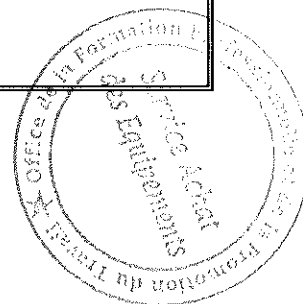


**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2025.

Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et l'alinéa b) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025, relatif aux marchés publics de la Société Foncière CMC SA

Entre les soussignés :

LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A. ou son délégué, représentée par son Directeur Général
Mme Loubna TRICHA,

D'une part

Et,

La Société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

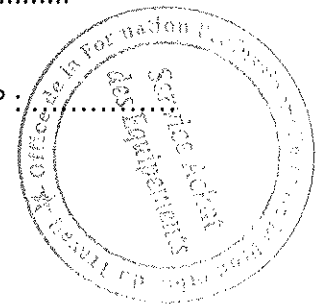
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale :

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

- Représentée par :

Monsieur



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

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché passé par appel d'offres international a pour objet : **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

Il est Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et l'alinéa b) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025,

ARTICLE 2 : MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE

SOCIETE FONCIERE CMC S.A. a confié à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Formation professionnel (OFPPT) la mission globale de maîtrise d'ouvrage déléguée du programme des Cités des Métiers et des Compétences.

A cet effet, le Maître d'Ouvrage Délégué (OFPPT) agira pour l'accomplissement de la mission qui lui est confiée au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage (SOCIETE FONCIERE CMC S.A.).

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

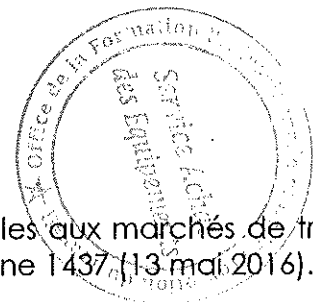
- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 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 dans le règlement de la Foncière CMC SA, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le règlement propre de la foncière CMC SA approuvé le 15 juillet 2025.



- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- 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 ;

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

ARTICLE N°5 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.

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°6 : 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°7 : DROITS DE TIMBRES

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

ARTICLE N°8 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **(3) trois mois**.

Ce délai est incompressible, et comprend aussi bien les délais nécessaires à la procédure de franchise, de transbordement et de passage en Douane.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service dont le modèle est en annexe 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 contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPPT ;

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

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPPT 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 d'un pour mille (1/1000) du montant du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant 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 CCACT.

ARTICLE N°9 : 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 1 : cinquante-huit mille sept cent Dirhams (58 700,00 DH)

Lot 2 : trente-neuf mille quatre cent Dirhams (39 400,00 DH)

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

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

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

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

ARTICLE N°10 : 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'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

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

- 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'OFPPT, 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 et /ou l'entrepôt dédié.

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT 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 ;

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 et /ou l'entrepôt dédié.

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves 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).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, 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'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché 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.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

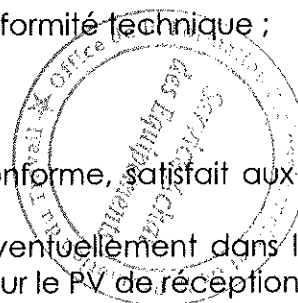
ARTICLE N°12 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire ou l'Entrepôt dédié :

- 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° 13 : FORMATION

Il est prévu des formations pour les lots 1 et 2.

Une feuille de présence journalière de formations doit :

Préciser la date de la formation, la durée de la formation et les thèmes dispensés

Être émargé par les bénéficiaires de la formation, le responsable de la formation ou le Directeur, lieux de déroulement de la formation et l'intervenant.

ARTICLE N°14 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive :

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

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

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

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai 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°15 : 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.

ARTICLE N°16 : MODALITES DE PAIEMENT

Société Foncière CMC S.A. procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

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

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. 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.

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.

2) Modalités de paiement pour livraison sur l'Entrepôt dédié :

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

- En cas de livraison dans l'entrepôt dédié, La Foncière CMC S.A. procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes sur la base des PVs de vérification de conformité technique et essai de marche à hauteur de 65% du montant global de la facture.

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originaux 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 le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- 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 et essai de marche
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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.

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

Le reliquat de 35% sera réglé après l'acheminement et l'installation du matériel dans le Site bénéficiaire.

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. 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.

Le Maître d'Ouvrage se libérera des sommes dues en exécution du présent marché en faisant donner crédit au compte ouvert au nom du prestataire indiqué sur l'acte d'engagement. Les paiements se feront sur la base du montant Hors Taxes, conformément aux dispositions prévues par la Code Générale des Impôts.

Dans le cas où ladite exonération n'est plus applicable, le Maître d'ouvrage paiera la TVA conformément aux règles de droit commun.

Aussi, les prestations de service réalisées pour le compte du maître d'ouvrage par une entreprise non-résidente sont soumises à l'impôt sur les sociétés au taux de 10% de ces prestations. Cet impôt est prélevé du montant desdites prestations sous forme de retenue à la source. Une copie de l'attestation du versement de cet impôt sera remise au prestataire, à sa demande. Pour les entreprises originaires de pays ayant signé avec le Maroc une convention destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.

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

ARTICLE N°17 : 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 la Société Foncière CMC S.A. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°18 : BREVETS

Le titulaire garantira la Société Foncière CMC S.A., 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°19 : SOUS-TRAITANCE

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°151 du règlement de la foncière CMC SA.

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.

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	Les items 1, 5, 6, 9, 10, 19, 23, 25, 26, 27 et 29
Lot 2	Les items 1, 10, 12 et 20

ARTICLE N°20 : 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 Délégué 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 Délégué, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°21 : VALIDITE DU MARCHÉ

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

ARTICLE N°22 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

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 règlement.

ARTICLE N°23 : 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 la Société Foncière CMC S.A..

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°24 : 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 du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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

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

ARTICLE N°25 : 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°26 : 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 libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du 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 au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du 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

Le nantissement du présent marché se fera selon les mêmes modalités prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics. Ainsi, pour le nantissement du marché, le Maître d'ouvrage délégué 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 destinée à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par la Foncière CMC en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P. T ou son délégataire.

+ le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire est chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé.

+ les paiements prévus au présent marché seront effectués par le PDG de la Foncière ou son délégué le cas échéant.

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.

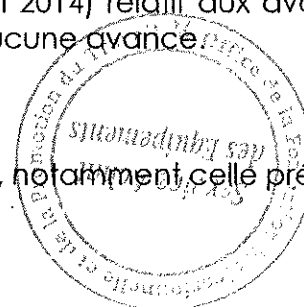
Le marché peut être résilié par la Société Foncière CMC S.A. en concertation avec l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (CCAG-T).

ARTICLE N°31 : AVANCE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché n'a droit à aucune avance.

ARTICLE N°32 : MESURES COERCITIVES.

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



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :


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 : Préparateur des produits de la pêche

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>Ligne de traitement de poisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
2	<p>Table en inox pour la mise en boîte</p> <ul style="list-style-type: none"> --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 ;

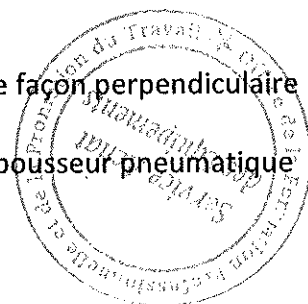


32

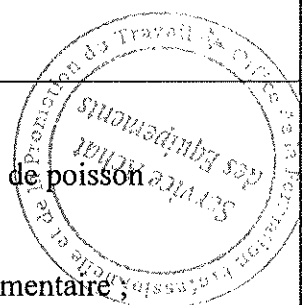
42 

3	<p>Table en inox pour lavage des poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 $8 \pm 5\%$ 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)
4	<p>Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles</p> <p>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 ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
5	<p>Four électrique à vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions four (L*P*H mm) : 730*850*850 $\pm 10\%$ - Capacité : N° 7 plaques/grille 1/1 GN - Température : 50-270 °C. - Préchauffage disponible. - Contrôle de la température : Sonde numérique.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
6	<p>Fardeleuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fardeleuse semi-automatique pour emballer les produits de façon perpendiculaire (boîtes métalliques, cannettes, flacons, etc...). - L'amenée des produits se fait manuellement, à l'aide d'un poussoir 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

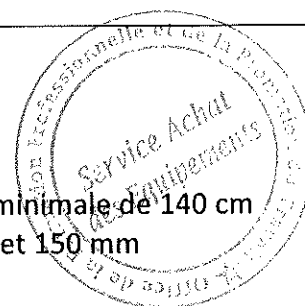


	<ul style="list-style-type: none"> -Système automatique supérieur et inférieur pour le débobinage du film avec rouleaux d'entraînement -Tunnel de thermo-rétraction de 1300 mm de long avec un système de recirculation de l'air -Vitesse réglable de la bande transporteuse à l'intérieur du tunnel -Consommation 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.
7	<p>Compresseur mobile à roulettes,</p> <ul style="list-style-type: none"> -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
8	<p>Doseuse volumétrique</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 boîtes à remplir sous les doseuses, en les centrant parfaitement ; -Après le dosage la bande transporte les boîtes au plan de récupération de boîte au même niveau e la bande pour éviter le versement du produit à l'extérieur des boîtes ; -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




Handwritten marks: A stylized 'M' or 'W' symbol, the letter 'h', and a signature-like mark.

	<p>- Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaires au bon fonctionnement de l'installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>
9	<p>Sertisseuse pour les boîtes ¼ club</p> <p>Fonction : Sertissage de boîtes de conserves</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 boîte par Pédale - Fourniture de 1000 boîtes 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 nécessaires au bon fonctionnement de l'installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
10	<p>Sertisseuse pour les boîtes rondes.</p> <p>Fonction : Sertissage de boîtes de conserves</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm - Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 150 mm - Adaptée pour les boîtes 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 boîte par Pédale - Fourniture de 1000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin - Pédale montée sur pied ; - Vitre de protection ; - Arrêt d'urgence

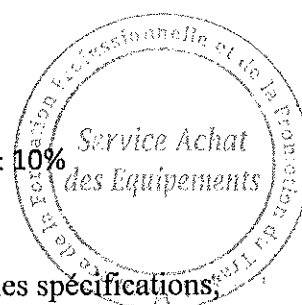


Handwritten marks: a stylized 'S' or '3' and a signature.

	<ul style="list-style-type: none"> -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)
11	<p>Boîtes vides avec couvercle:</p> <ul style="list-style-type: none"> *1/2 haute palette de 500 boîtes *1/10 basse palette de 500 boîtes *1 /4 club palette de 500 boîtes <p>-Fiche technique pour chaque boîte, comprenant les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spécification du fond • Résistance mécanique • Paramètre critique du serti • Paramètre recommandés du serti • Conditionnement
12	<p>Palettes</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<p>Caisses en plastique avec logo de l'OFPPPT</p> <ul style="list-style-type: none"> -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
	Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :

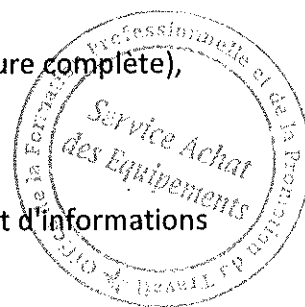
Handwritten marks: a checkmark, 'OL', and a signature.

14	<p>-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.</p> <p>-La qualité et la productivité de ces opérations sont identiques à celles réalisées avec un couteau. Facile à utiliser ;</p> <p>-Fabriquer en inox acier inoxydable (conforme aux normes alimentaires) avec poignée et becs surmoulés.</p> <p>-Ciseaux démontable pour faciliter le nettoyage.</p>
15	<p>Couteaux pour filetage de poisson :</p> <p>-Matériaux de la lame : en acier inoxydable alimentaire</p> <p>-Matériaux de poignée : poignée en plastique</p> <p>-Longueur de la lame environ : 150 mm</p> <p>-Longueur de la poignée environ : 120mm</p>
16	<p>Balance plateforme</p> <p>-Portée : 0- 50 kg \pm 10% ;</p> <p>-précision :10 g ;</p> <p>-Plateau inox ;</p> <p>-Calibrage externe de la tare.</p> <p>-Alimentation 220V, 50HZ.</p> <p>-Homologué et étalonné (Livrée avec certificat d'étalonnage).</p> <p>-Dimensions plateforme de pesée (LxPxH) :600*400*120 mm \pm 10%</p> <p>-Lecture [d] : 0,005 kg</p> <p>- Installation et mise en service par le fournisseur ;</p> <p>- Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.</p>
17	<p>Balance de 5kg :</p> <p>Balance de laboratoire de table, portée 5 kg minimum</p> <p>Fonction(s)</p> <p>-Pesée réactifs</p> <p>-Préparation milieux de culture microbiologiques</p> <p>-Pesée petits ingrédients.</p> <p>Descriptif</p> <p>• Portée : 5000 g \pm 10% ;</p>



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

	<ul style="list-style-type: none"> • Précision minimale : max 0,01 g • Affichage digital • Pieds réglables • Plateau inox <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids de calibrage. <p>Livré avec :</p> <p>Jeu de poids d'ajustage pour balance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
18	<p>Thermomètre à sonde :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 boîte 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.
19	<p>Moniteur automatique d'analyse de sertis :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 boîtes : 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.

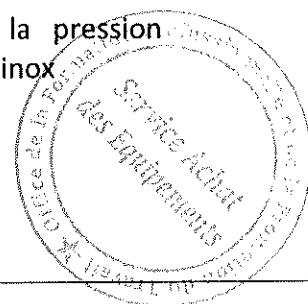
Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.

- 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)

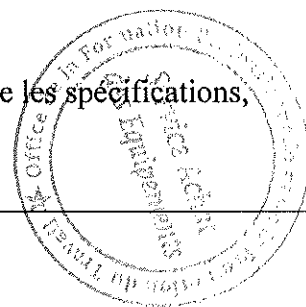
- Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.



20	<p>PH mètre de paille/potentiomètre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
21	<p>Kit de contrôle de serti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 bords capsulés - les notices techniques en français - Installation et mise en service par le fournisseur ;

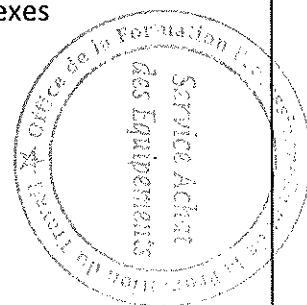


	<p>- Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.</p>
22	<p>Machine de conditionnement à vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application : permet la mise sous vide en quelques secondes de tous types de produit alimentaires, et préparations cuisinées ; -Chambre à vide d'environ 400 x 450 x H 200 mm \pm 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.
23	<p>Machine de production de glace écaille :</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 \pm 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



Handwritten signature and initials.

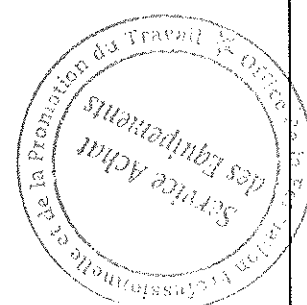
	<ul style="list-style-type: none"> - Débit d'air : 4500 m3/h - Ensemble monobloc - Refroidissement à air - Type d'eau : Eau douce (y compris adoucisseur) - Bac en dessous pour l'accumulation de la glace produite - Châssis en acier inox - Vidange en 25 mm - Système de contrôle électronique pour détecter 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.
24	<p>Machine de marquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Machine à impression jet d'encre avec fixation de jet d'encre et positionnement adapté aux boîtes de ¼ club et boîtes rondes de diamètre 73 mm; - Convoyeur adapté aux boîtes ¼ club et boîtes 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 ;



Handwritten marks:
A checkmark and the letter 'd' are visible at the bottom right of the page.

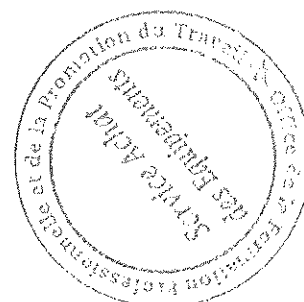
	<ul style="list-style-type: none"> - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; - les notices techniques en français ; - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaires au bon fonctionnement 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.
25	<p>Chambre froide positive d'environ 10 m³ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panneaux sandwich, 100 mm d'épaisseur, en polyuréthane 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 <p>Machinerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation frigorifique standard complète (compresseur hermétique, évaporateur etc.), <p>Puissance Frigorifique : 4 Kw (Evaporation : -6°C//Extérieur :35°C) Type de groupe : Carrossé avec traitement contre la corrosion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation de la machinerie en terrasse avec toutes les protections nécessaires (protection matériel, protection opérateurs) <p>Dimensions chambre froide : Au sol L x l : 2 x 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notice technique en français

	<ul style="list-style-type: none"> - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaires 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
26	<p>Autoclave</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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- Suppression de service jusqu'à 2,5 bars - Couvercle hydraulique - Montage sur bâti permettant le déplacement de l'appareil à l'aide de roulettes - Piquage pour passage de sonde de température et de pression - Un thermomètre à lecture directe - Réglage de la contre pression - Chauffage électrique. - 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



Handwritten marks:
A checkmark and the letter 'e' are visible in the bottom right corner of the page.

	<p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation, fournir les accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
27	<p>Tunnel IQF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité: 200 à 400 Kg/h \pm 10% - Température de régulation : -190 °C \pm 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 1^{er} et 4^{eme} compresseur : Scroll DC <u>INVERTER</u> (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 : <u>Intégré</u> avec traitement anticorrosion - Ventilateur du Condenseur : Moteur DC Inverter - Alimentation Électrique : 3 phases / 50 Hz / 380 - 415 V + neutre - <u>Économiseur</u> : Sur la ligne de liquide - Sous refroidissement de liquide : 30K - niveaux sonores : 50dB Max Évaporateur 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)



Handwritten marks: a checkmark, the number '46', and the letters 'al'.

	<p>- les fiches techniques, sélections et schéma synoptique qui présentent de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles de l'installation</p>
28	<p>Transpalette manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Largeur totale : maximum 550 mm - Hauteur totale : maximum 1300 mm - Largeur des fourches : 160 mm \pm 10% - Hauteur maximum des fourches : 200 mm - Dimensions des roues directrices : 180 x 50 mm \pm 10% - Dimensions des galets : 70 x 80 mm \pm 10% - Poids : environ 65 Kg - Capacité : minimum 2500 Kg
29	<p>Tableau de Distribution électrique</p> <p>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.</p> <p>Descriptif du tableau :</p> <p>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.</p> <p>L'armoire doit être de type testé IEC61439 forme 2 composé de 03 compartiments selon la décomposition.</p> <p>01- Compartiment répartiteur verticale 02- Compartiment platine appareillages 03- Compartiment gaine à câble</p> <p>Le compartiment appareillage doit être équipé par plastrons en face avant de l'armoire, porte vitrée.</p> <p>Prévoir une réserve de place de 20 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Relais de tension multifonction Voyants présence de tension</p>

	<p>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</p> <p>Fournir l'ensemble des schémas, repérage et nomenclature des départs, borniers, repères câbles, repérage des câbles de puissance</p> <p>Joindre à l'offre technique schéma unifilaire électrique ainsi un synoptique d'asservissement détaillé</p>
30	<p>Paillasse humide</p> <p>Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dossier 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.</p>

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)

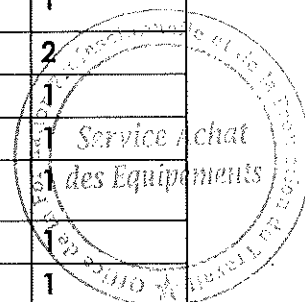
Plans et fiches techniques

- 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.

TABLEAU DE REPARTITION :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	CMC GUELMIM
1	Ligne de traitement de poisson	1
2	Table en inox pour la mise en boîte	6
3	Table en inox pour lavage des poissons :	1

4	Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles	3
5	Four électrique à vapeur	1
6	Fardeuseuse :	1
7	Compresseur mobile à roulettes,	1
8	Doseuse volumétrique	1
9	Sertisseuse pour les boites ¼ club	1
10	Sertisseuse pour les boites rondes.	1
11	Boites vides avec couvercle:	1500
12	Palettes	10
13	Caisses en plastique avec logo de l'OFPPT	100
14	Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :	20
15	Couteaux pour filetage de poisson :	20
16	Balance plateforme	1
17	Balance de 5kg :	3
18	Thermomètre à sonde :	3
19	Moniteur automatique d'analyse de sertis :	1
20	PH mètre de paillasse/potentiomètre :	1
21	Kit de contrôle de serti :	2
22	Machine de conditionnement à vide :	1
23	Machine de production de glace écaïlle :	1
24	Machine de marquage :	1
25	Chambre froide positive d'environ 10 m3 :	1
26	Autoclave	1
27	Tunnel IQF	1
28	Transpalette manuel	1
29	Tableau de Distribution électrique	1
30	Paillasses humide	2



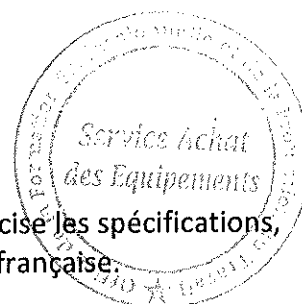
dl
3
4

Lot 2 : Hall produits de ferroir

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d'environ 100 litres :</p> <p>Comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 serpentín 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 <p>Un Générateur de vapeur électrique minimum 9 Kw</p> <p>Vapeur douce comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaudière INOX 304, vapeur propre : débit environ 30 kg/h pour distillateur d'environ 100 litres - Alimentation électrique : TRI 380V <p>UN ESSENCIER INOX 3 litres minimum - INOX 304</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avec voyant verre - robinetterie inox 304 - Avec ouverture rapide pour nettoyage interne <p>FUT INOX 304 - 3 litres minimum</p> <p>-INOX 304 lisse - Avec Robinet 3/8" INOX 304 + Couvercle + Joint alimentaire + Trépied PVC</p> <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (LxlxH) :2x1x1,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
2	<p>Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):</p> <p>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</p> <p>Le corps d'alimentation, le (s) collier (s) chauffant et la trémie fabriquée en acier inoxydable</p> <p>Moteur réducteur</p> <p>Les résidus sortant sous forme de chips</p>

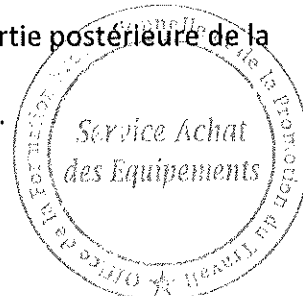


	<p>Tension de service : 220 V, puissance 2 KW minimum Variateur de fréquence électrique monophasé Vitesse de rotation réglable Les afficheurs, le coffret d'allumage et le bouton d'arrêt d'urgent doivent être à la portée de l'utilisateur Peinture : Réducteur et base peints, Toutes les parties en contact 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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
3	<p>Concasseur de noyaux d'amende</p> <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
4	<p>Unité d'extraction liquide-liquide avec rectification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ce banc doit permettre l'étude de l'extraction liquide-liquide avec rectification. - Réalisation d'une extraction liquide-liquide et ensuite l'extract est envoyé dans une colonne de rectification (distillation) pour récupérer le solvant et pour enrichir l'extract. - 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.



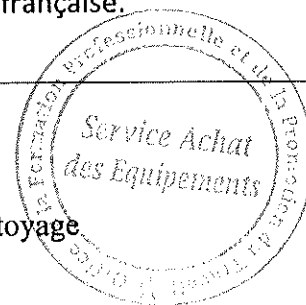
Handwritten marks: a checkmark, the letter 'B', and the letters 'al'.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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%) <p>Installation, mise en service et formation Dimensions (LxlxH) :2365 x 800x 1850 mm (+/- 5%) - Alimentation : 220-240 V</p> <p>- 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.</p>
5	<p>Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 +/- <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) :0,50 x 0,40</p>



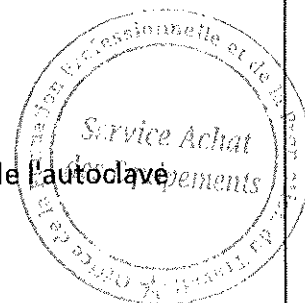
Handwritten marks:
A stylized signature or mark resembling a 'y' or 'b' with a hook, and a small 'd' to its right.

	<p>Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
6	<p>Imprimante étiqueteuse avec code barre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220-240 V <ul style="list-style-type: none"> - 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.
7	<p>Conditionneuse sous vide à cloche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,50</p> <p>Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220-240 V



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
8	<p>Broyeur Mélangeur produits frais :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
9	<p>Autoclave 50 litres minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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



	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,50 x 0,50</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
10	<p>Peleur/Blancheur /Refroidisseur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Raccordement des orifices de vidange par canalisation inox démontable en T, raccordement par filetage coté</p> <ul style="list-style-type: none"> - Égout permettant de raccorder un seul tuyau de vidange à l'égout. - Entrée vapeur avec détendeur - 2 Panier en inox <p>Dimension des cuves doivent être compatibles avec les paniers du bac de lavage</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Consommation eau de réseau : maximum 400 lt/h pour cycle <p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tuyau de vidange inox (eau chaude) raccordement, fixation du tuyau par collier inox <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) : 1,20 x 1,00</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
11	<p>Découpe légume</p>



- 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.

Sertisseuse de boîte de conserves rondes :

Sertisseuse montée pour bâti acier inoxydable avec hauteur minimal de 140 cm

Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm

Préréglage sur chaque diamètre de boîtes

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 boîte 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 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin

Fournies avec 5 molettes correspondantes à chaque diamètre en acier inox

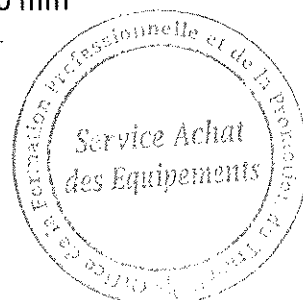
Avec arrêt d'urgence

- Alimentation : 220-240 V

Alimentation triphasée : 0,55 KW minimum

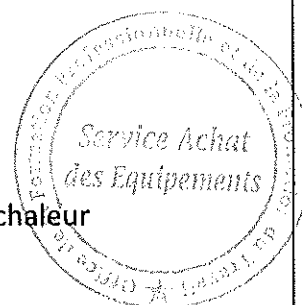
Avec installation et mise en service

Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,40 x 0,40



12

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
13	<p>Tamiseuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,40 x 0,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
14	<p>Séchoir avec plateaux et support :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.



Handwritten marks and signatures at the bottom right of the page.

15	<p>Compresseur d'air :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
16	<p>Soudeuse à pédale avec support :</p> <p>Conçue pour le conditionnement des produits.</p> <p>Caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (Lxl) :0,35 x 0,35</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
17	<p>Cuve de fermentation</p> <p>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</p> <p>Température min 44°C max 90°C</p> <p>Structure en inox 304 sur roulette</p> <p>Agitateur à vitesse variable</p> <p>Sondes de température Pt 100 Ω</p> <p>Accessoires pour branchements</p>

	<p>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</p> <p>- 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.</p>
18	<p>Adoucisseur minimum 50L :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service</p> <p>- 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.</p>
19	<p>Balance portable 4 kg minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Portée : 0 - 4000 g minimum - Précision minimale : max 1 g - Plateau inox - Tarage automatique - Fonctionnement sur secteur 220V- 50 Hz - Batterie rechargeable intégré <p>- 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.</p>

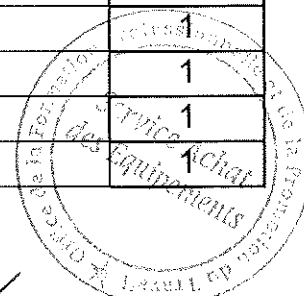


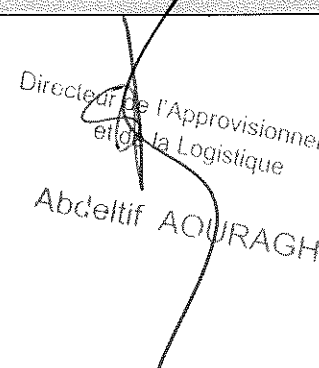
20	<p><u>Tableau de Distribution électrique</u></p> <p>Tableau Distribution électrique Fourniture, pose, raccordement, mise en œuvre d'un tableau électrique équipé pour l'alimentation et protection de l'ensemble des équipements du présent Lot.</p> <p>Descriptif du tableau :</p> <p>Le tableau doit être 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.</p> <p>L'armoire doit être de type testé IEC61439 forme 2 composé de 03 compartiments selon la décomposition.</p> <p>01-Compartiment répartiteur verticale 02- Compartiment platine appareillages 03- Compartiment gaine à câble</p> <p>Le compartiment appareillage doit être équipé par plastrons en face avant de l'armoire, porte vitrée.</p> <p>Prévoir une réserve de place de 20 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Chaque départ sera équipé d'un compteur doté d'une communication Modbus RS485 qui permettra de remonter toutes les informations de consommations énergétiques.</p> <p>Système de supervision Energie pour l'ensemble des équipements alimentés à partir du TGBT</p> <p>Fournir l'ensemble des schémas, repérage et nomenclature des départs, borniers, repères câbles, repérage des câbles de puissance</p>

TABLEAU DE REPARTITION :

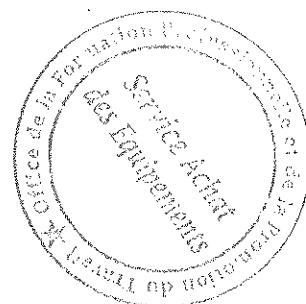
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	CMC GUELMIM
1	Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d'environ 100 litres :	1
2	Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):	1

3	Concasseur de noyaux d'amende	1
4	Unité d'extraction liquide-liquide avec rectification	1
5	Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:	1
6	Imprimante étiqueteuse avec code barre :	1
7	Conditionneuse sous vide à cloche :	1
8	Broyeur Mélangeur produits frais :	1
9	Autoclave 50 litres minimum :	1
10	Peleur/Blancheur /Refroidisseur :	1
11	Découpe légume	1
12	Sertisseuse de boîte de conserves rondes :	1
13	Tamiseuse :	1
14	Séchoir avec plateaux et support :	1
15	Compresseur d'air :	1
16	oudeuse à pédale avec support :	1
17	Cuve de fermentation	1
18	Adoucisseur minimum 50L :	1
19	Balance portable 4 kg minimum :	1
20	<u>Tableau de Distribution électrique</u>	1



LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAÎTRE D'OUVRAGE
Lu et accepté	<p>  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH </p>

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.

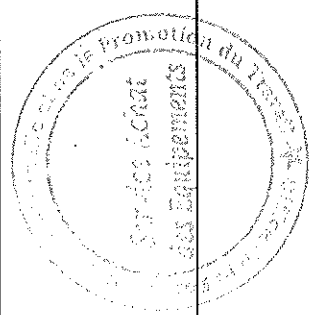
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

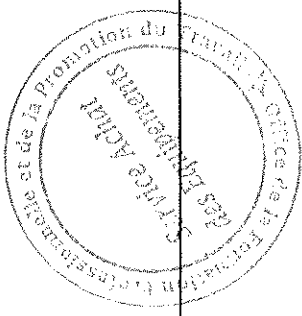
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

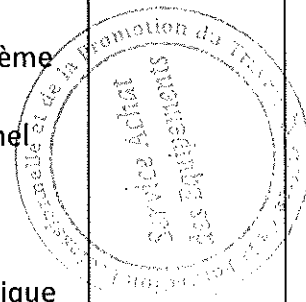
Lot 1 : Préparateur des produits de la pêche

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Ligne de traitement de poisson</p> <p>-Ligne de traitement de poisson « étêtage éviscération, équeutage) de 10 postes (5 postes de stagiaires en face à 5 postes) équipée de trois convoyeurs :</p> <p>Un convoyeur pour transporter le poisson non traité</p> <p>Un convoyeur pour y déposer le poisson traité (éviscéré, étêté...)</p> <p>Un convoyeur pour drainer les déchets solides</p> <p>- Dimensions MIN : Longueur 3 m ; Largeur 1,5 m ; Hauteur 85 cm ;</p> <p>-Dimensions MAX : Longueur 3,5 m ; Largeur 1,8 m ; Hauteur 92 cm ;</p> <p>- Conçu pour la coupe de têtes et de queues, et l'éviscération manuelle de sardines ou d'espèces similaires.</p> <p>- Fabriqué en acier inoxydable alimentaire ;</p> <p>- Panneau de commande électrique très résistant et très étanche à l'eau et poussière, adapté au milieu de travail humide ;</p> <p>- Dotée d'un bouton de deux sens de marche et bouton poussoir d'arrêt d'urgence</p> <p>-Alimentation 220V, 50Hz.</p> <p>- Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.</p> <p>- 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)</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée</p>	

2	<p>Table en inox pour la mise en boîte</p> <p>--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 ;</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
3	<p>Table en inox pour lavage des poissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	
4	<p>Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles</p> <p>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 ;</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

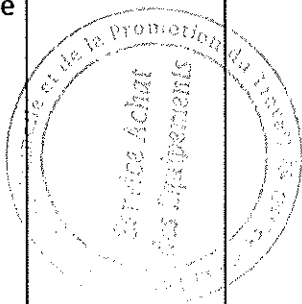
	<p>20 Grilles de 600*400 mm en inox alimentaire ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Compatible pour porter des grilles de 600 X 400 mm ; -Fabriqué en acier inoxydable ; -4 Roulettes résistantes, à roulage facile, pivotantes, avec pare-chocs, avec 2 freins ; -Galets d'attaque en polyamide haute 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) 		
5	<p>Four électrique à vapeur</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	-Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.		
6	<p>Fardeleuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fardeleuse semi-automatique pour emballer les produits de façon perpendiculaire (boîtes métalliques, cannettes, flacons, etc...). - L'amenée des produits se fait manuellement, à l'aide d'un poussoir 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) <p>-Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

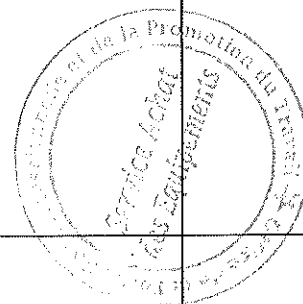


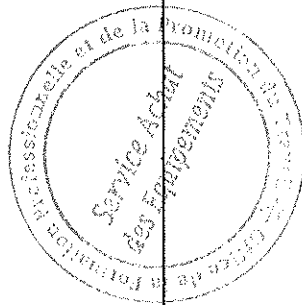
7	<p>Compresseur mobile à roulettes,</p> <ul style="list-style-type: none"> -Réservoir ≥ 200 L, Pression ≥ 6 bars -Avec 10m de tuyau d'air et crépine pour bullage d'air -Alimentation : 220- 50/60 Hz -Notice technique en français -Installation et mise en service 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
8	<p>Doseuse volumétrique</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 boîtes à remplir sous les doseuses, en les centrant parfaitement ; -Après le dosage la bande transporte les boîtes au plan de récupération de boîte au même niveau e la bande pour éviter le versement du produit à l'extérieur des boîtes ; -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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
9	<p>Sertisseuse pour les boîtes ¼ club</p> <p>Fonction : Sertissage de boîtes de conserves</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

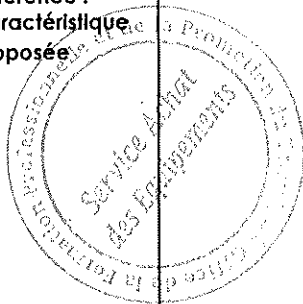
Handwritten signature and initials.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 boîte par Pédale - Fourniture de 1000 boîtes 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) 		
10	<p>Sertisseuse pour les boîtes rondes.</p> <p>Fonction : Sertissage de boîtes de conserves</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm - Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 150 mm - Adaptée pour les boîtes 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 boîte par Pédale - Fourniture de 1000 boîtes 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	

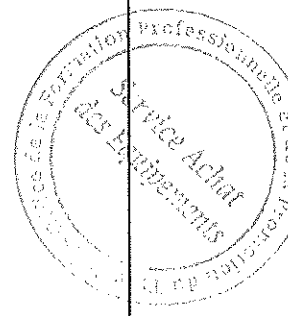
11	<p>Boîtes vides avec couvercle:</p> <ul style="list-style-type: none"> *1/2 haute palette de 500 boîtes *1/10 basse palette de 500 boîtes *1 /4 club palette de 500 boîtes <p>-Fiche technique pour chaque boîte, comprenant les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spécification du fond • Résistance mécanique • Paramètre critique du serti • Paramètre recommandés du serti • Conditionnement 		
12	<p>Palettes</p> <ul style="list-style-type: none"> -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	<p>Caisses en plastique avec logo de l'OFPPPT</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 		
	Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p>	

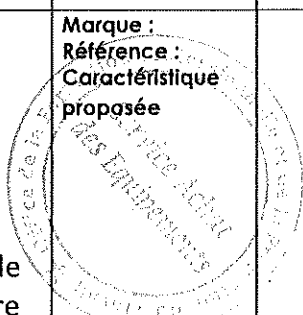


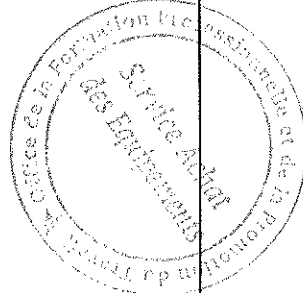
14	<p>-Permet de sectionner partiellement la tête de la sardine, de sorte que les viscères y restent solidaires, puis, par un mouvement de traction, de retirer l'ensemble tête et viscères. Il ne nécessite qu'une légère rotation du poignet tenant la sardine.</p> <p>-La qualité et la productivité de ces opérations sont identiques à celles réalisées avec un couteau. Facile à utiliser ;</p> <p>-Fabriquer en inox acier inoxydable (conforme aux normes alimentaires) avec poignée et becs surmoulés.</p> <p>-Ciseaux démontable pour faciliter le nettoyage.</p>	Caractéristique proposée	
15	<p>Couteaux pour filetage de poisson :</p> <p>-Matériaux de la lame : en acier inoxydable alimentaire</p> <p>-Matériaux de poignée : poignée en plastique</p> <p>-Longueur de la lame environ : 150 mm</p> <p>-Longueur de la poignée environ : 120mm</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée</p>	
16	<p>Balance plateforme</p> <p>-Portée : 0- 50 kg \pm 10% ;</p> <p>-précision :10 g ;</p> <p>-Plateau inox ;</p> <p>-Calibrage externe de la tare.</p> <p>-Alimentation 220V, 50HZ.</p> <p>-Homologué et étalonné (Livrée avec certificat d'étalonnage).</p> <p>-Dimensions plateforme de pesée (LxPxH) :600*400*120 mm \pm 10%</p> <p>-Lecture [d] : 0,005 kg</p> <p>- Installation et mise en service par le fournisseur ;</p> <p>- Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit.</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée</p> 	
17	<p>Balance de 5kg :</p> <p>Balance de laboratoire de table, portée 5 kg minimum</p> <p>Fonction(s)</p> <p>-Pesée réactifs</p> <p>-Préparation milieux de culture microbiologiques</p> <p>-Pesée petits ingrédients.</p> <p>Descriptif</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Portée : 5000 g \pm 10% ; • Précision minimale : max 0,01 g • Affichage digital • Pieds réglables • Plateau inox <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poids de calibrage. <p>Livré avec :</p> <p>Jeu de poids d'ajustage pour balance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
18	<p>Thermomètre à sonde :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 boîte 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	
19	<p>Moniteur automatique d'analyse de sertis :</p>	<p>Marque : Référence :</p>	

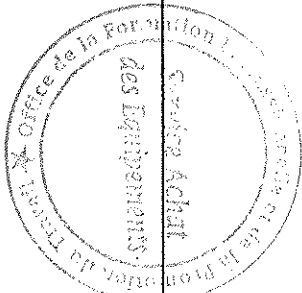
<ul style="list-style-type: none"> -Le moniteur doit être équipé d'un caméra CCD UHD et d'un Logiciel d'analyses et traitements des images et mesures. -La mesure doit être rapide et réalisée en automatique ou manuel. -12 points de mesure : longueur du sertissage, longueur crochet du corps, longueur du 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 <p>Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l'équipement.</p>	<p>Caractéristique proposée</p> <div data-bbox="1212 1288 1516 1601" data-label="Image"> </div>
--	---




	<p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaires 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. 		
20	<p>PH mètre de paille/potentiomètre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gamme de pH = 0 -14 \pm 0,01 pH - Potentiel redox : \pm 1800 mV min. - Gamme de température environ : 0 à 100 °C \pm 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
21	<p>Kit de contrôle de serti :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<p>l'épaisseur du serti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (\varnothing 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 bords 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. 		
22	<p>Machine de conditionnement à vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 \pm 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	

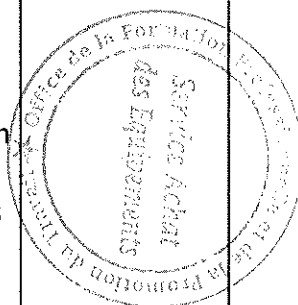
	<p>à la charge du fournisseur) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - les notices techniques en français ; - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaires au bon fonctionnement de l'installation) ; (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) - Une fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit. 		
23	<p>Machine de production de glace écaïlle :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Machine à glace écaïlles est un appareil qui permet de fabriquer de minces fragments de glace forme écaïlle ; - Dimensions d'environ : L 550 x W 350 x H 600 mm \pm 10% 52 x 36 x 60 -Production jusqu'à 400 kg/24h. - Type : Cylindre vertical fixe et isolé - Marque : GENEGLACE ou similaire - Epaisseur des écaïlles : 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 nécessaires 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	

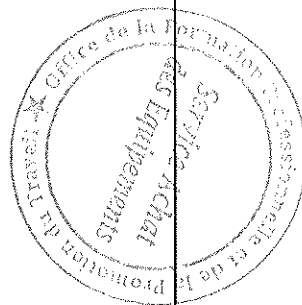
Handwritten marks: a checkmark, the letters 'al', and a stylized signature.

24	<p>Machine de marquage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

Handwritten signatures and initials:




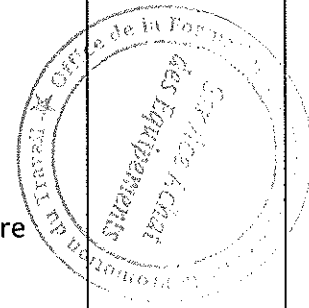
25	<p>Chambre froide positive d'environ 10 m³ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Panneaux sandwich, 100 mm d'épaisseur, en polyuréthane injecté entre 2 tôles laquées blanc modulables à surface lisse ; assemblés au moyen de serrures - Sol : panneau isolant, charge maximale de 500 Kg/m², recouvert 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 <p>Machinerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation frigorifique standard complète (compresseur hermétique, évaporateur etc.), <p>Puissance Frigorifique : 4 Kw (Evaporation : -6°C//Extérieur :35°C) Type de groupe : Carrossé avec traitement contre la corrosion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation de la machinerie en terrasse avec toutes les protections nécessaires (protection matériel, protection opérateurs) <p>Dimensions chambre froide : Au sol L x l : 2 x 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
----	---	--	--



26	<p>Autoclave</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais d'utilisation, fournir les accessoires, catalogues et manuel d'utilisation des équipements en français ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Installation, raccordement et mise en service par le fournisseur (y compris toutes suggestions nécessaire au bon fonctionnement de 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> <div data-bbox="1157 1097 1460 1400">  </div>
----	--	---

Handwritten marks:
✓
ol
77

	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.		
27	<p>Tunnel IQF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité: 200 à 400 Kg/h \pm 10% - Température de régulation : -190 °C \pm 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 1^{er} et 4^{eme} compresseur : Scroll DC INVERTER (52 à 232 Hz) <p>Séparateur d'huile : 6 (Un par compresseur)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Évaporateur 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</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	






	- les fiches techniques, sélections et schéma synoptique qui présentent de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles de l'installation		
28	Transpalette manuel - Largeur totale : maximum 550 mm - Hauteur totale : maximum 1300 mm - Largeur des fourches : 160 mm \pm 10% - Hauteur maximum des fourches : 200 mm - Dimensions des roues directrices : 180 x 50 mm \pm 10% - Dimensions des galets : 70 x 80 mm \pm 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- Compartiment 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	Marque : Référence : Caractéristique proposée	

	<p>Voyants présence de tension</p> <p>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.</p> <p>Chaque départ sera équipé d'un compteur doté d'une communication Modbus RS485 qui permettra de remonter toutes les informations de consommations énergétiques.</p> <p>Système de supervision Energie pour l'ensemble des équipements alimentés à partir du TGBT</p> <p>Fournir l'ensemble des schémas, repérage et nomenclature des départs, borniers, repères câbles, repérage des câbles de puissance</p> <p>Joindre à l'offre technique schéma unifilaire électrique ainsi un synoptique d'asservissement détaillé</p>		
30	<p>Paillasse humide</p> <p>Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dossier 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.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
<p>Fournir pour tous les articles :</p> <ul style="list-style-type: none"> *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) <p>Plans et fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 			

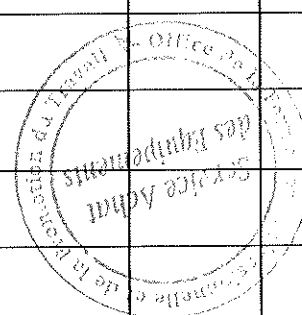
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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 boîte	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	Fardeuse :	U	1				
7	Compresseur mobile à roulettes,	U	1				
8	Doseuse volumétrique	U	1				
9	Sertisseuse pour les boîtes ¼ club	U	1				
10	Sertisseuse pour les boîtes rondes.	U	1				
11	Boîtes vides avec couvercle:	U	1500				
12	Palettes	U	10				
13	Caisses en plastique avec logo de l'OFPPPT	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

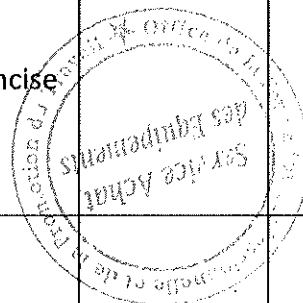
Signature et cachet du concurrent




Lot 2 : Hall produits de terroir

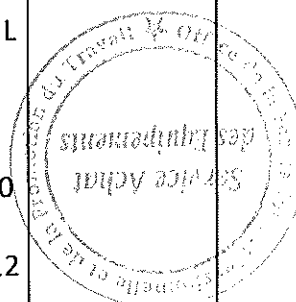
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d'environ 100 litres :</p> <p>Comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une CUVE INOX 304 avec fond plat, 1 x 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 <p>Un Générateur de vapeur électrique minimum 9 Kw</p> <p>Vapeur douce comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaudière INOX 304, vapeur propre : débit environ 30 kg/h pour distillateur d'environ 100 litres - Alimentation électrique : TRI 380V <p>UN ESSENCIER INOX 3 litres minimum - INOX 304</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avec voyant verre - robinetterie inox 304 - Avec ouverture rapide pour nettoyage interne <p>FUT INOX 304 - 3 litres minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> - INOX 304 lisse - Avec Robinet 3/8" INOX 304 + Couvercle + Joint alimentaire + Trépied PVC <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (LxlxH) : 2x1x1,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

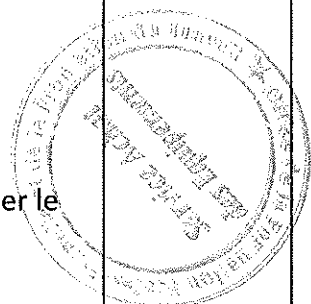
2	<p>Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):</p> <p>Capacité en kg produit/heure selon le type et la densité en vrac du produit à presse 5 à 10 kg/h, puissance de la machine 2 KW minimum Le corps d'alimentation, le (s) collier (s) chauffant et la trémie fabriquée en acier inoxydable Moteur 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</p> <p>- 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.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
3	<p>Concasseur de noyaux d'amende</p> <p>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</p> <p>- Installation et mise en service par le fournisseur ;</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	



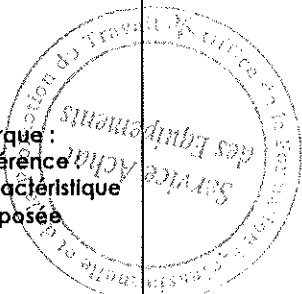
Handwritten marks: a checkmark and the letter 'd'.

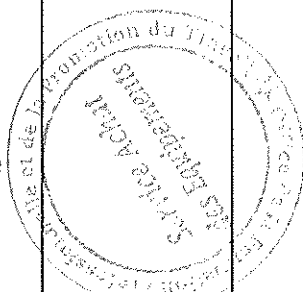
	<p>- Catalogue et fiche technique qui présente de manière claire et concise les spécifications, caractéristiques, et informations essentielles du produit en langues française.</p>		
4	<p>Unité d'extraction liquide-liquide avec rectification :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ce banc doit permettre 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 $S=0,3m^2$ (+/-5%) - Echangeur de distillat - Matériau : verre borosilicate - Echangeur de l'extrait - Matériau : verre borosilicate 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	



	<ul style="list-style-type: none"> - Bac de l'extrait du soubassement - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%) - Bac de distillat - Matériau : polyéthylène - Volume : 20 L (+/-5%) <p>Installation, mise en service et formation Dimensions (LxlxH) :2365 x 800x 1850 mm (+/- 5%) - Alimentation : 220-240 V</p> <p>- 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.</p>		
5	<p>Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 +/- <p>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</p> <p>- 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.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	
6	<p>Imprimante étiqueteuse avec code barre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Support: Etiquette Papier, Thermique, Vélín, Aluminium & Plastique - Largeur de papier: 10.4 cm +/-5% - Vitesse d'impression: supérieur à 12 cm/s - Résolution: supérieur à 200 dpi 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

Handwritten signature and initials.

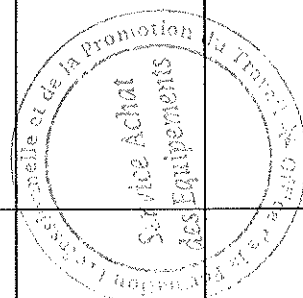
	<ul style="list-style-type: none"> - Technologie: Thermique direct (Sans Consommable) & Transfert thermique (Ruban) - Connexion PC: USB - Langage(s) d'impression: EPL2 ZPL ZPL II - Livrée avec PC et logiciel d'exploitation. <p>Avec installation et mise en service Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220-240 V <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
7	<p>Conditionneuse sous vide à cloche :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220-240 V <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	
8	<p>Broyeur Mélangeur produits frais :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité cuve : minimum 5 litres - Trémie d'alimentation : inox 304L 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Corps du broyeur : acier Inox 304L - Socle : acier peint - Vitesse réglable - 220 mono phase -50Hz - Puissance 1,5 KW minimum - Machine de table <p>Avec installation et mise en service Table en inox adéquate de pose de la machine</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
9	<p>Autoclave 50 litres minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,50 x 0,50</p>	 <p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
10	<p>Peleur/Blancheur /Refroidisseur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Consommation eau de réseau : maximum 400 lt/h pour cycle <p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tuyau de vidange inox (eau chaude) raccordement, fixation du tuyau par collier inox <p>Avec installation et mise en service</p> <p>Dimensions maximales en m (Lxl) :1,20 x 1,00</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
11	<p>Découpe légume</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : minimum 5 kg de légumes 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,50 x 0,50</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
12	<p>Sertisseuse de boîte de conserves rondes :</p> <p>Sertisseuse montée pour bâti acier inoxydable avec hauteur minimal de 140 cm</p> <p>Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm</p> <p>Préréglage sur chaque diamètre de boîtes</p> <p>Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglage possible du mandrin et des molettes • machine semi-automatique • accepte boîtes rondes <p>Mise en pression de la boîte par lève</p> <p>Dispositif d'ajustement de la hauteur de boîte</p> <p>Fournies avec 4 mandrins doubles lèvres de chaque diamètre: 100; 86; 71; 55; en acier inox</p> <p>Fourniture de 1.000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin</p> <p>Fournies avec 5 molettes correspondantes à chaque diamètre en acier inox</p> <p>Avec arrêt d'urgence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation : 220-240 V 	<p>Service Achat des équipements</p> <p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<p>Alimentation triphasée : 0,55 KW minimum Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,40 x 0,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
13	<p>Tamiseuse :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Dimensions maximales en m (Lxl) : 0,40 x 0,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
14	<p>Séchoir avec plateaux et support :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>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</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	



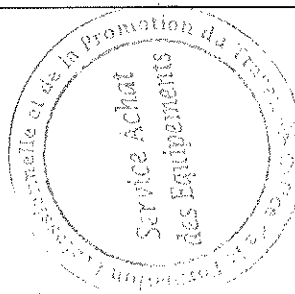
Handwritten marks:
H
ol
H

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
15	<p>Compresseur d'air :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,40</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
16	<p>Soudeuse à pédale avec support :</p> <p>Conçue pour le conditionnement des produits. Caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions des sachets : environ 300 mm de longueur et jusqu'à 80mm de largeur - Largeur de la soudure : environ 10 mm - Soudeuse sur support à commande par pédale mécanique pour la fermeture des sachets. - Alimentation : 220/230 V <p>Avec installation et mise en service Dimensions maximales en m (Lxl) :0,35 x 0,35</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

17	<p>Cuve de fermentation</p> <p>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</p> <p>- 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.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
18	<p>Adoucisseur minimum 50L :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Avec installation et mise en service</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
19	<p>Balance portable 4 kg minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
20	<p><u>Tableau de Distribution électrique</u></p> <p>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.</p> <p>Descriptif du tableau :</p> <p>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.</p> <p>L'armoire doit être de type testé IEC61439 forme 2 composé de 03 compartiments selon la décomposition.</p> <p>01-Compartiment répartiteur verticale 02- Compartiment platine appareillages 03- Compartiment gaine à câble</p> <p>Le compartiment appareillage doit être équipé par plastrons en face avant de l'armoire, porte vitrée.</p> <p>Prévoir une réserve de place de 20 %.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<p>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</p>		
<p>Fournir pour tous les articles :</p> <ul style="list-style-type: none"> *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 ferroir

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'amande	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 boîte 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				

Handwritten marks: a checkmark and the letter 'd'.

17	Cuve de fermentation	U	1				
18	Adoucisseur minimum 50L :	U	1				
19	Balance portable 4 kg minimum :	U	1				
20	<u>Tableau de Distribution électrique</u>	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