**ROYAUME DU MAROC**

**MAITRE D’OUVRAGE**

**SOCIETE FONCIERE CMC S.A.**

**MAITRE D’OUVRAGE DELEGUE**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel d’offres**

**Ouvert International sur offres de prix**

**N° 139 / 2025**

|  |
| --- |
| **Objet de l’Appel d’offres :**  **Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région GUELMIM réparties en lots suivants :**  **Lot 1 : Préparateur des produits de la pêche**  **Lot 2 : Hall produits de terroir** |

**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 secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région GUELMIM réparties en lots suivants :**

**Lot N°** : …………………………………………………………

du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025,

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

* **Prix Total HTVA :………...............................................................(en lettres et en chiffres)**
* **Taux de la TVA………………………………………………………………(en pourcentage)**
* **Montant de la T.V.A. :……………................................................(en lettres et en chiffres)**
* **Montant TTC : ...............................................................................(en lettres et en chiffres)**

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région GUELMIM réparties en lots suivants :**

**Lot N°** : ………………………………………………………

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

2- que je remplie les conditions prévues que je remplie les conditions prévues dans règlement de la Foncière CMC SA

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 dans règlement de la Foncière CMC SA ;

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

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

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

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

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

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 160 du règlement de la Foncière CMC SA.

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

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 152 du règlement de la Foncière CMC SA, 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 de la foncière CMC SA.*

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

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrents**

*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 ».*

**Lot 1 : Préparateur des produits de la pêche**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** | | | | |
| **1** | **Ligne de traitement de poisson**  -Ligne de traitement de poisson « étêtage éviscération, équeutage) de 10 postes (5 postes de stagiaires en face à 5 postes) équipée de trois convoyeurs :  Un convoyeur pour transporter le poisson non traité  Un convoyeur pour y déposer le poisson traité (éviscéré, étêté…)  Un convoyeur pour drainer les déchets solides  - Dimensions MIN : Longueur 3 m ; Largeur 1,5 m ; Hauteur 85 cm ;  -Dimensions MAX : Longueur 3,5 m ; Largeur 1,8 m ; Hauteur 92 cm ;  - Conçu pour la coupe de têtes et de queues, et l’éviscération manuelle de sardines ou d’espèces similaires.  - Fabriqué en acier inoxydable alimentaire ;  - Panneau de commande électrique très résistant et très étanche à l’eau et poussière, adapté au milieu de travail humide ;  - Dotée d’un bouton de deux sens de marche et bouton poussoir d’arrêt d’urgence  -Alimentation 220V, 50Hz.  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **2** | **Table en inox pour la mise en boite**  --Dimensions MIN : Largeur 80 cm, longueur 2 m, Hauteur 88 cm ; Dimensions MAX : Largeur 90 cm, longueur 2,5 m, Hauteur 92 cm ; Pieds en acier inoxydable ; -Avec sous table de rangement de caisse en acier inoxydable alimentaire Très résistante et robuste, capable de soutenir une ---charge maximale de 500 kg -Fabriqué en acier inoxydable alimentaire ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **3** | **Table en inox pour lavage des poissons :**  - Dimensions MIN : Longueur 2 m, Hauteur 880 mm ;  - Dimensions MAX : Longueur 2,5 m, Hauteur 920 mm ; - La table en inox dispose de deux bacs de rinçage en inox (Profondeur Max – (600x700xh300 mm) Profondeur Min – (400x500xh275 mm) plus égouttoir gauche ou droite en inox ; Crépines et bondes de trop-plein  - Matériau : Fabriqué en acier inoxydable alimentaire - Chaque bac de lavage est équipé de robinet mélangeur adapté à un usage intensif professionnel, en plus de douchette à jet réglable avec débit au minimum 7 l/min et à diffuseur antitartre et embout antichoc et flexible armé de qualité alimentaire -Trou de robinetterie au centre du bac d'un diamètre externe de 8 ± 5% cm ; - Installation mural et branchement robinet et évacuation par le fournisseur.  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **4** | **Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles**  Dimensions MIN : largeur 660 mm x Profondeur 435 mm x Hauteur 1785 mm ; Dimensions MAX : Largeur 685 mm x Profondeur 590 mm x Hauteur 1787 mm ; -Glissière antichute avec butée 2 côtés ; 20 Grilles de 600\*400 mm en inox alimentaire ; -Compatible pour porter des grilles de 600 X 400 mm ; -Fabriqué en acier inoxydable ; -4 Roulettes résistantes, à roulage facile, pivotantes, avec pare-chocs, avec 2 freins ; -Galets d'attaque en polyamide haute résistance ; -Très bon rapport Rigidité / Poids ;  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **5** | **Four électrique à vapeur**  - Dimensions four (L\*P\*H mm) : 730\*850\*850 ± 10%  - Capacité : N° 7 plaques/grille 1/1 GN  -Température : 50-270 °C.  - Préchauffage disponible.  -Contrôle de la température : Sonde numérique.  - Vapeur direct avec réglage automatique via le sélecteur d’écran tactile. - Panneau de commande à boutons avec écran tactile; - Indicateur de température numérique dans la chambre de cuisson ; - Possibilité de variation du temps de cuisson ; - Affichage numérique du temps de cuisson ; - Cuisson semi-statique ; - Empilable avec pieds réglables. - Porte avec ouverture latérale, avec charnières à droite ventilée et vitre de contrôle; - Hotte d’aspiration à condensation; - Doté de purgeur pour la récupération des condensats ; - Récupération des huiles et graisses générées pendant la cuisson;  -Equipé de système d'adoucissement d'eau d'alimentation pour le générateur à vapeur ;  - Construction en acier inoxydable alimentaire (AISI 304); - Alimentation 380 V, 50Hz ;  - Notice technique en français ;  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  -Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **6** | **Fardeleuse :**  -Fardeleuse semi-automatique pour emballer les produits de façon perpendiculaire (boites métalliques, cannettes, flacons, etc…). - L'amenée des produits se fait manuellement, à l'aide d'un pousseur pneumatique commandé par un bouton. - Soudage et rétraction du film en une seule étape  - Dimensions du barre de soudure environ : 700 mm - Dimensions environ du produit (mm): L450xL300xH200 ; - Dimensions environ de la machine (mm) : L2500Xl1100xH1900 ; -Alimentation 380 V, 50Hz ;  - Livraison de 3 bobines de film rétractable PVC adaptées aux dimensions de la fardeleuse ;  -Barre à chaud type de barre de soudure avec découpe du film au moyen d’une lame à froid  -Photocellule de sécurité qui bloque la barre de soudure si elle trouve un obstacle sur sa trajectoire  -Ouverture du passage sous la barre de soudure de 380 mm  -Système automatique supérieur et inférieur pour le débobinage du film avec rouleaux d’entraînement  -Tunnel de thermo-rétraction de 1300 mm de long avec un système de recirculation de l’air  -Vitesse réglable de la bande transporteuse à l’intérieur du tunnel  -Consommation d’air 15 nl/min  -Composants pneumatiques qui fonctionnent avec de l’air non lubrifié à sec  -Interrupteur pour le fonctionnement manuel ou semi-automatique  - Notice technique en français ; - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  -Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **7** | **Compresseur mobile à roulettes,**  -Réservoir ≥ 200 L, Pression ≥ 6 bars  -Avec 10m de tuyau d’air et crépine pour bullage d’air  -Alimentation : 220- 50/60 Hz  -Notice technique en français  -Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **8** | **Doseuse volumétrique**  -Equipée de convoyeur compatible à l’usage dans les conserveries de poisson  -Doseuse à piston ;  - Doseuse à deux buses de dosage ;  - Tuyauterie et trémie d’alimentation ou d’aspiration de qualité alimentaire ;  -Volume dosage réglable : de 10 ml à 1000 ml ;  -Munie d’une bande transporteuse ou convoyeur qui positionne les boites à remplir sous les doseuses, en les centrant parfaitement ;  -Après le dosage la bande transporte les boites au plan de récupération de boite au même niveau e la bande pour éviter le diversement du produit à l’extérieur des boites ;  -Les doseurs sont facilement réglables à partir du panneau de commande et peuvent être facilement retirés et nettoyés ;  -Panneau de commande très résistant et très étanche à l’eau et poussière, adapté au milieu de travail humide ;  -Alimentation 220V, 50Hz ;  - Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;  - Notice technique en français  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **9** | **Sertisseuse pour les boites ¼ club**  Fonction : Sertissage de boîtes de conserves - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm  - Tête tournante par 4 molettes. - Sertis semi-automatique pour boîtes ¼ Club - Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis  - Livrée avec 4 mandrins et 10 molettes correspondantes en inox  - Mise en pression de la boite par Pédale  - Fourniture de 1000 boites avec couvercle - Pédale montée sur pied ; - Vitre de protection ; - Arrêt d’urgence -Alimentation 220V, 50Hz.  - Notice technique en français - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **10** | **Sertisseuse pour les boites rondes.**  Fonction : Sertissage de boîtes de conserves Descriptif : - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm  - Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 150 mm  - Adaptée pour les boites ½ haute et 1/10 basse - Préréglage sur chaque diamètre de boîte  - Hauteur 350 mm maximum de sertis  - Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis  - Livrée avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 150) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox.  - Mise en pression de la boite par Pédale  - Fourniture de 1000 boites avec couvercle pour chaque mandrin - Pédale montée sur pied ; - Vitre de protection ; - Arrêt d’urgence -Alimentation 220V, 50Hz.  - Notice technique en français  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **11** | **Boites vides avec couvercle:**  \*1/2 haute palette de 500 boites  \*1/10 basse palette de 500 boites  \*1 /4 club palette de 500 boites  -Fiche technique pour chaque boite, comprenant les critères suivants :   * Spécification du fond * Résistance mécanique * Paramètre critique du serti * Paramètre recommandés du serti * Conditionnement |  |  | | | | |
| **12** | **Palettes**  -Dimensions (L\*W\*H) : 1 200\*800\*145 mm -Palette en polyéthylène haute densité de qualité alimentaire.  -Résistent aux hautes températures (-40 °C à + 70 °C)  -Inattaquables par les moisissures et l’humidité et adaptées aux secteurs alimentaires ;  - robuste et facile à transporter  -Couleur : Blanche  -Poids (Environ) : 7 kg -Charge dynamique : 1000 kg maxi.  -Charge statique : |  |  | | | | |
| **13** | **Caisses en plastique avec logo de l’OFPPT**  -En polyéthylène haute densité de qualité alimentaire.  -Résistent aux hautes températures (-20 °C à + 70 °C)  -Inattaquables par les moisissures et l’humidité et adaptées aux secteurs alimentaires ;  - Couleur : Blanche  - robuste et facile à transporter -Dimensions environ : Largeur 600x Profondeur 400 x Hauteur 150 mm ;  -Capacité : 20 litres. -Poids 1,5 kg |  |  | | | | |
| **14** | **Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :**  -Permet de sectionner partiellement la tête de la sardine, de sorte que les viscères y restent solidaires, puis, par un mouvement de traction, de retirer l’ensemble tête et viscères. Il ne nécessite qu’une légère rotation du poignet tenant la sardine.  -La qualité et la productivité de ces opérations sont identiques à celles réalisées avec un couteau. Facile à utiliser ; -Fabriquer en inox acier inoxydable (conforme aux normes alimentaires) avec poignée et becs surmoulés.  -Ciseaux démontable pour faciliter le nettoyage. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **15** | **Couteaux pour filetage de poisson :**  -Matériaux de la lame : en acier inoxydable alimentaire  -Matériaux de poignée : poignée en plastique  -Longueur de la lame environ : 150 mm -Longueur de la poignée environ : 120mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **16** | **Balance plateforme**  -Portée : 0- 50 kg ± 10% ;  -précision :10 g ; -Plateau inox ; -Calibrage externe de la tare. -Alimentation 220V, 50HZ.  -Homologué et étalonné (Livrée avec certificat d'étalonnage).  -Dimensions plateforme de pesée (L×P×H) :600\*400\*120 mm ± 10%   |  |  | | --- | --- | | -Lecture [d] | : 0,005 kg |   - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **17** | **Balance de 5kg :**  Balance de laboratoire de table, portée 5 kg minimum Fonction(s) -Pesée réactifs  -Préparation milieux de culture microbiologiques -Pesée petits ingrédients. Descriptif  • Portée : 5000 g ± 10% ;  • Précision minimale : max 0,01 g • Affichage digital  • Pieds réglables • Plateau inox Accessoires  • Poids de calibrage.  Livré avec : Jeu de poids d’ajustage pour balance : - 5kg,  - 1kg,  - 200g,  - 100g,  - 100g - Les poids sont fournis en étuis individuel avec gants et pince de manipulation - Alimentation 220V, 50HZ.  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **18** | **Thermomètre à sonde** :  - Sonde de plage de mesure - 30 ° C et 250 °C - Etanche - Sonde de pénétration - Précision : 0.03°C sinon 0.05% lecture ( sur la chaîne de mesure complète),  -Résolution : 0,01 °C - Longueur sonde environ 14 cm - Dimensions de boite digital environ L 90 x H 200 x P 40 mm - Affichage : Grand afficheur LCD pour l'affichage des valeurs et d'informations supplémentaires ;  - Livré avec étui de protection sonde - Enregistreur de données intégré  - Incluant un certificat d'étalonnage  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **19** | **Moniteur automatique d’analyse de sertis :**  -Le moniteur doit être équipé d’un caméra CCD UHD et d’un Logiciel d’analyses et traitements des images et mesures.  -La mesure doit être rapide et réalisée en automatique ou manuel.  -12 points de mesure : longueur du sertissage, longueur crochet du corps, longueur du crochet du capot, épaisseur de sertissage, longueur du recouvrement, taux de recouvrement, taux débutée du crochet du corps, taux de la butée du crochet capot, épaisseur du bord de sertis, profondeur de cuvette, croisure, jeu du serti, hauteur du serti, cochet de couvercle, profondeur du serti, épaisseur de couvercle.  - Doté d’une loupe pour agrandir l’image des essais ;  -L’image du sertissage peut être imprimée et stockée ;  -L’appareil est fourni avec une pièce à étalonnage à tout moment ;  - Doté d’une alarme qui se déclenche si les valeurs ne correspondent pas aux spécifications.  -Luminosité ajustable  -Plateforme ajustable  -Le logiciel doit être doté d’une fonction statique graphique qui analyse automatiquement et compare les résultats de mesure.  -Calibre d’étalonnage de 2 mm  -Alimentation électrique :   240V / 50 - 60 Hz  -Interface de série :  USB 2.0  - Résolution :  0,01 ou 0,001mm  -Précision :  0,005 mm  -Zoom :   60 X  -Facteur de grossissement :  180 X  -Plage d'épaisseur de soudure :   0 - 2,6 mm  -Plage de longueur de soudure (Hauteur de soudure) :   0 - 3,6 mm  -Diamètre des boites :   entre 50-200 mm  -Dimensions : 420 x 200 x 95 mm  -Exigences du système d'exploitation :  Windows 7 SP1 ou supérieur, Windows 8/10  -CPU : Dual core 1.5 GHz ou supérieur  - RAM : 4 G ou plus  -Capacité HDD (où le logiciel est installé) : 120 GB ou plus.  -Scie anti-bruit pour préparation  -Indicateur d’épaisseur de serti  -Appareil de mesure de profondeur de serti après découpe.  - Jauge de hauteur Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l’équipement. Le soumissionnaire doit installer l’équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d’utilisation en français.  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **20** | **PH mètre de paillasse/potentiomètre :**  - Gamme de pH = 0 -14 ± 0,01 pH  - Potentiel redox : ± 1800 mV min. - Gamme de température environ : 0 à 100 °C +/- 0,5 °C,  - Etalonnage automatique  - Compensation automatique de la température - Avec bras porte électrode et sonde de température, complet - Sonde de température (si non intégrée aux électrodes de pH) - Electrodes : 1 électrode pH verre à électrolyte  - Alimentation 220V/ 50 Hz - Appareil livré avec : - Une électrode combinée de remplacement   - 3 solutions tampons pH 4, 7 et 10 - Solution pepsine de nettoyage  - Solution d’électrolytes pour sonde pH  - Incluant un certificat d'étalonnage  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | |  | | | |
| **21** | **Kit de contrôle de serti** :  - Scie simple manuelle pour la coupe du serti. - Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. - Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l’épaisseur du serti  - Ouvre boîte manuel Pour l’ouverture manuelle des boîtes à examiner. - Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l’ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. - Calibre digital 0/200 mm Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) - Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression - Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l’agrafure, tête en inox - Dépressomètre / vacuomètre  - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves   - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés - les notices techniques en français  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | |  | | |
| **22** | **Machine de conditionnement à vide :**  - Application : permet la mise sous vide en quelques secondes de tous types de produit alimentaires, et préparations cuisinées ;  -Chambre à vide d’environ 400 x 450 x H 200 mm ± 10%  -Barre de soudure : 400 mm  - Panneau de commande : réglage du temps de mise sous vide et de la température de soudure ; Panneau de commande protégé contre les éclaboussures d'eau.  -Manomètre digital en % - Un vacuomètre en façade permet de visualiser précisément l'intensité du vide ; - Bouton Stop permet d'interrompre à tout moment le cycle de mise sous vide ; - Soudure haute pression avec pré découpage ; - Barre de soudure sans fil et cuve emboutie ; - Cuve emboutie avec coins arrondis ; - Plaques d'ajustement et kit d'entretien fournis ; - Fabriquer en inox ; - Alimentation 220V/ 50 Hz ; - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; - les notices techniques en français ;  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | |  | | |
| **23** | **Machine de production de glace écaille :**  -Machine à glace écailles est un appareil qui permet de fabriquer de minces fragments de glace forme écaille ;  - Dimensions d’environ : L 550 x W 350 x H 600 mm ± 10% 52 x 36 x 60  -Production jusqu’à 400 kg/24h.  - Type : Cylindre vertical fixe et isolé  - Marque : GENEGLACE ou similaire  - Epaisseur des écailles : Entre 1,5 mm et 2.2 mm  - Débit d’air : 4500 m3/h  - Ensemble monobloc  - Refroidissement à air  - Type d’eau : Eau douce (y compris adoucisseur)  - Bac en dessous pour l’accumulation de la glace produite  - Châssis en acier inox  - Vidange en 25 mm  - Système de contrôle électronique pour détecter la hausse de température et de courant ainsi que le manque d’eau ;  - Système d’arrêt électronique  - Alimentation 220V/ 50 Hz  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - les fiches techniques et schéma synoptique qui présentent de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles de l’installation. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | |  | | |
| **24** | **Machine de marquage :**  - Machine à impression jet d’encre avec fixation de jet d’encre et positionnement adapté aux boites de ¼ club et boites rondes de diamètre 73 mm;  - Convoyeur adapté aux boites ¼ club et boites rondes de diamètre 73 mm; - Jet d’encre adapté au fonctionnement sur convoyeur ; - Des codes nets et contrastés (Impression de haute résolution très lisible) ; -Panneau électronique très étanche adapté au milieu de travail humide ; -Ecran tactile couleur pour affichage des paramètres et modification des données ;  - Capacité de stockage des messages : Plus de 250 messages complexes  - Communications : OPC-UA, Modbus, EtherNet/IP, Serial  - Smart Cartridge  - USB  -Pression positive / Clean Flow  -Modules de têtes d’impression Plug & Play  - Longueur ombilic : entre 3 et 5 mètres. -Remplacement de cartouche à encre très facile ; -Taille de caractère modifiable ; -Livré avec paquet de cartouche de rechange  - Alimentation 220V/ 50 Hz ; - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; - les notices techniques en français ;  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | | |  | |
| **25** | **Chambre froide positive d’environ 10 m3 :**  - Panneaux sandwich, 100 mm d’épaisseur, en polyuréthanne injecté entre 2 tôles laquées blanc modulables à surface lisse ; assemblés au moyen de serrures - Sol : panneau isolant, charge maximale de 500 Kg/m², recouvert d’un revêtement polyester antidérapant. Construction permettant une ventilation naturelle. -Cordons chauffants 24 V sur Huisserie et seuil - Porte pivotante isotherme de même caractéristiques que les panneaux, passage libre d’environ 2,2 m x 1,2 m, dé-condamnable de l’intérieur. -Protection des bas de cloisons par plinthes inox -Tuyauterie à évacuation des eaux de dégivrage sortant le plus rapidement de la partie intérieure de la C.F. trajet le plus direct pour la tuyauterie -2 PC étanches à volet encastré à 1 m 80 du sol.  -Interrupteur d’éclairage externe avec voyant de signalisation -Eclairage étanche à hublot.  -Afficheur digital en façade - Aération haute et basse en arrière des chambres froides  - Cloison frontale unique toute hauteur condamnant toute circulation d’air avec l’arrière des chambres froides  - Commande, protection et raccordement de l’éclairage, des cordons chauffants et du système d’alarme : réalisés à partir d’un tableau placé à proximité de la chambre Machinerie : - Installation frigorifique standard complète (compresseur hermétique, évaporateur etc.),  Puissance Frigorifique : 4 Kw (Evaporation : -6°C//Extérieur :35°C)  Type de groupe : Carrossé avec traitement contre la corrosion - Installation de la machinerie en terrasse avec toutes les protections nécessaires (protection matériel, protection opérateurs) Dimensions chambre froide :Au sol L x l : 2 x 2 -Notice technique en français  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - les fiches techniques, sélections et schéma synoptique qui présentent de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles de l’installation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | | |  | |
| **26** | **Autoclave**  - Capacité : 100 litres minimum - Construction : acier inox.  - Lecture de la température à cœur par sonde incorporée- Soupapes de sécurité  – Enregistreur de données de stérilisation, y compris logiciel, avec retransmission sur PC- Surpression de service jusqu’à 2,5 bars  - Couvercle hydraulique - Montage sur bâti permettant le déplacement de l’appareil à l’aide de roulettes  - Piquage pour passage de sonde de température et de pression  – Un thermomètre à lecture directe  - Réglage de la contre pression - Chauffage électrique. - Manomètre gradué pour lecture directe de la pression,  - Pression de travail environ 2,5 bars +/-10%  - Filtre sur arrivée d’eau de ville, clapet anti retour en entrée des différentes parties de l’installation –Vanne de vidange de l’autoclave.  - Robinet de purge.  -Thermostat de sécurité  - Sécurité manque d’eau, Sécurité porte - Unité de refroidissement rapide - Bouton d’arrêt d’urgence  - Alimentation : 380 V triphasé  -Capteur de pression interne et pressostat  - Notice technique en français  - Livré avec les accessoires : - Quatre paniers en inox,  - Sondes de mesure de température (1 pour mesure température interne et 3 pour température à cœur)  - Passe fil et matériels permettant de fixer les sondes de températures sur les boites pour mesure interne et dans la chambre - Ensemble des tuyauteries et câbles nécessaires pour raccorder les différentes parties de l’installation  - Manuel technique en Français  - Certificat de sécurité Le soumissionnaire doit installer l’équipement, faire des essais d’utilisation, fournir les accessoires, catalogues et manuel d’utilisation des équipements en français ;  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | | | | |  |
| **27** | **Tunnel IQF**  - Capacité: 200 à 400 Kg/h ± 10%  -Température de régulation : -190 °C ± 10%  - Température de la chambre : Entre -35 °C et -40 °C  - Temps de séjour: de 30 à 300 Min.  - Voltage: 380V/50Hz  - Nombre de Compresseurs : 6  - Type du 1er et 4eme compresseur : Scroll DC **INVERTER** (52 à 232 Hz)  Séparateur d’huile : 6 (Un par compresseur)  - Puissance Frigorifique du groupe : 24 kW, +/- 5%  - Température d’Évaporation : -40 °C  - Température Extérieure : 35 °C  - Fluide Frigorifique : R410a  - Condenseur : **Intégré** avec traitement anticorrosion  - Ventilateur du Condenseur : Moteur DC Inverter  - Alimentation Électrique : 3 phases / 50 Hz / 380 - 415 V + neutre  - **Économiseur** : Sur la ligne de liquide  - Sous refroidissement de liquide : 30K  - niveaux sonores : 50dB Max  Evaporateur Cubique a posé sur pied aux soles  Pression de soufflage : 150Pa  Ecartement des ailettes : entre 9 et 12 mm  Dégivrage électrique  Résistance de sol et bacs  Avec tout les accessoires et option nécessaire pour le bon fonctionnement  - Composants de base: Chambre de congélation, Système frigorifique, Système de ventilation et flux d’air, Convoyeur ou tapis roulant, Système d'entrée et de sortie, Panneau de contrôle,  Structure isolée, Dispositifs de sécurité, Système d’évacuation des condensats  - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de l’installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)  - les fiches techniques, sélections et schéma synoptique qui présentent de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles de l’installation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **28** | **Transpalette manuel**  - Largeur totale : maximum 550 mm  - Hauteur totale : maximum 1300 mm - Largeur des fourches : 160 mm ± 10% - Hauteur maximum des fourches : 200 mm - Dimensions des roues directrices : 180 x 50 mm ± 10% - Dimensions des galets : 70 x 80 mm ± 10% - Poids : environ 65 Kg  - Capacité : minimum 2500 Kg | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **29** | **Tableau de Distribution électrique**  Tableau Distribution électrique  Fourniture, pose, raccordement, mise en œuvre d’un tableau électrique équipé pour l'alimentation et protection de l'ensemble des équipements du présent Lot.  Descriptif du tableau :  Le tableau doit être avec structure modulaire, métallique, associable et évolutive, elle doit être composée des colonnes juxtaposées qui sert à l’alimentation, protection et contrôle commande de l’atelier du ledit lot.  L’armoire doit être de type testé IEC61439 forme 2 composé de 03 compartiments selon la décomposition.  01-Compratiment répartiteur verticale  02- Compartiment platine appareillages  03- Compartiment gaine à câble  Le compartiment appareillage doit être équipé par plastrons en face avant de l’armoire, porte vitrée.  Prévoir une réserve de place de 20 %.  Le disjoncteur principal du TGBT doit être un disjoncteur MCCB 4P, Il devra être conforme aux normes en vigueur, avec un pouvoir assigné de coupure appropriée.  Chaque unité fonctionnelle de départ sera constituée d’un disjoncteur équipé d’une unité de protection adéquate pour assurer la protection des équipements du présent Lot.  Relais de tension multifonction  Voyants présence de tension  Un compteur d’énergie autoalimenté communicant devra être installé sur l’arrivée générale pour remonter toutes les informations de consommations énergétiques et de mesures instantanées avec des TI 5A et disposera d’une communication Modbus RS485.  Chaque départ sera équipé d’un compteur doté d’une communication Modbus RS485 qui permettra de remonter toutes les informations de consommations énergétiques.  Système de supervision Energie pour l’ensemble des équipements alimentés à partir du TGBT  Fournir l'ensemble des schémas, repérage et nomenclature des départs, borniers, repères câbles, repérage des câbles de puissance  **Joindre à l’offre technique schéma unifilaire électrique ainsi un synoptique d’asservissement détaillé** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  | | | | |
| **30** | **Paillasses humide**  Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. Avec meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** | |  | | | |
| Fournir pour tous les articles :  \*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l’article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;  \*Plaques signalétiques des zones de l’atelier.  \* La formation sur les équipements du présent lot se déroulera sur une durée de 7 jours, et le syllabus de la formation sera élaboré par le CDC Agro.  \*La matière d’œuvre nécessaire pour le bon déroulement de la formation sera en charge de l’adjudicataire.  \*les équipements doivent être conforme aux normes européennes (marquage CE)  **Plans et fiches techniques**  -Le soumissionnaire devra fournir à la soumission une proposition d'agencement et d’exécution (Schéma synoptique, plan d’exécution, bilan de puissance électrique), tenant en considération tous les équipements du Lot  -L’adjudicataire doit assurer la Fourniture, l'impression et la pose des plans de recollement. | | | | | | | |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 1 : Préparateur des produits de la pêche**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HTVA** | **(3)**  **Prix total**  **HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (3)** | **(5)**  **Montant TTC**  **(5) = (3)+(4)** |
| **1** | **Ligne de traitement de poisson** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **2** | **Table en inox pour la mise en boite** | **U** | **6** |  |  |  |  |
| **3** | **Table en inox pour lavage des poissons :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **4** | **Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **5** | **Four électrique à vapeur** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **6** | **Fardeleuse :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **7** | **Compresseur mobile à roulettes,** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **8** | **Doseuse volumétrique** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **9** | **Sertisseuse pour les boites ¼ club** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **10** | **Sertisseuse pour les boites rondes.** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **11** | **Boites vides avec couvercle:** | **U** | **1500** |  |  |  |  |
| **12** | **Palettes** | **U** | **10** |  |  |  |  |
| **13** | **Caisses en plastique avec logo de l’OFPPT** | **U** | **100** |  |  |  |  |
| **14** | **Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :** | **U** | **20** |  |  |  |  |
| **15** | **Couteaux pour filetage de poisson :** | **U** | **20** |  |  |  |  |
| **16** | **Balance plateforme** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **17** | **Balance de 5kg :** | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **18** | **Thermomètre à sonde** : | **U** | **3** |  |  |  |  |
| **19** | **Moniteur automatique d’analyse de sertis :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **20** | **PH mètre de paillasse/potentiomètre :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **21** | **Kit de contrôle de serti** : | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **22** | **Machine de conditionnement à vide :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **23** | **Machine de production de glace écaille :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **24** | **Machine de marquage :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **25** | **Chambre froide positive d’environ 10 m3 :** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **26** | **Autoclave** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **27** | **Tunnel IQF** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **28** | **Transpalette manuel** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **29** | **Tableau de Distribution électrique** | **U** | **1** |  |  |  |  |
| **30** | **Paillasses humide** | **U** | **2** |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | | **…………..** | **………….** |  |
|  | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 2 : Hall produits de terroir**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d’environ 100 litres :**  Comprenant :  - Une CUVE INOX 304 avec fond plat, 1 x grille INOX 304 perforée avec mat de soulèvement  - Un couvercle INOX 304 avec fermeture par cerclage, joint silicone et tuyauteries INOX 304  - Un condenseur avec serpentin INOX 304  - Un support inox diamètre environ 365 mm, permettant de surélever le condenseur  - Une soupape en INOX 1/2"  - Un thermomètre de cuve supplémentaire INOX permet un contrôle de la température - DN15, se vissant sur piquage femelle DN15 - 1/2" - INOX.  - Un manomètre de pression vapeur INOX permettant de surveiller la pression de distillation  Un Générateur de vapeur électrique minimum 9 Kw  Vapeur douce comprenant :  - Chaudière INOX 304, vapeur propre : débit environ 30 kg/h pour distillateur d’environ 100 litres  - Alimentation électrique : TRI 380V  UN ESSENCIER INOX 3 litres minimum - INOX 304  - Avec voyant verre - robinetterie inox 304  - Avec ouverture rapide pour nettoyage interne  FUT INOX 304 - 3 litres minimum  -INOX 304 lisse - Avec Robinet 3/8" INOX 304 + Couvercle + Joint alimentaire + Trépied PVC  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :2x1x1,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **2** | **Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):**  Capacité en kg produit/heure selon le type et la densité en vrac du produit à presse 5 à 10 kg/h, puissance de la machine 2 KW minimum  Le corps d’alimentation, le (s) collier (s) chauffant et la trémie fabriquée en acier inoxydable  Moteur réducteur  Les résidus sortant sous forme de chips  Tension de service : 220 V, puissance 2 KW minimum  Variateur de fréquence électrique monophasé  Vitesse de rotation réglable  Les afficheurs, le coffret d’allumage et le bouton d’arrêt d’urgent doivent être à la portée de l’utilisateur  Peinture : Réducteur et base peints, Toutes les parties en contact direct avec la matière seront en acier Inoxydable  Application : Machine pour extraction des grains (noix d’arachide, sésame, graines de tournesol, noix, amandes, arganier, grains figues de barbarie, autres grains oléagineux)  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :1,10 x 0,80 x 1,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **3** | **Concasseur de noyaux d'amende**  Capacité de traitement : 50 à 80 Kg/ heure  Puissance moteur : 1,1 KW minimum  Tension de service : 220 V  Trémie d'alimentation : en Acier peint  Entraînement par poulie,  Support du concasseur : Acier peint résistant à la déformation et aux vibrations.  PERTE : 5% à 8%.  Dimension : 600 x 455 x 1070 (H) mm +/-10%  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :1,10 x 0,80 x 1,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **4** | **Unité d'extraction liquide-liquide avec rectification :**  - Ce banc doit permettre l’étude de l’extraction liquide-liquide avec rectification.  - Réalisation d’une extraction liquide-liquide et ensuite l’extrait est envoyé dans une colonne de rectification (distillation) pour récupérer le solvant et pour enrichir l’extrait.  - L’équipement doit-être parfaitement adapté pour une utilisation dans la formation.  - Structure en aluminium anodisée sur roues multidirectionnelles avec freins.  - La fabrication de cet équipement doit répondre à la directive machine européenne.  - Colonne d’extraction - Matériau : verre borosilicate - DN : 50 mm (+/-5%) - Longueur environ: 1000 mm  - Bac d’alimentation du solvant - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  - Pompe doseuse d’alimentation du solvant - Tête en PVDF - Qmaxi : 12 L/h (+/-5%)  - Bac d’alimentation du mélange - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  - Pompe doseuse d’alimentation du mélange - Tête en PVDF - Qmaxi : 12 L/h (+/-5%)  - Bac de récupération de l’extrait - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  - Bac de récupération du raffinat - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  - Jambe barométrique - Pièce permettant de régler l’interphase dans la colonne  - Colonne de rectification - Bouilleur de 5L(+/-5%) en verre borosilicaté - Résistance chauffante de fond : Puissance totale = 2kW(+/-5%) - Réglage de la puissance de chauffe - Sonde de température Pt 100  - Tête de reflux manuelle - Matériau : verre borosilicate - Sonde de température Pt 100  - Condenseur vertical - Matériau en verre borosilicaté S=0,3m² (+/-5%)  - Echangeur de distillat - Matériau : verre borosilicate  - Echangeur de l’extrait - Matériau : verre borosilicate  - Bac de l’extrait du soubassement - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  - Bac de distillat - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%)  Installation, mise en service et formation  Dimensions (LxlxH) :2365 x 800x 1850 mm (+/- 5%)  - Alimentation : 220-240 V  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **5** | **Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:**  -Thermoscelleuse constituée en : Inox.  - Avec système pour couper le film de façon automatique et sur la partie postérieure de la barquette.  - Avec possibilité d’avoir différentes formes et dimensions de moules.  - Dimensions d'encombrement : 400 x 500 x 600 mm +/- 10%  - Cycle de travail : semi-automatique  - Dim. max des barquettes : L 265 x l 325 x H 120 mm  - Puissance : 220V  - Température de soudure : entre 140° et 160°  - Panneau des commandes : digital, avec possibilité de programmer le temps de soudure avec des boutons +/-  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,50 x 0,40  Table en inox adéquate de pose de la machine  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **6** | **Imprimante étiqueteuse avec code barre :**  - Support: Etiquette Papier, Thermique, Vélin, Aluminium & Plastique  - Largeur de papier: 10.4 cm +/-5%  - Vitesse d'impression: supérieur à 12 cm/s  - Résolution: supérieur à 200 dpi  - Technologie: Thermique direct (Sans Consommable) & Transfert thermique (Ruban)  - Connexion PC: USB  - Langage(s) d'impression: EPL2 ZPL ZPL II  - Livrée avec PC et logiciel d'exploitation.  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine  - Alimentation : 220-240 V  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **7** | **Conditionneuse sous vide à cloche :**  - Modèle à cloche  - Fabrication en acier Inox, coins de la chambre rebondis pour le nettoyage  - Dimensions d’encombrement environ : 510 x 610 x 500 mm  - Dimensions de la chambre environ: 410 x 450 x 220 mm  - Pompe du vide : supérieur à Q= 20 m3/h  - Barre de soudure : supérieur ou égale à 400 mm  - Cycle de travail : 30-35 seconds, automatique  - Panneau des commandes : 10 programmes environ, Lcd, avec possibilité de régler le vide/la soudure avec +/-.  - Machine automatique avec préchauffage et auto nettoyage.  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,50  Table en inox adéquate de pose de la machine  - Alimentation : 220-240 V  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **8** | **Broyeur Mélangeur produits frais :**  - Capacité cuve : minimum 5 litres  - Trémie d'alimentation : inox 304L  - Corps du broyeur : acier Inox 304L  - Socle : acier peint  - Vitesse réglable  - 220 mono phase -50Hz  - Puissance 1,5 KW minimum  - Machine de table  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **9** | **Autoclave 50 litres minimum :**  - Panneau de contrôle pour le réglage de la température et de la pression, affichage de la température et du temps  - Couvercle à ouverture latérale (de gauche à droite)  - Ouverture du couvercle à partir de 96°C+/- 5% (pour un solide) ou de 79°C+/-5% (pour un liquide)  - Remplissage manuel de l'eau dans la cuve  - Valve de drainage à l'avant de l'autoclave  - Avec système de sécurité en cas de surchauffe ou de surpression  - Tuyau d'évacuation de la vapeur et valve de sécurité situés à l'arrière de l'autoclave  - Jauge de pression  - Cuve en acier inox  - Autoclaves sur roulettes avec freins  - Temps de stérilisation de 1 à 300 minutes  - Temps de liquéfaction de 1 à 300 minutes  - Protection thermique des poignées  - Livrés avec 2 paniers en acier inox  · Modes de stérilisation - mode solide : chauffage / stérilisation / échappement et refroidissement de l'air  · mode liquide : chauffage / stérilisation / pré-refroidissement / évacuation de la vapeur  - Alimentation : 220V 50hz  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,50 x 0,50  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **10** | **Peleur/Blancheur /Refroidisseur :**  - Dimension hors tout max cm 120x100x 1200h  - 2 cuves, capacité 120 litres environ  - Cuve (blanchiment et pelage à la soude) : chauffage avec vapeur possibilité d'injection de vapeur  - Évacuation par vanne 1/4 de tour DIN  - 1 cuve rinçage, évacuation par vanne 1/4 de tour DIN  - Piétement tout inox sur embase polyamide réglable en hauteur  Raccordement des orifices de vidange par canalisation inox démontable en T, raccordement par filetage coté  - Égout permettant de raccorder un seul tuyau de vidange à l'égout.  - Entrée vapeur avec détendeur  - 2 Panier en inox  - Dimension des cuves doivent être compatibles avec les paniers du bac de lavage  - Boîtier de commande avec possibilité de fixer la température de blanchiment  - Coupe circuit automatique en cas de défaut de chauffe  - Fluides / raccordement  - Alimentation 220 V 50 Hz  - Consumation eau de réseau : maximum 400 lt/h pour cycle  Accessoires :  -Tuyau de vidange inox (eau chaude) raccordement, fixation du tuyau par collier inox  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :1,20 x 1,00  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **11** | **Découpe légume**  - Capacité : minimum 5 kg de légumes  - Permet de trancher, râper, effiler, et couper en des frites.  - vitesses de 375 et 750 rpm  - Lames de coupe démontables  - Trémie(s) de chargement pour tout type de légumes avec dispositif de chargement pour la coupe de légumes  - Dispositif d'alimentation de sécurité ou dispositif interdisant l'introduction de la main dans la chambre de coupe  - Chambre de coupe en inox 304  - Machines sur piétement inox monté sur roulettes avec dispositif de blocage  - Fluides / raccordement  - 220 V  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,50 x 0,50  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **12** | **Sertisseuse de boite de conserves rondes :**  Sertisseuse montée pour bâti acier inoxydable avec hauteur minimal de 140 cm  Sertis semi-automatique pour boites de diamètre entre 55 et 100 mm  Préréglage sur chaque diamètre de boites  Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis  •Réglage possible du mandrin et des molettes  •machine semi-automatique  •accepte boîtes rondes  Mise en pression de la boite par lève  Dispositif d'ajustement de la hauteur de boîte  Fournies avec 4 mandrins doubles lèvres de chaque diamètre: 100; 86; 71; 55; en acier inox  Fourniture de 1.000 boites avec couvercle pour chaque mandrin  Fournies avec 5 molettes correspondantes à chaque diamètre en acier inox  Avec arrêt d'urgence  - Alimentation : 220-240 V  Alimentation triphasée : 0,55 KW minimum  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,40 x 0,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **13** | **Tamiseuse :**  -Tamiseuses vibrantes pour tamis jusqu'à 203 mm / 8” Ø (doit être livrée avec système de fixation, tamis et fond de collecte)  - Lot de tamis contenant 8 tamis (ISO 3310-1), 200 mm Ø, 50 mm hauteur (45 µm, 63 µm, 125 µm, 250 µm, 500 µm, 1 mm, 2 mm, 4 mm) et fond de collecte  - Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,40 x 0,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **14** | **Séchoir avec plateaux et support :**  - Dimensions maximum 430(H) x 535(L) x 417(P) mm  - Matériel Acier inoxydable  - Alimentation : 220-240 V  - 10 plateaux inox amovibles  - Panneau de commande numérique convivial  - Flux d'air assisté par ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur  - Porte à charnières vitrée  - Minuterie 24 heures  - Température max 75°C  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,50  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **15** | **Compresseur d'air :**  - Alimentation électrique: 220V ,50Hz ;  - Réservoir de : 100 l minimum;  - Pression 10 bars avec 10 m de tuyau d'air; crépine pour bullage d'air;  - Corps compresseur en aluminium ;  - Silencieux  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,40  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **16** | **Soudeuse à pédale avec support :**  Conçue pour le conditionnement des produits.  Caractéristiques :  - Dimensions des sachets : environ 300 mm de longueur et jusqu'à 80mm de largeur  - Largueur de la soudure : environ 10 mm  - Soudeuse sur support à commande par pédale mécanique pour la fermeture des sachets.  - Alimentation : 220/230 V  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,35 x 0,35  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **17** | **Cuve de fermentation**  Capacité 100 litres minimum toutes les parties en contact avec le produit doivent être en acier inox 304, Cuve cylindrique à fond conique de 100 litres minimum, agitateur avec pales raclant, agitation par motoréducteur avec régulation de vitesse de 20 à 50 Tr/min par inverter, system de réglage de la température avec sonde de température PT 100, le chauffage avec circulation d’eau chaude dans la double paroi. L’eau chaude est chauffée par de résistance électrique  Température min 44°C max 90°C  Structure en inox 304 sur roulette  Agitateur à vitesse variable  Sondes de température Pt 100 Ω  Accessoires pour branchements  Enveloppe de chauffage convenable  Affichage de température et réglage de consigne  Vanne de vidange, boules de lavage, ensemble de tuyauteries flexibles vannes et raccords pour la jonction aux procès et aux utilités.  Vanne de connexion SMS ou DIN diam 51 mm  Alimentation en eau chaude et en eau de réseau.  Alimentation : 220V  Notice technique en français.  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,80 x 0,75  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **18** | **Adoucisseur minimum 50L :**  - Minimum 50 litres de résine cationique  - Une bouteille en polyéthylène renforcé de fibre de verre  - Une vanne de contrôle électronique en 26/34 à régénération automatique volumétrique et chronométrique.  - Consommation d'environ 3 W  - Un bac à sel adéquat avec flotteur double sécurité  - Tension d'alimentation 220-230V  Avec installation et mise en service  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **19** | **Balance portable 4 kg minimum :**  - Portée : 0 - 4000 g minimum  - Précision minimale : max 1 g  - Plateau inox  - Tarage automatique  - Fonctionnement sur secteur 220V- 50 Hz  - Batterie rechargeable intégré  - Installation et mise en service par le fournisseur ;  - Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **20** | **Tableau de Distribution électrique**  Tableau Distribution électrique  Fourniture, pose, raccordement, mise en œuvre d’un tableau électrique équipé pour l'alimentation et protection de l'ensemble des équipements du présent Lot.  Descriptif du tableau :  Le tableau doit être avec structure modulaire, métallique, associable et évolutive, elle doit être composée des colonnes juxtaposées qui sert à l’alimentation, protection et contrôle commande de l’atelier du ledit lot.  L’armoire doit être de type testé IEC61439 forme 2 composé de 03 compartiments selon la décomposition.  01-Compratiment répartiteur verticale  02- Compartiment platine appareillages  03- Compartiment gaine à câble  Le compartiment appareillage doit être équipé par plastrons en face avant de l’armoire, porte vitrée.  Prévoir une réserve de place de 20 %.  Le disjoncteur principal du TGBT doit être un disjoncteur MCCB 4P, Il devra être conforme aux normes en vigueur, avec un pouvoir assigné de coupure appropriée.  Chaque unité fonctionnelle de départ sera constituée d’un disjoncteur équipé d’une unité de protection adéquate pour assurer la protection des équipements du présent Lot.  Relais de tension multifonction  Voyants présence de tension  Un compteur d’énergie autoalimenté communicant devra être installé sur l’arrivée générale pour remonter toutes les informations de consommations énergétiques et de mesures instantanées avec des TI 5A et disposera d’une communication Modbus RS485.  Chaque départ sera équipé d’un compteur doté d’une communication Modbus RS485 qui permettra de remonter toutes les informations de consommations énergétiques.  Système de supervision Energie pour l’ensemble des équipements alimentés à partir du TGBT  Fournir l'ensemble des schémas, repérage et nomenclature des départs, borniers, repères câbles, repérage des câbles de puissance | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| Fournir pour tous les articles :  \*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l’article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;  \*Plaques signalétiques des zones de l’atelier.  \* La formation sur les équipements du présent lot se déroulera sur une durée de 7 jours, et le syllabus de la formation sera élaboré par le CDC Agro.  \*La matière d’œuvre nécessaire pour le bon déroulement de la formation sera en charge de l’adjudicataire.  \*les équipements doivent être conforme aux normes européennes (marquage CE) | | | |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 2 : Hall produits de terroir**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HTVA** | **(3)**  **Prix total**  **HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (3)** | **(5)**  **Montant TTC**  **(5) = (3)+(4)** |
| **1** | **Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d’environ 100 litres :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **2** | **Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):** | U | 1 |  |  |  |  |
| **3** | **Concasseur de noyaux d'amende** | U | 1 |  |  |  |  |
| **4** | **Unité d'extraction liquide-liquide avec rectification :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **5** | **Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:** | U | 1 |  |  |  |  |
| **6** | **Imprimante étiqueteuse avec code barre :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **7** | **Conditionneuse sous vide à cloche :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **8** | **Broyeur Mélangeur produits frais :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **9** | **Autoclave 50 litres minimum :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **10** | **Peleur/Blancheur /Refroidisseur :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **11** | **Découpe légume** | U | 1 |  |  |  |  |
| **12** | **Sertisseuse de boite de conserves rondes :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **13** | **Tamiseuse :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **14** | **Séchoir avec plateaux et support :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **15** | **Compresseur d'air :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **16** | **oudeuse à pédale avec support :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **17** | **Cuve de fermentation** | U | 1 |  |  |  |  |
| **18** | **Adoucisseur minimum 50L :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **19** | **Balance portable 4 kg minimum :** | U | 1 |  |  |  |  |
| **20** | **Tableau de Distribution électrique** | U | 1 |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | | **…………..** | **………….** |  |
|  | | | | |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**