DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 25	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 26	: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE
ARTICLE 27	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 28	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 29	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 30	: RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 31	: MESURES COERCITIVES



48

112

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2023

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023)
relatif aux marchés publics.

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° :

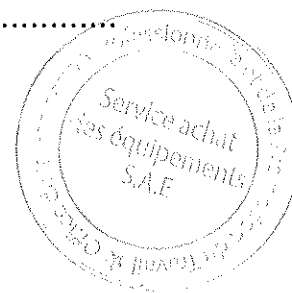
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur



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

Handwritten signature or mark.

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux INTERNATS des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

- ✓ Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- ✓ Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- ✓ Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- ✓ Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- ✓ Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Il est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa a du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 des marchés publics.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.

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- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;
- 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 Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- 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).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- 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.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- 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.

405

11

- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hja 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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 prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables.
Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix - détail estimatif, aux quantités pour les prestations réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

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 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 jours (Quatre-vingt-dix 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

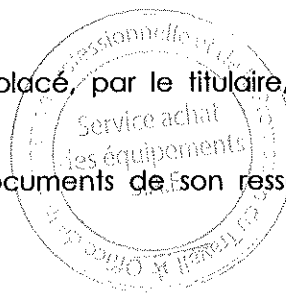
Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

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 du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.



45

17

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°8 : 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 : huit mille deux cents Dirhams (8.200,00DH)
- ✓ Lot N° 2 : treize mille Dirhams (13 000,00DH)
- ✓ Lot N° 3 : mille sept cents Dirhams (1 700,00 DH)
- ✓ Lot N° 4 : six mille Dirhams (6 000,00 DH)
- ✓ Lot N° 5 : trois mille six cents Dirhams (3.600,00 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 solitaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE.

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPPT :

- o Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

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 et ce dans les sites bénéficiaires.

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

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE.

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPPT 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 15 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

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

ARTICLE N°11 : 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 ;
- 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 d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N° 12 : FORMATION.

Il n'est pas prévu.



Handwritten signature or mark.

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

2- 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 d'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'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.

a-mode de règlement

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.

b-délai de règlement

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation

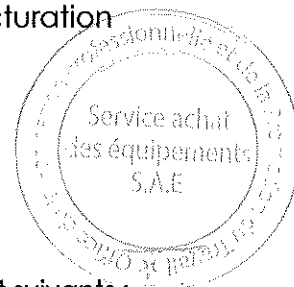
ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.



415

16

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT 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 ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, 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'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS.

Le titulaire garantira l'OFPPT, 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 équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE.

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliqué des dispositions de l'article 151 du décret n °2-22-431.

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n °2-22-431.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,3,4,7,8 et 12
Lot 2	4 et 5
Lot 3	7 et 8
Lot 4	1,2,3,4,9,10,16 et 21
Lot 5	1,7 et 8

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto entrepreneurs, conformément à l'article 151 du décret n °2-22-431 précité.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.



48

48

ARTICLE N°19 : 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°20 : 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°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) 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 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°22 : 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 à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

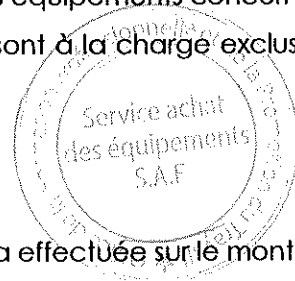
Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier.

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE.

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'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.



45

46

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

ARTICLE N°24 : 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 la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

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°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

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

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, 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 26 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret 2-14-272 du 14 rajab 1435 (14 mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, aucune avance n'est consentie dans le cadre du présent marché.

ARTICLE N°27 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

En application des dispositions de l'article 25 du CCAGT, 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° 28 : 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° 29 : 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 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'OFPPT ou son délégataire.



Handwritten signature

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier 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.

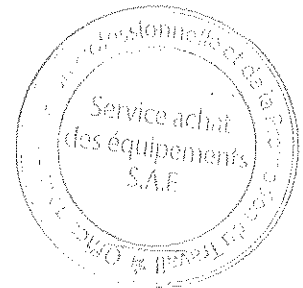
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N°30 : RESILIATION DU MARCHE.

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 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.



Handwritten signature or mark.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

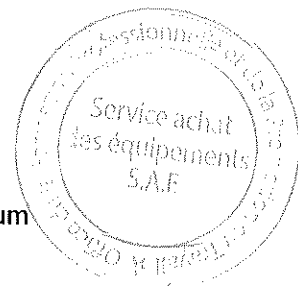
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

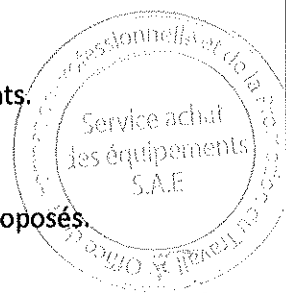
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur <p>• Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>• Grilles en FONTE</p> <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 <p>• Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>• Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>• Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>



	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
2	<p>MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>capacité : 80 litres minimum</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Raccordement à la terre</p> <p>Puissance : 15 KW minimum</p> <p>Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.</p> <p>allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .</p> <p>visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</p> <p>Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,</p> <p>Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.</p> <p>Fond penté vers orifice de vidange</p> <p>Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 18 KW minimum <p>• Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes</p> <p>• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V</p>



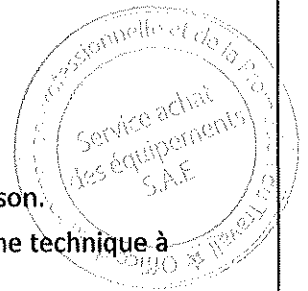
	<ul style="list-style-type: none"> • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Deux cuves de recuperation d'huile du 15 L minimum • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • Puissance : 5.4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxyable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxyable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) <ul style="list-style-type: none"> • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien <p>•certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
6	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p>



45

h

	<p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit : (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <p>· Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.</p>



Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)– chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.

HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE

Marque :

Référence :

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique (marque, référence et fiche technique à communiquer)
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné.
- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

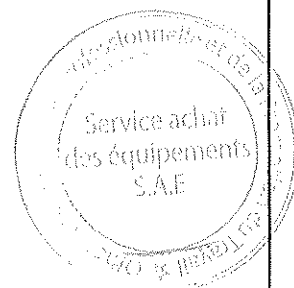


8

4/5

12

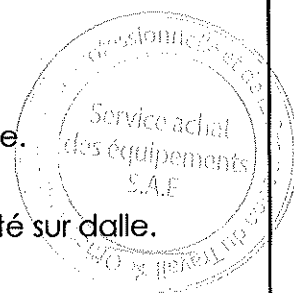
	<p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>
9	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
10	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.



4/5

10

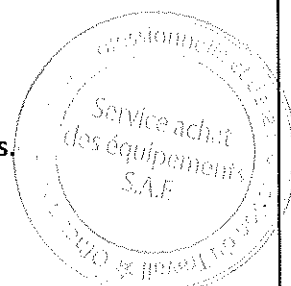
	<ul style="list-style-type: none"> • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.



45

17

	<ul style="list-style-type: none"> • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonide
12	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 9 KW minimum <p>• Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.</p> <p>• Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz</p> <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes <p>ACCESSOIRES STANDARDS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1



YAS

- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) .
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP

•système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)

•Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

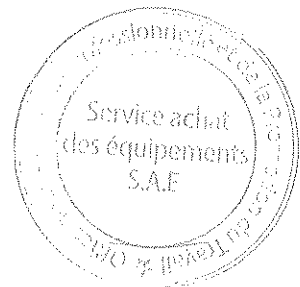


Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISI Agadir
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1
9	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	6
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1



Yar

11

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

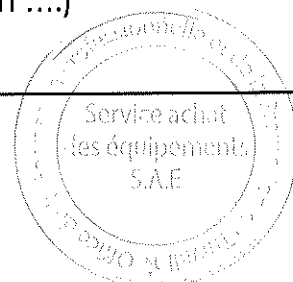
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque : Référence : Plage de Température réglable de -10°C à -22° C Capacité : 700L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.</p> <p>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.</p> <p>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</p> <p>L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</p> <p>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</p> <p>Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</p> <p>Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</p> <p>Éclairage intérieur</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p>



45

h

	<p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. Puissance absorbée : 720 Kw minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 700L.</p>



VH

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)

60 mm d'épaisseur, sans CFC, isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique



Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

23 positions au niveau de la grille

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 210W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

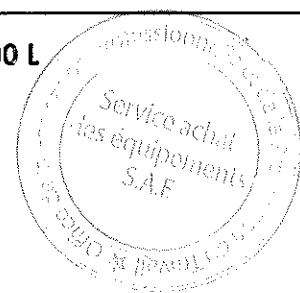
Capacité : 1400L.

3

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.



L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1)

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

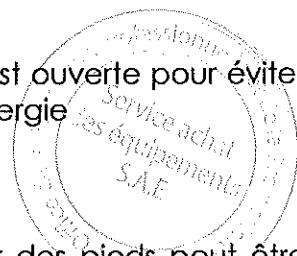
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

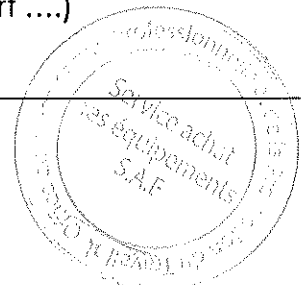
Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

23 positions au niveau de la grille



45

	<p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 200W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
4	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité • Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.



- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide
- Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température
- Dégivrage automatique
- Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage
- Réseau PVC minimum
- Alimentation Mono 220 V - 50 Hz
- Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
- Manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

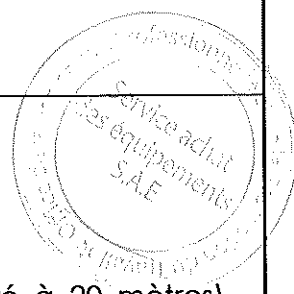
CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE

Marque :

Référence :

- Chambre modulaire à clé.
- Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m
- Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum
- Cloisons isothermes toute hauteur
- Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0
- Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm
- Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche
- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)
- Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait

5



accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant.
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide
- Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température
- Dégivrage automatique
- Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage
- Alimentation Mono 220 V - 50 Hz
- Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
- Manuel d'installation et d'entretien

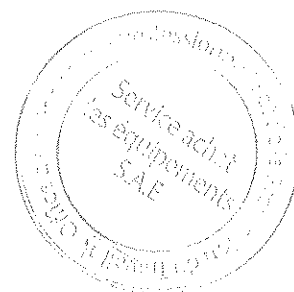
- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -18/ -22°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

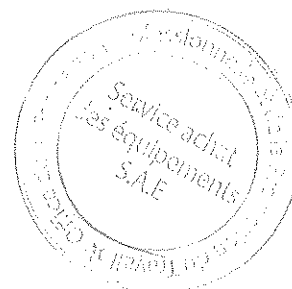


YH

h

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	ISI Agadir	QTE TOTALE
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1	1	0	2
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1	1	0	2
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1	1	1	3
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1	1	1	3
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	2	1	1	4



Handwritten signature

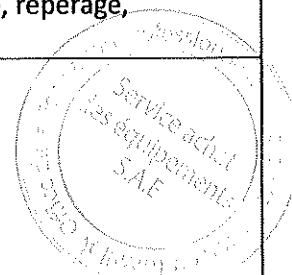
Handwritten mark

Lot 3 : Petits matériels de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>POUBELLE ROULANTE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
3	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'à 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p>



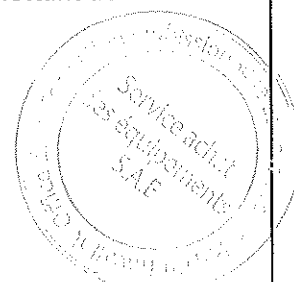
	<p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
4	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aiguiser</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
5	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
6	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p>



Handwritten signature

Handwritten mark

	<p>Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN minimum</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm +/-10%</p> <p>Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)</p> <p>Capacité tubercules 20 kgs +/-10%</p> <p>Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%</p> <p>Minuterie avec décompte numérique.</p> <p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p> <p>Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage</p> <p>Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.</p> <p>Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.</p> <p>Alimentation électrique 380 V ou 220 V</p> <p>Puissance 500 W minimum</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p> <p>Accessoires de manipulation.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
8	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CUTTER</p>



4/5

7

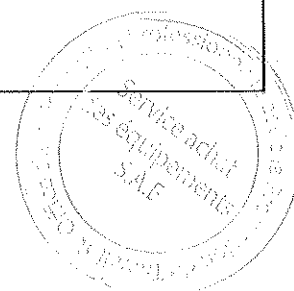
	<p> Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum Dispositif IP24 sur toute la machine Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. </p> <p> Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau Production/heure: 100 Kg - 450 Kg Puissance totale: 1500 W minimum cuve en acier inoxydable Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX : Fonctionnement silencieux </p> <p> Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base. manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) </p>
9	<p> BATTEUR MELANGEUR 05 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve </p> <p> Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet manuel d'installation et d'entretien. </p>



45

117

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
10	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle Dynamique : robustesse et durabilité</p> <p>Conçue pour une utilisation intensive journalière</p> <p>Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>



4/5

A

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISI Agadir
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
2	POUBELLE 120 LITRES	U	2
3	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1
4	TRANCHEUR	U	1
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	1
6	PRESSE AGRUME CUVE	U	1
7	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES	U	1
9	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1
10	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1
11	ESSOREUSE A SALADE 10 L \pm 10 %	U	1

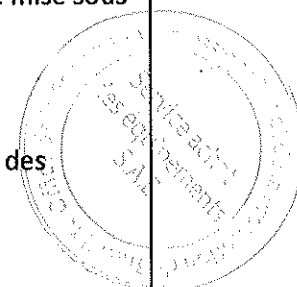


4/5

✕

Lot N° 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none">• Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</p> <ul style="list-style-type: none">• Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis• Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement• Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm• Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum• Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox• Compartiment technique intégré pour branchement électrique• Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe• Rampe à plateau en acier inox à trois tubes• La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade• Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.• Eclairage du meuble par lampes incorporé• Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum• Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1• Chauffage par résistances blindées.• Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.• Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau.• Vidange d'eau par trop-plein amovible• Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz• Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement• Livré avec 4 bacs GN 1/1• manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



48

49

livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1800mm

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

2

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

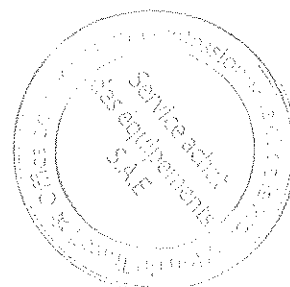
Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

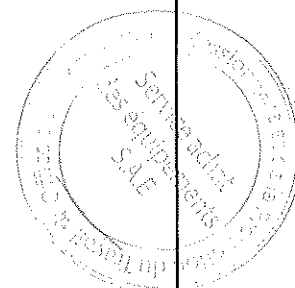
PLAQUE FROIDE

- Réfrigération grâce à un serpent in en cuivre



[Signature]

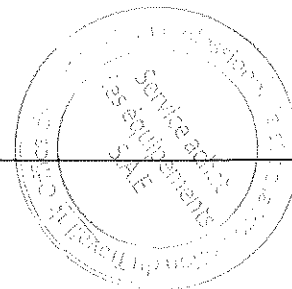
	<ul style="list-style-type: none"> •Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Réserve inférieure réfrigérée <ul style="list-style-type: none"> •Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C •isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 • Réfrigération ventilée <p>Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p>



Handwritten signature

Handwritten mark

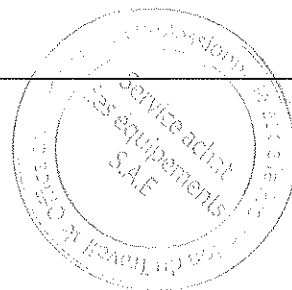
	<p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur grise</p>
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur grise</p>
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalemt arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse



Y

H

	Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
10	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm <ul style="list-style-type: none"> • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
11	CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE : <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm
14	DIABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm



	<ul style="list-style-type: none"> • Peinture époxy
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
16	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • sur roulettes • 2 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . • livré avec serrure avec clés.
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
18	<p>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
19	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
20	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p>

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Sur pied inox AISI 304,</p> <p>Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm,</p> <p>Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</p> <p>Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</p>
21	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS
22	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ</p> <p>400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>

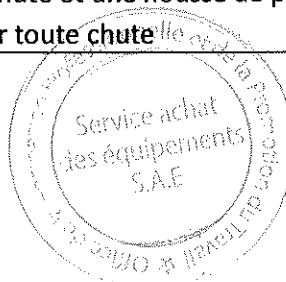


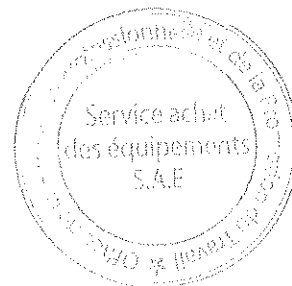
TABLEAU DE REPARTITION

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISI Agadir	QTE TOTALE
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1	1
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1	1
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2	2
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2	2
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2	2
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2	2
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	8	8
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3	3
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1	1
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1	1
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1	1
14	DIABLE	U	1	1
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1	1
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3	3
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2	2
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	2	2
19	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1	1
20	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1	1
21	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	1	1
22	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1	1



Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p>

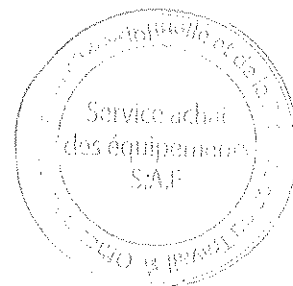


	<p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10%</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10%</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
5	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p>



Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISI Agadir
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2
6	CASIER A PLATEAUX	U	2
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1
8	SECHOIR DE LINGE	U	1
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2



45

47

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

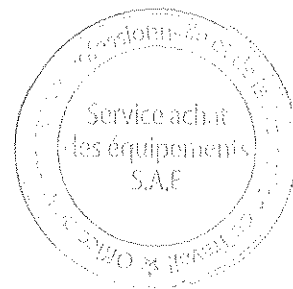


Handwritten signature or mark in the bottom left corner.

Handwritten mark or signature in the bottom right corner.

Annexe :

**Spécifications techniques des fournitures proposées
par le concurrent pour les lots :**



4/5

4

Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

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.

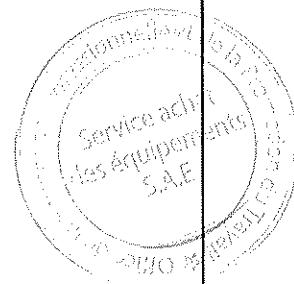
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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 ».

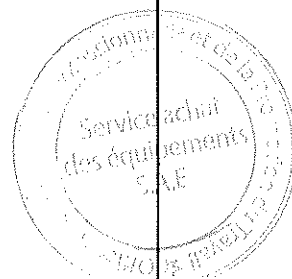
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. 		



4/5

12

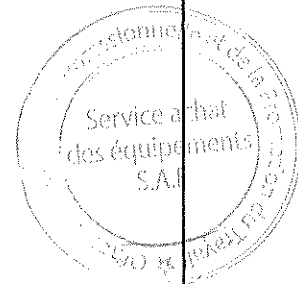
	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
2	<p>MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>capacité : 80 litres minimum</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Raccordement à la terre</p> <p>Puissance : 15 KW minimum</p> <p>Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.</p> <p>allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .</p> <p>visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</p> <p>Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,</p> <p>Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.</p> <p>Fond penté vers orifice de vidange</p> <p>Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
3	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		



48

47

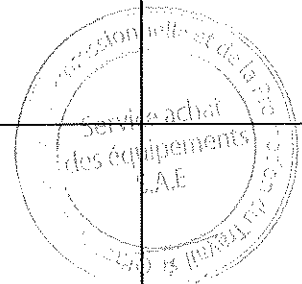
	<p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none">• En acier inox AISI 304• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.• Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente• Piètement en acier inox réglable en hauteur• Raccordement (mise) à la terre• Capacité utile : 60 Litres minimum• Gaz Propane• Puissance : 18 KW minimum• Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V• Veilleuse de sécurité• Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve• Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum• Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum• Bec verseur• Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions• Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,• Alimentation en EF avec robinet• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.• Manuel d'installation et d'entretien•certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)</p>		
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none">• En acier inox AISI 304		



4/5

12

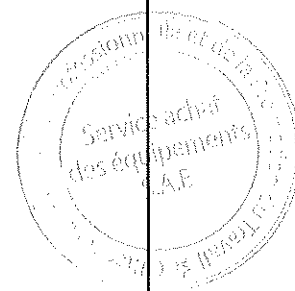
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Deux cuves de récupérations d'huile du 15 L minimum • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • Puissance : 5.4 Kw minimum <ul style="list-style-type: none"> • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz 		



44

47

	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
6	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p>		



4/5

1/2

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit : (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – Arrêt d'urgence (coup de poing)– chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement– tube cuivre et accessoires de raccordement.</p>		
8	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents 		

4/5

162

- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique (marque, référence et fiche technique à communiquer)
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

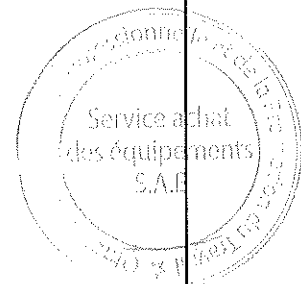
- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

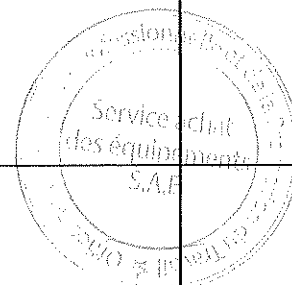
Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.



YB

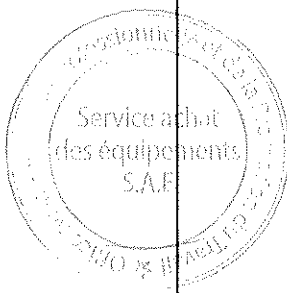
H

	<p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>		
9	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. 		



YB

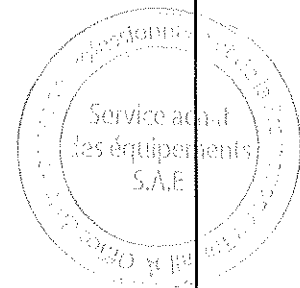
Hz

	<ul style="list-style-type: none"> • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. 		

45

112

	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonoïde 		
12	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 9 KW minimum • Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. 		



45

12

• Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate.
Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) .
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

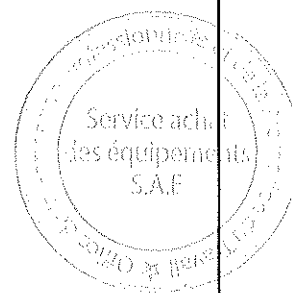
Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



405

26

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2			
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1			
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1			
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1			
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1			
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1			
9	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1			
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	6			
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2			
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS 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.

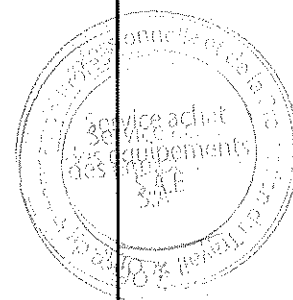
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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 ».

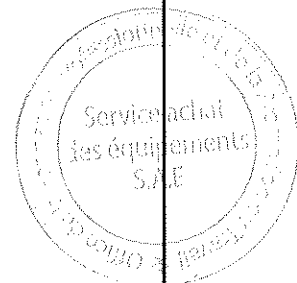
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Plage de Température réglable de -10°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.</p> <p>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.</p> <p>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</p> <p>L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</p> <p>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</p> <p>Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes.</p> <p>Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.</p> <p>Éclairage intérieur</p>		

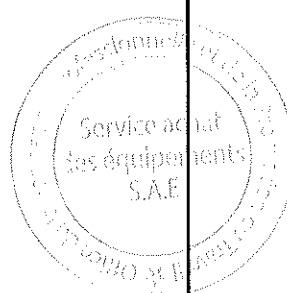


405

H2

Thermomètre digitale en façade
Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1).
60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m³), injectée sous haute pression
Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
Portes à charnières avec retour automatique
Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
Les charnières de portes réversibles
Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
« Ventilation Gill » sur le panneau avant
Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
Le dégivrage à gaz chaud gaz
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles



	<p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.</p> <p>Puissance absorbée : 720 Kw minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</p> <p>CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 700L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.</p> <p>Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.</p> <p>Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.</p> <p>L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.</p> <p>Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés</p>		

4/5

12

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

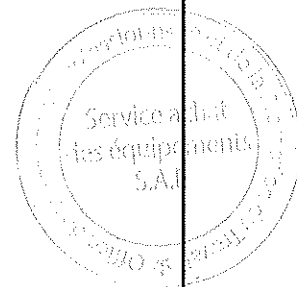
Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

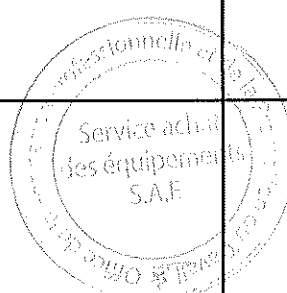
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg



48

12

	<p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 210W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	
3	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF</p> <p>CAPACITE 1400 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 1400L.</p> <p>Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.</p>	

45

12

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1)

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

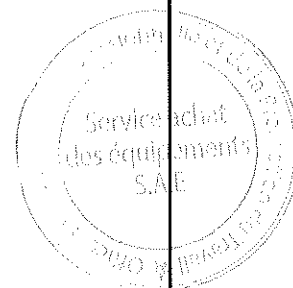
« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

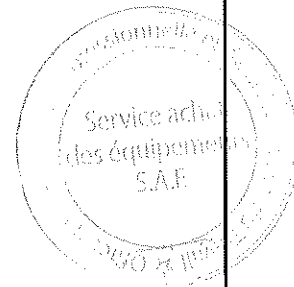
Evaporation automatique de l'eau de dégivrage



405

H2

	<p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>23 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 200W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

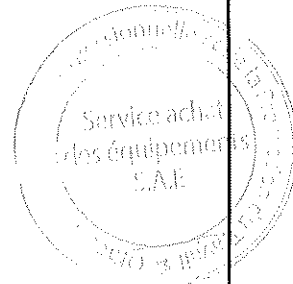


4/105

A

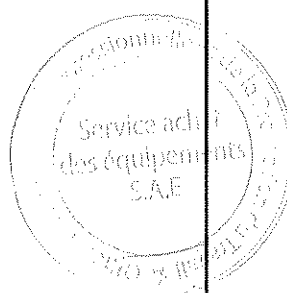
4

- Chambre modulaire à clé.
- Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m
- Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum
- Cloisons isothermes toute hauteur
- Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0
- Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm
- Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche
- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité
- Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.
- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide



485

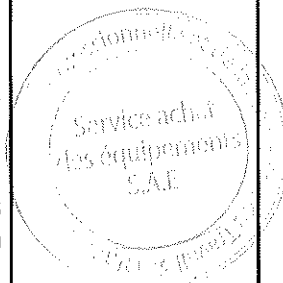
H2

	<ul style="list-style-type: none"> • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/+ 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	
5	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) 	

4/5

7/

- Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.
- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide
- Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température
- Dégivrage automatique
- Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage
- Alimentation Mono 220 V - 50 Hz
- Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
- Manuel d'installation et d'entretien



45

12

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -18/-22°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



4/5

12

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	2			
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2			
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 litres	U	3			
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	3			
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	4			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

Lot 3 : Petits matériels de cuisine

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

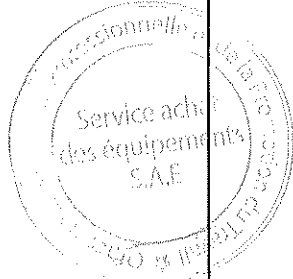
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

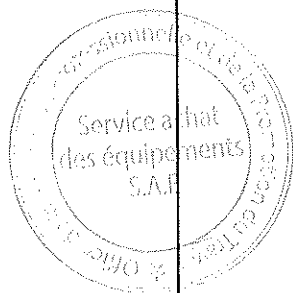
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

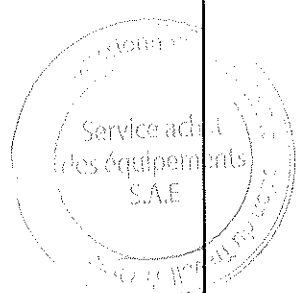
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Tous les accessoire nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>POUBELLE ROULANTE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p>		

45

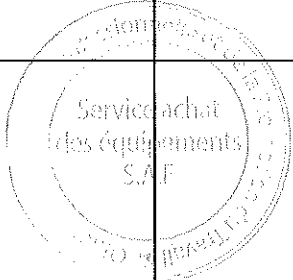
12

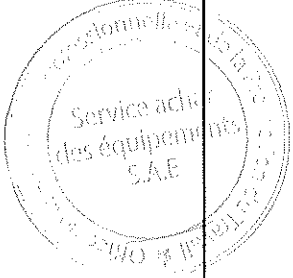
	<p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
3	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aiguiser</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
5	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Bol gradué : 1,25 L 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
6	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Vitesse : 1500 Tr/MN minimum Puissance : 130 Watts minimum Dimensions : 230x300x350mm +/-10% Capacité 30l/h minimum. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque :</p>		

4/5

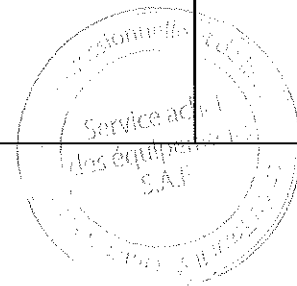
Az

	<p>Référence :</p> <p>Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)</p> <p>Capacité tubercules 20 kg +/-10%</p> <p>Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%</p> <p>Minuterie avec décompte numérique.</p> <p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p> <p>Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage</p> <p>Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.</p> <p>Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.</p> <p>Alimentation électrique 380 V ou 220 V</p> <p>Puissance 500 W minimum</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p> <p>Accessoires de manipulation.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	
8	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum</p> <p>Dispositif IP24 sur toute la machine</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau</p> <p>Production/heure: 100 Kg - 450 Kg</p> <p>Puissance totale: 1500 W minimum</p> <p>cuve en acier inoxydable</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>COUPE LEGUME TOUT INOX :</p>	

	<p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>05 Litres minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>Crochet</p> <p>Fouet</p> <p>Puissance : 250 w minimum</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>-Fouet,</p> <p>-Batteur plat</p> <p>-Crochet</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p>		




	<p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle dynamique</p> <p>robustesse et durabilité</p> <p>Conçue pour une utilisation intensive journalière</p> <p>Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>		



4/5

1/2

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
Lot 3 : Petits matériels de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2			
2	POUBELLE 120 LITRES	U	2			
3	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1			
4	TRANCHEUR	U	1			
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	1			
6	PRESSE AGRUME CUVE	U	1			
7	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1			
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES	U	1			
9	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1			
10	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1			
11	ESSOREUSE A SALADE 10 L ± 10 %	U	1			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

Lot N° 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service

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.

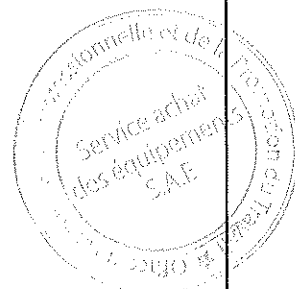
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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.

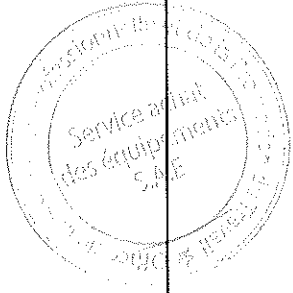
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, . Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox Compartiment technique intégré pour branchement électrique Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe Rampe à plateau en acier inox à trois tubes La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. Eclairage du meuble par lampes incorporé Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 		



45

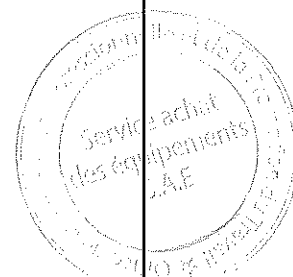
12

	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 1500X700X1800mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance totale : 0,6Kw • Dégivrage automatique • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm • Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage intégrée en série • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade <p>VITRINES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine • Réglage de la température par thermostat digital • Température : +4°/+10°C • Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé 		

45

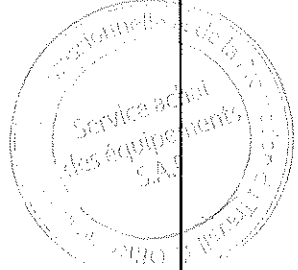
42

	<ul style="list-style-type: none"> · Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service <p>Cuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Température : +4°/+10°C · Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm · Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC · Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage <p>Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire • Lumière intérieure, basse consommation <p>PLAQUE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réserve inférieure réfrigérée • Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C • Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 • Réfrigération ventilée <p>Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p>		



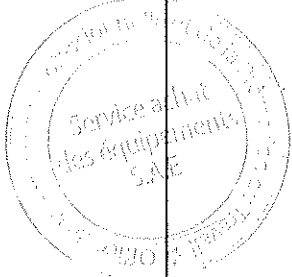
4/5

11

	<p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		

4/8

HZ

7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise		
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise		
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contreppli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
10	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) 		

45

Az

	<ul style="list-style-type: none"> Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> une étagère basse 		
11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum 3 niveaux 900x600x900 mm 4 roues pivotantes dont deux avec frein <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> En inox 18/10 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein Buttoirs d'angle en caoutchouc 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
13	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 600 x 400 mm 		
14	<p>DÍABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm (+/-10%) Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy 		
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p>		

45

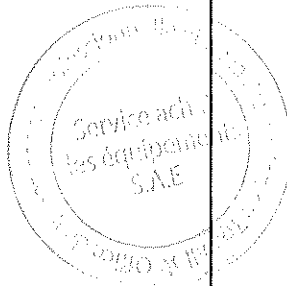
42

	<p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
16	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> en acier inox, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % sur roulettes 2 Etagères réglables en hauteur Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . livré avec serrure avec clés. 		
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 		
18	<p>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>		
19	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. 		
20	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Sur pied inox AISI 304,</p> <p>Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm,</p> <p>Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</p> <p>Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</p>		
21	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm 		



YAT

72

	<ul style="list-style-type: none">• 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm• Mini-vannes d'isolement et siphon.• Dosseret arrière• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou• Bande surverse crépine en laiton• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox• Piètement en acier inoxydable AISI 304• Etagère basse• Vérins de mise à niveau en ABS		
22	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ</p> <p>400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>		

4/5

1/2

BORDEAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1			
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1			
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1			
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1			
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2			
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2			
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2			
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2			
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	8			
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3			
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1			
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1			
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1			
14	DIABLE	U	1			
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1			
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3			
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2			
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	2			
19	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1			
20	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1			
21	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	U	1			
22	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1			
MONTANT TOTAL HT						

JS

TAUX TVA			
MONTANT TOTAL TTC			

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent



48

Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

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.

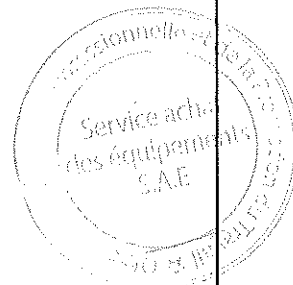
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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 ».

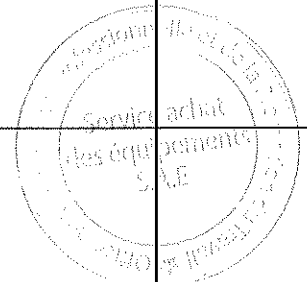
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p>		



415

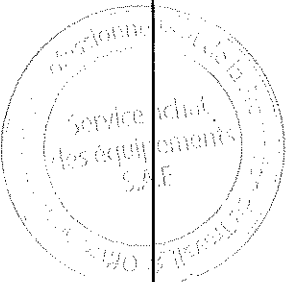
17

	<p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munie de pieds réglable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
3	<p>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm +/-10%</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm +/-10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm +/-10%</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm +/-10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		



4/5

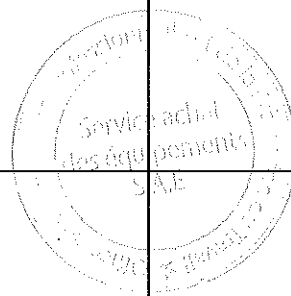
17

5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
6	CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
7	LAVFUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse Prédiposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		

4/5

7/2

8	<p>SECHOIR DE LINGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 16 KG</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmateurs : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p> <p>Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour</p> <p>Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. <p>Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ;</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>		
10	<p>CHARIOT A LINGE PROPRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>		



4/5

1/2

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1			
2	LAVE VERRE	U	1			
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2			
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2			
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2			
6	CASIERS A PLATEAUX	U	2			
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1			
8	SECHOIR DE LINGE	U	1			
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2			
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent