**ROYAUME DU MAROC**

**MAITRE D’OUVRAGE**

**SOCIETE FONCIERE CMC S.A.**

**MAITRE D’OUVRAGE DELEGUE**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel d’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 14 / 2023**

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région CASABLANCA  ; répartie en lots suivants :  Liste des équipements de la Halle lait  **Lot n° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé**  **Lot n° 2 : Matériel de la fabrication du yaourt**  **Lot n° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre**  Liste des équipements de la Halle de la 2ème transformation des céréales  **Lot n°4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**  **Lot n°5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**  **Lot n°6 :équipements du Laboratoire de Rhéologie**  Liste des équipements de la Halle Fruits et Légumes  **Lot n°7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**  **Lot n°°8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**  Matériels de production des conserves de fruits et légumes  **Lot n°9 : Matériel de préparation**  **Lot n°10 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur**  **Lot 11 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**  **Lot n°12 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse**  Liste des équipements Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie  **Lot n°13 : Equipements Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie**  **Lot 14: Banc didactique d’étude du traitement UHT**  **Lot n°15 : Equipements de la Halle Produits de Terroir** |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

**A -** **Partie réservée à la Société FONCIERE CMC S.A.**

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

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

**Lot N°** : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

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

Lot N° : …………………………………………………………

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

## 1.Liste des équipements de la Halle lait

**Lot n° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** | | |
| **1** | **Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru**  ***Descriptif :***   * Capacité 200 litres environ * Réalisation en inox 304L * Avec unité de réfrigération pouvant assurer une température d’environ + 4°C * Thermostat électronique réglable de température * Agitateur à pale en acier inox * Sécurité d'ouverture du couvercle * Alimentation : 220 V 50 /Hz * Vanne pour vidange * 1Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **2** | **Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait**  ***Descriptif :***   * Capacité 200 litres * Acier inox 304L * Vanne pour vidange SMS. * 1 Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **3** | **Unité de lavage CIP (NEP) sur** r**oulettes**  ***Fonction***   * Assurer les cycles de lavages des lignes de production laitières avec des systèmes de recyclages des produits chimiques.   ***Descriptif***   * Muni de 3 bacs en inox de capacité 50 L minimum, * Possibilité de branchement avec les différents équipements de l’atelier de lait * Pompe de circulation des solutions de nettoyage environ 0,75KW * Chauffage des solutions avec l’eau chaude * Réglage des cycles de nettoyage automatique avec contrôle de la conductivité * Construction en inox * Tableau électrique IP55 * Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d’arrêt d’urgence * Alimentation en eau chaude et en eau de réseau * Fourni avec des tuyauteries (min 20 m) et accessoires adaptés. * Les raccordements des solutions de nettoyage aux différents installations doit être male SMS de diamètre 32 mm minimum, * Le fournisseur doit assurer le raccordement avec les différentes installations (pasteurisateur et homogénéisateur ) * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **4** | **Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur** r**oulettes**  **Fonction :** Pasteurisation produits laitiers  **Descriptif :**   * Bac de lancement en inox capacité min 50 L avec flotteur pour contrôle du niveau, fond inclinée * Bac en inox inclus capacité min 50 L pour stockage du produit pasteurisé * Pompe d’alimentation centrifuge, inox avec soupape de réglage de débit, puissance environ 0,5 KW. * Débit de pasteurisation réglable minimum 100 l /h * Indicateur de débit * Manomètre 0 à 6 bar, sonde de température PT100 * Echangeur à plaque en inox * 3 compartiments monobloc : refroidissement, récupération et chauffage * Chambreurs inox tubulaires modulable pour sélection de temps de chambrage : de 20 s à 5 min * Sondes de température entrée et sortie de chaque compartiment du lait et de l’eau chaude – froide * Réglage automatique du barème * Dispositif d’enregistrement des températures * Groupe de froid d’eau glycolée répondant aux exigences du pasteurisateur pour son bon fonctionnement. * Le mode de chauffage est soit : Groupe de Chauffage électrique inclus ou par chaudière appropriée incluse. Le fournisseur doit préciser et fournir le mode de chauffage proposé. * Tableau électrique comprenant interrupteur différentiel et le synoptique de l’installation * Bouton poussoir d’arrêt d’urgence * Raccordement :   \* Electrique : 220 ‐ 380 V ‐ 50/60 Hz  \* source d’eau chaude <98°C si n’est pas inclus  \*source d’air comprimé < 6 bars  \* Tuyauterie nécessaire pour raccordement eau et air comprimé,   * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **5** | **Ecrémeuse à assiette fermée en ligne**  **Fonction :** Ecrémage du lait  **Descriptif :**   * Séparateur centrifuge fermé en ligne * Construction en Inox 304L * Pompe d’alimentation du lait entier en acier inox 304L * Débit du lait entier réglable de 0 à 200 kg/h * Vitesse de rotation d’environ 9000 tour par minute * Vanne du lait écrémé avec indication du débit * Branchement compatible avec les différentes installations. * Vanne de la crème avec indication de débit. * Réservoir d’alimentation min 20 L, en inox 304L inclus * Raccordement SMS 32 mm minimum * Tableau électrique IP55 en inox, boitier de commande avec arrête d’urgences. * Alimentation : 220 ‐ 380 V/ 50/60 Hz * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **6** | **Homogénéisateur avec gavage sur** r**oulettes**  **Fonction :** Homogénéisation du lait  **Descriptif :**   * Pompe d’alimentation * Alimentation maximale: 100 l/h * Pression réglable de 0 à 250 bar minimum * Indicateur de pression * Branchement compatible avec les différentes installations * Construction en acier inox avec la partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316 * Cuve d’alimentation min 100 L en inox 304L * Raccordement eau de réseau * Raccordement air comprimé * Tableau électrique IP55 - avec bouton poussoir d’arrêt d’urgence * Montée sur table en inox de 20cm de hauteur minimum * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  | | |
| **7** | **Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes**  **Fonction :** Conditionnement du lait  **Descriptif :**   * Conditionnement du lait en sachet de plastique réglable à 250 ml, 500 ml et 1000 ml * Capacité : (20 pièces /h) minimum * Possibilité de réglage des températures de scellage * Affichage de pression de l’air comprimé * Construction en inox * La partie en contact avec le produit doit être en inox AISI 316 * Pompe d’alimentation en inox * Dateur à sec * Cuve d’alimentation min 100 L * Deux bobines de plastiques d’emballage du lait * Branchement compatible avec les différentes installations * Tableau électrique IP55, * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** | | |  |
| **8** | **Générateur eau chaude industriel**  **Fonction :** production eau chaude pour alimenter des équipements agroalimentaires  **Descriptif :**   * Minimum 500l de capacité * Chauffage électrique * Température min 90°C * Alimentation 220 V/50Hz * Pression atmosphérique * Traitement des eaux inclus, dispositif de déminéralisation / adoucisseur d'eau de ville inclus * Dispositif de réglage de la température * Pompe de distribution d'eau chaude aux différents équipements * Tuyauterie nécessaire pour raccordement aux différentes installations, * Notice technique en français * Installation et mise en service. |  | | |  |
| **9** | **Compresseur d’air comprimé**   * Compresseur mobile à roulettes, * Réservoir environ 100 L * Pression ≥ 6 bars * Avec 10m de tuyau d’air et crépine * Alimentation : 220-380V- 50/60 Hz * Installation et mise en service. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** | |  | |
| **10** | **Paillasses humide**   * Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** | |  | |
| **11** | **Paillasse sèche**   * Paillasse sèche, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 4 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1600x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. |  | |  | |
| **12** | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.**  Assise en mousse polyuréthane compacte lavable, avec repose pied et réglable en hauteur par colonne à gaz. Hauteur assise environ 470 à 670 mm. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** | |  | |
| **13** | **Formation**  dix jours pour les équipements du lot |  | |  | |
| **14** | **Design Hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  | |  | |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait: Lait pasteurisé**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru** | **U** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Unité de lavage CIP (NEP) sur** r**oulettes** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Ecrémeuse à assiette fermée en ligne** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Homogénéisateur avec gavage sur** r**oulettes** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Générateur eau chaude industriel** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Compresseur d’air comprimé** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Paillasse humide** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Paillasse sèche** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Tabouret de laboratoire à 5 branches** | **U** | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **formation** | **jours** | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Design Hall** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot n° 2 : Matériel de la fabrication du yaourt**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **01** | **Cuve de fermentation du yaourt**  **Fonction :** Fermentation du yaourt  **Descriptif :**   * Capacité entre 50 litres à 200 l max * Température min 44 °C – max 90°C * Structure en inox 304L sur roulette * Agitateur à vitesse variable * Sondes de température Pt 100 Ω * Dispositif de chauffage électrique ou possibilité d’alimentation au générateur d’eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi * Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude * Enveloppe de chauffage convenable * Affichage de température et réglage de consigne * Vanne de connexion SMS diam 32 mm minimum * Alimentation en eau chaude et en eau de réseau. * Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé * Notice technique en français. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **02** | **Pompe de transfère du yaourt**  **Descriptif :**   * Débit min. 80 litres /h * Pompe à vis excentrique montée sur une structure inox 304L avec roulettes * Vanne de connexion SMS diam 32 mm minimum * Câble d’alimentation suffisant de 2 mètres * Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé / 50/60 Hz * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **03** | **Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage**  Fonction : Conditionnement du yaourt en pot  **Descriptif :**   * Capacité du dosage de 100 à 250 ml * Réglage du volume du produit avec trémie, couvercle et sonde de niveau en inox. * Dispositif de thermoscellage à température réglable * Dépose manuelle des pots * Construction en inox 304L * Commande de cycle par pédale * Tableau électrique, Alimentation : 220 monophasé ou 380 V triphasé * Livré avec : * 10 000 pots à yaourt et 10 000 Opercules * Accessoires nécessaires pour raccordement au compresseur * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur). | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **04** | **Etuve à yaourt**  **Descriptif :**   * Étuve à yaourt capacité 100- 400 pots, avec les étagères en inox * Température réglable à 45°C, * Affichage de température * Structure en inox 304L * Dispositif de ventilation * Clayette de nombre convenable * Alimentation : 220 monophasé * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **05** | **Formation**  2 jours pour les équipements du lot |  |  |  |
| **06** | **Design Hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n° 2 : Matériel de la fabrication du yaourt**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Cuve de fermentation du yaourt** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Pompe de transfère du yaourt** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Conditionneuse du yaourt en pot avec thermo soudage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Etuve à yaourt** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Formation** | **jours** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Design Hall** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot n° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Presse pour fromage**  **Fonction :** Pressage de fromage  **Descriptif :**   * Construction en acier inoxydable * Pression : min. 1 bar - max. 6 bars * Manomètre pour mesurer la pression de pressage * Capacité de pressage 8 moules minimum * Possibilité d’évacuation de lactosérum * Nettoyage simple * Système de sécurité * Bouton poussoir d’arrêt d’urgence * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) * Livré avec: * Lot des moules de structure adapté à tout type de moulage du fromage : * 10 unités de Capacité 250 g de fromage en inox * 10 unités de Capacité 500 g de fromage en inox * 10 Moules pour Fromage 120 g en plastique alimentaire * Coiffe en PVC de diamètre convenable   Table de pressage en inox 304L avec Bords rehaussés muni de cuve de 150 litres adapté à la presse, avec vanne de décharge. Dimensions: 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **Cuve de coagulation du fromage**  **Fonction :** Pasteurisation, mélange, caillage du lait et moulage du fromage  **Descriptif :**   * Capacité entre 200 et 250 l, double paroi * Couvercle à charnière à ouverture facile pour moulage du fromage * Possibilité de chauffer ou de pasteuriser le lait pour fromage * Température réglable avec affichage * Dispositif d’agitation et de tranche caillée, vitesse réglable * Dispositif de chauffage électrique interne adapté ou possibilité de couplage au générateur eau chaude, préciser le mode de chauffage choisi * Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude * Structure en inox 304L avec roulettes   Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 V avec bouton poussoir d’arrêt d’urgence | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3** | **Table de moulage**  **Descriptif :**   * Structure en acier inox 304L * 4 pieds réglables * Bords rehaussés * Vanne de décharge * Dimensions: 2000 × 1000 × 800 mm (+/-10%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **4** | **Cuve d’affinage fromage**  **Fonction :** Affinage du fromage  **Descriptif :**   * Capacité min. 100 litres * Température réglable avec affichage de 8°C à 15°C * Humidité réglable à 96% * Indicateur de température * Indicateur d’humidité * Structure inox 304L * Alimentation : 220 V * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **5** | **Bac de salage**  **Descriptif :**   * Capacité de 50 litres minimum sur roulettes * Construction en acier inox 304 L ou en polyester alimentaire * Vanne de vidange raccord SMS 32 mm minimum   Grille support du fromage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **6** | **Tank de maturation pour crème à beurre**  **Fonction :** Maturation du beurre  **Descriptif :**   * Capacité min 50 litres double paroi * Température min 0 °C – max 90°C * Structure en inox 304L montée sur roulettes * Vanne de vidange raccord SMS 32 mm minimum * Agitateur à vitesse variable * Sondes de température Pt 100 Ω * Affichage de température et réglage de consigne * Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 V avec bouton poussoir d’arrêt d’urgence | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **7** | **Baratte pour beurre en inox**  **Descriptif :**   * Capacité min. 10 litres de crème * Vitesse de rotation réglable 100 – 200 trs/min * Nombre de pales sur l’agitateur 4 minimum * Construction en inox 304L avec système de sécurité * Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 V avec bouton poussoir d’arrêt d’urgence * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Accessoires : * 5 Moules en inox carré de 100 g * 5 moules en inox carré de 250 g * 5 moules en inox carré de 500 g * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **8** | **Formation**  deux jours pour les équipements du lot |  |  |
| **9** | **Design Hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n° 3 : Matériel de la fabrication du fromage et beurre**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Presse pour fromage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Cuve de coagulation du fromage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Table de moulage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Cave d’affinage fromage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Bac de salage** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Tank de maturation pour crème à beurre** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Baratte pour beurre en inox** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **formation** | **jours** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Design Hall** | **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**

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

**Lot 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**

| **ITEM n°** | **DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Pétrins à axe oblique**  Fonction  Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempes et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).  **Descriptif**   * Bras à deux branches en inox muni * Une grille de protection de la cuve * Cuve en inox avec frein de cuve * Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum * Deux vitesses de pétrissage * Capacité de la cuve 25litres ±10% * Alimentation monophasé 220V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE**  Fonction  Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner  Descriptif   * Capacités de la cuve 25 litres ±10% * Vitesse de 30 à 180 tr/min * Doté d’une minuterie * Munie de fouet, palette et spirale * Cuve adaptable avec dispositif de chauffage et grille de protection * Construction : Acier inoxydable * Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3** | **Laminoir**  Fonction   * Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens * Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure   Descriptif   * Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins, * Bandes transporteuses, * Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm (±10%) * Largeur de travail 500 mm minimum, * Pâte travaillée : 4 kg minimum, * Réglage de la vitesse du tapis, * Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé. * Dispositif du support et cylindre d’enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir * Commande du tapis par bouton poussoir * Avec protection de sécurité. * Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **4** | Façonneuse :  Fonction   * Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne...   **Descriptif :**   * Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g (±10%) * Débit minimum de 400pièces /heure. * 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage) * Réglage de laminage et de l’allongement * Réglage de la vitesse. * La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail. * Partie en contact avec l’aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaire * Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **5** | **Armoire de fermentation**  Fonction(s)   * L’étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l’utilisateur.   Descriptif   * 16 niveaux minimum * Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm * Température de fonctionnement de 20° à 60°C * Intérieur, façade et glissières en inox, * Régulation de l’hygrométrie (50 % - 100%) * Programmation automatique du cycle de température et d’hygrométrie * Livrés avec 16 plaques (nombre de plaques est selon les niveaux) du 400\*600 mm, * Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **6** | **Thermoscelleuse de table**  **Fonction (s)**  Cloche à vide pour l’emballage /conditionnement  **Descriptif**   * Machine sous vide de table * Sac de cuisson sous vide * Fonctionnement manuel * Surface de scellage 30x30 cm * Temps de soudure en seconds * Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars. * Arrêt d’urgence du vide * Livré avec Accessoires   - Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du :  \* Dim environ 200x300 mm : lot de 1000 pièces  \* Dim environ 300x400 mm : lot de 1000 pièces  - 3 résistances de soudure de rechange  - 3 m de ruban téflon de protection   * Alimentation monophasé 220V- 50Hz * Notice technique en français * Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **7** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES**   * Température de -2+8 C° * Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 * Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur * Dégivrage automatique de l'évaporateur * Evaporation automatique du condensat * Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) * Tablede travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. * 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. * 4 pieds en inox réglables. * Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). * Portes avec poignée ergonomique réversibles * Fermeture par joint magnétique "à pression" * Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, * Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". * Alimentation électrique 220 V – 50 Hz * Puissance électrique : 360 w minimum | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **8** | **REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE**   * Température d’eau alimentaire : 5 °C réglable ; * Tableau de Commande complet avec thermostat et thermomètre ; * Capacité : 80 à 100 Litres ; * Puissance : 0.5 Kw minimum ; * Alimentation : 220 V – 50 hz ; * Carrosserie tout Inox ; * Isolation 60 mm en mousse de polyuréthane injecté, densité 45kg/m3 ; * Groupe autonome frigorifique de forte puissance ; * Echange frigorifique accéléré par Agitateur d'eau ; * Régulation de fonctionnement par thermostat ; * Trop-plein sécurité ; * Extérieur en tôle plastifiée ou en Inox ; * Serpentin en Inox alimentaire ; * Cuve Inox 18/10 contact alimentaire avec isolation en mousse de polyuréthane ; * Habillage modulaire auto fixé pour faciliter l’installation et l’entretien ; * Remplissage automatique par flotteur ; * Dosage manuel de l’eau par tube de niveau à lecture précise et instantanée. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **9** | **Paillasses humide**  Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **10** | **Paillasse sèche**  Paillasse sèche, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 4 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1600x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **11** | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.**  Assise en mousse polyuréthane compacte lavable, avec repose pied et réglable en hauteur par colonne à gaz. Hauteur assise environ 470 à 670 mm. |  |  |
| **12** | **Formation**  3 jours pour les équipements du lot |  |  |
| **13** | **Design Hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 4 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Pétrins à axe oblique** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Batteur mélangeur planétaire** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Laminoir** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Façonneuse** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Armoire de fermentation** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Thermoscelleuse de table** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Paillasse humide** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Paillasse sèche** | U | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.** | U | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **formation** | jours | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Design Halle** | 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**

**Lot5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**

| **ITEM n°** | **DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOUR Boulanger à convection électrique**  **Fonction(s)**  Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtissiers, viennoiserie, etc  **Descriptif**   * Four conforme à normes internationales alimentaires * 5 niveaux 600x400 mm * Construction en acier inox. * Température : max 260°C (±10%) * Commande digitale * Fonctionnement manuel / automatique * Injection automatique de la vapeur * Fonction d'arrêt du ventilateur à la fin de cuisson à la vapeur * 2 vitesses du ventilateur minimum Gauche / droite rotation du ventilateur * Préchauffage automatique * Cuisson avec système d’humidité * Branchement eau :3/4 * Éclairage de la chambre de cuisson LED. * Hotte d’aspiration * Table support en inox * 5 plaques 600x400 mm * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz * Notice technique en français * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **2** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages**  **Fonction(s)**Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtissiers, viennois, etc  **Descriptif**   * Four conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire, * 2 étages de 2 plaques de 600\*400 mm * Façade tout en inox, * Chambre de cuisson standard : sol en pierre réfractaire de 20 mm d’épaisseur * Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson * Hotte d’extraction, * Appareil à buée, * Isolation : panneaux en laine de roche croisés ou de laine de verre ; vitres réflectorisées, * Eclairage intérieur, résistance électrique inox blindé * Hotte d’aspiration, * 4 plaques 600\*400 mm * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **3** | **Rotative à plateaux**  **Fonction**Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.  **Descriptif**   * Capacité max 10 kg de pâte * Un couteau racleur arase la pâte à la surface du cylindre mouleur. * Machine adaptée pour des plaques de cuisson avec dimensions de 400X600mm ; * Structure : acier inoxydable/aluminium * Trémie d’alimentation démontable : acier inoxydable, max 20 litres * Rouleau mouleur : bronze avec le logo de l’OFPPT comme empreinte en plastique (le logo sera fourni au titulaire pour la gravure) dimensions empreintes 4 x 6 cm * Rouleau de pression : acier inoxydable * Tapis transporteur : coton sans coutures * Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire * Systèmes de protection * Livré avec Accessoires   - Deux bandes transporteuses en coton sans couture de rechange  - Deux couteaux racleurs   * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz * Notice technique en français * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **4** | **Emballeuse « flow pack »**  **Fonction (s)** La machine permet l’emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines  **Descriptif**   * Machine conforme aux normes internationales alimentaires * Machine type « Little Flow » * Commande électromécanique, * Surface en contact avec produit alimentaire en acier inoxydable * Assure la soudure des films d’emballages complexes soudure longitudinale et transversale * Possibilité d’injecter des conservateurs lors de l’opération de conditionnement. * Longueur sachets : 60 à 300 mm, * Cadence mécanique minimum 60 sachets / mn minimum * Température de soudure des films d’emballage sont réglables 50°C à 220°C ±10%. * Largeur porte bobine maxi 300 mm ±10% ; * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz * Notice technique en français * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **5** | **Dresseuse coupeuse à fil**  **Fonction**  La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.  **Descriptif :**   * Capacité 10 kg de pâte maximum, * Constitué de trémie démontable, de deux cylindres cannelés, d’une chambre de compression de volume variable et d'une filière fixe ou mobile à préciser. * Elle est munie de divers programmes pour la réalisation de différentes formes de biscuits. * Programmation automatique, * Machine adaptée aux plaques de dimensions de 400/600 mm. * Douilles rotatives et Douilles fixes * Systèmes de protection * Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz * Notice technique en français * Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **6** | **Formation**  5 jours pour les équipements du lot |  |  |
| **7** | **Design Hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot5 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Four Boulanger à convection électrique** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Rotative à plateaux** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Emballeuse « flow pack »** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Dresseuse coupeuse à fil** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **formation** | **U** | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Design Hall** |  | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot n°6 :équipements du Laboratoire de Rhéologie**

| **ITEM N°** | **DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Tamiseur de laboratoire**  Fonction   * Détermination de la granulométrie :   + des farines de blés  + des semoules de blés   * Utilisation * + en contrôle qualité biscuitiers * + en contrôle qualité « pâtes alimentaires et couscous »   Descriptif   * Tamiseur à tamis mobile * Minuterie de 0 à 15 minutes * Vitesse de rotation de 180 ± 20 tours/min (plage minimale imposée) * Réglage de l’excentricité : de 30 à 60 mm (plage minimale imposée) * Dispositif de dégommage des tamis intégré débrayable * Fond et couvercle de tamis inox * Bride de fixation * Tamis * Numérotés et fournis avec certificat de conformité aux normes NF * + Diamètre tamis : 200 mm * + Ouvertures de maille des tamis   Les ouvertures de mailles choisies pour les farines : 198 µm, 130 µm ,100 µm, 75 µm, 60 µm et 42µm.  Les ouvertures de mailles choisies pour les semoules : 1120 µm ,850 µm ,630 µm, 500 µm, 425 µm, 355 µm ,250 µm, 200 µm, 150 µm.  Construction   * tamis : inox | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 2 | **Alvéographe et alvéo link**  **Alvéographe :**  **Fonction**  - Essai en extension bi axiale de pâte de farine de blé  - Etude du rôle des matières premières sur la rhéologie de pâte de farine de blé  - Détermination des propriétés rhéologiques des farines selon la norme AFNOR V 03 710  **Descriptif**  Pétrin/ extrudeur avec thermomètre de contrôle  + Plaque, rouleau de laminage, emporte pièce  + Etuve de repos des pâtons avec plaque de repos  + Manomètre enregistreur  + Burette et porte burette  Fluides / raccordement  - 220 V  - eau froide  Accessoires  - 2 litres d’huile non siccative pour graissage plaques et rouleaux avec pinceau  - 1 spatule  - abaques de calcul des alvéogrammes  - 2 000 « alvéogramme » vierges  - plumes ou encre pour stylet d’enregistrement  **Alvéolink :**  **Fonction :**  - Calcul des paramètres alvéographiques et impression des alvéogrammes, ayant :  - bloc de calcul complet  - raccord à l’alvéographe  - câbles de raccordement  Logiciel d’exploitation permettant le transfert de données sur un tableur  Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 3 | **Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg »**  **Fonction**  - Détermination de l’activité alpha amylasique des farines et semoules, conforme aux normes NFV03-703. ISO N° 3093(Standard I.C.C :107).  **Descriptif**   * Appareil muni d’un bain- marie, chauffé à la température correspondant à la norme précitée avec un afficheur du niveau d’eau muni d’un couvercle qui fait office de support du tube viscosimétrique ; * Minuteur avec affichage du temps de chute avec signal lumineux ; * Tubes viscosimétrique spécialement conçu pour cette expérience à fond hémisphérique ; * Bouchons de caoutchouc destinés à obstruer les tubes ; * Agitateur viscosimétrique, conçu d’une tige métallique équipée à sa partie inférieure d’une petite roue à 3 rayons, l’agitateur doit pouvoir se déplacer sans frottement dans le tube. * Une bague pour la préhension du tube visosimétrique * Pipette de 25ml, éventuellement d’un distributeur automatique * Un portoir du tube viscosimétrique * Alimentation 220V-50HZ * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 4 | **Farinographe**  Fonction   * Détermination du taux d’hydratation d’une farine et /ou semoule selon la norme AFNOR V 03 717/1, ICC n° 115 * Caractérisation de l’effet des matières premières et du taux d’hydratation sur les propriétés rhéologiques de pâtes de farine de blé. * Utilisation pour réglages des paramètres de conduite de ligne. * Farinographe type farinographe BRABENDER ou équivalent   Descriptif   * Un pétrin standard 300 g, thermostaté actionner par un moteur dynamométrique, 2 fraseurs tournant en sens inverse, à 63tr / min pour celui l’axe moteur et x 1,5 pour l’autre. Ils étirent et compriment alternativement la pâte à l’intérieur du pétrin ; * Moteur dynamométrique de 0,5CV, * Amortisseur à huile qui règle l’amplitude des oscillations ; * Enregistreur électrique (avancée de la feuille : 1 cm/min) * Thermostat régulateur réglé à 30°C avec une pompe de circulation d’eau vers le pétrin et l’amortisseur ; * Burettes « Farinographe » et porte burettes Raccords, câbles de raccordement * Fluides / raccordement * Alimentation : 220 V * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 5 | **Visco amylographe**  **Fonction**   * Suivre l’empesage et la gélatinisation de l’amidon des farines au cours du chauffage progressif d’une pâte liquide par le biais d’une mesure de la viscosité, afin d’en déduire son activité enzymatique. (Norme I.C.C n°126) * Visco amylographe type Viscographe BRABENDER ou équivalent   **Descriptif**  L’appareil se compose de :   * Un récipient cylindrique et rotatif (bol métallique à l’intérieur duquel se trouvent des broches ou palpeurs, entouré de résistance électriques permettant une montée en température contrôlée. * Couvercles pivotant muni également de palpeurs plongeant dans le bol, ce couvercle est accouplé à un système de mesure du couple de rotation, de la fonction de viscosité du mélange et de sa température ; * D’un logiciel permettant * - Programmation de la vitesse de rotation du bol * - Programmation de la vitesse de montée et de descente en température * - Programmation de la température de plateau et de la durée de maintien au plateau * - Enregistrement des courbes d’analyses (viscosité, température en fonction du temps)   Fluides / raccordement   * Alimentation : 220 V * Muni de l’interface : RS 232 * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 6 | **Appareil de mesure de l’amidon endommagé**  **Fonction**   * Détermination de l’amidon endommagé des farines de blé - Aide au réglage des appareils de mouture en meunerie * Aide à la détermination de l’hydratation des pâtes biscuitières * Aide à l’analyse des farines par le service qualité   **Descriptif**   * Mesure par méthode ampérométrique * 2 bols d’essai * Affichage des résultats * Unités Chopin Dubois   - Unités AUDIDIER  - Unités AACC  - Unités FARRAND   * Fluides / raccordement   - Alimentation : 220 V  - Muni de l’interface informatique RS 232 .   * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 7 | **Appareil d’extraction du gluten**  **Fonction**   * Extraction automatique du gluten de farine de blé selon la norme ICC standard N°155 et N°158 Méthode AACC 38-12 * Détermination gluten humide (après centrifugation) * Détermination du gluten index * Détermination du taux gluten sec   **Descriptif**   * Un appareil d’extraction du gluten * Une centrifugeuse * Un appareil permettant le séchage * Une balance analytique précise à ±0,001g * Alimentation : 220V * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| 8 | **Appareil de l’humidité de farine**  **Fonction :**   * Déterminer la teneur en eau de la farine * Juger la conservabilité de la farine * Réaliser les analyses de la farine selon les normes * Calculer la quantité d’eau à ajouter lors du pétrissage   **Descriptif**   * Une balance analytique précise à ±0,001g * Une étuve pour la détermination de l’humidité de la farine par méthodes de référence, plage de 30°C à 150°C, * Un dessiccateur de laboratoire * Nacelles et pince d’enfournement * Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **9** | **Paillasses humide**  Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **10** | **Paillasse sèche**  Paillasse sèche, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 4 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1600x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée :** |  |
| **11** | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.**  Assise en mousse polyuréthane compacte lavable, avec repose pied et réglable en hauteur par colonne à gaz. Hauteur assise environ 470 à 670 mm. |  |  |
| 12 | **formation**   * Formation de 10 jours pour ce lot. * Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) pour chaque article du lot. * Les articles de ce lot doivent répondre aux exigences des normes européennes en vigueur. |  |  |
| 13 | **Design laboratoire**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n°6 :équipements du Laboratoire de Rhéologie**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Tamiseur de laboratoire | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Alvéographe et alvéolink | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Appareil de mesure du temps de chute « Hagberg » | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Farinographe | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Visco amylographe | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Appareil de mesure de l’amidon endommagé | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Appareil d’extraction du gluten | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Appareil de l’humidité de farine | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Paillasse humide | **U** | 4 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Paillasse sèche | **U** | 11 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.** | **U** | 22 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | formation | **jour** | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Design laboratoire | **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**

**Liste des équipements de la halle fruits et légumes**

**Lot 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEMn°** | **DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| 1 | **Extracteur de jus d’agrumes / presse agrumes**  ***Marque :***  ***Référence :***   * Extraction de jus à partir d’agrumes (mandarines, citrons, oranges, pamplemousses) * Obus de pressage automatique, éjecteur à ressort * Capacité 300 oranges / heures minimum ; * Avec trémie de chargement * Dispositif de filtration des jus incorporés * Dispositif d’évacuation des écorces * Structure inox 304 L * Alimentation 220 V ou 380 V * Notice technique en français   ***Accessoires***   * Jeu de tête d’extraction permettant l’adaptation de l’appareil à trois calibres différents (pamplemousse, oranges et mandarines) * **Installation et mise en service** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Presse à paquets**  ***Dispositif***   * Machine montée sur bâti acier peint * Pression par vérin hydraulique * Vérin avec fin de course * Force : 2 tonnes minimum. * Hauteur au sol de la manette convenable * Piétement sur quatre platines en inox réglables en hauteur * Maie et plateau fixe en acier inoxydable * 8 clayons en BOIS * 7 Cadres en polypropylène ou en toile. * Notice technique en français   **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Filtre à plaques**   * Cadre de plaques en inox, plaques en polypropylène * 20 plaques; Dimensions plaques : 20x 20 cm minimum * Serrage plaques : manuel à vis * Implantation des raccords d’alimentation et de sortie du filtre garantissant une pression homogène sur toute la surface des plaques et un nettoyage facile des cadres * Châssis, vis de serrage et parties en contact avec produit : Inox 304 L * Bâti sur roulettes avec freins * Entrée, sortie : vanne inox avec embout cannelé pour tuyau souple * Raccords SMS ou DIN en inox * 2 Manomètres bars monté en entrée et sorte de filtre   - 1 500  plaques de filtration en acétate de cellulose à usage unique  ·  - 20 toiles de filtrage   * Notice technique en français   **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **pompe centrifuge sur roulettes**  **Fonction :** Alimentation du filtre presse  **Descriptif :**   * Débit min. 300 L /h avec réglage de débit * Pompe auto amorçant même à basse vitesse * Fonctionnement en aspiration * Raccord SMS ou DIN en inox * Interrupteur marche arrêt * Hauteur de refoulement : 4,5 mètres minimum * Moteur monophasé 220 v- 50hz * Câble de raccordement de type alimentaire de 10 mètres avec fiche double sens de rotation pour le transfert du liquide   Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 5 | **formation**  formation 2jours |  |  |
| 6 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 7 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **01** | Extracteur de jus d’agrumes / presse agrumes | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **02** | Presse à paquets | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **03** | Filtre à plaques | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **04** | pompe centrifuge sur roulettes | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **05** | formation | jours | **02** |  |  |  |  |  |  |
| **06** | Design hall | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot N°8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM n°** | **DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUESTECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| 1 | **Cuve double enveloppe d’enzymation stockage**  ·   Montage sur plateforme avec piétement, cuve déplaçable à l’aide de transpalette  ·  Cuve à double enveloppe ; piquage pour remplissage double enveloppe  ·  Capacité : 15 à 30 litres; Température de chauffe : 100°C minimum  ·  Chauffage par thermoplongeur électrique régulé  ·  Couvercle ½ ouvrant amovible, ouverture protégée  ·   Vanne de soutirage dans l’axe avec coude décanteur, fermeture par vanne ¼ tour, raccord SMS ou DIN en inox  ·  Piquage sur double enveloppe pour passage des sondes de température  ·  Cuve en inox 304 L  ·  Vanne de purge de la double enveloppe  ·  Alimentation de 380 V – 50 Hz  ·  Armoire de commande ; affichage des paramètres de fonctionnement  ·  Agitateur monté sur couvercle, régulation de la vitesse d’agitation  ·   boîtier de commande  ***Accessoires***  ·     sondes de mesure PT 100 pour mesure de la température du produit et du fluide caloporteur  ·   notice technique en langue française | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Cuve simple paroi**  ·   Structure en inox avec robinet de soutirage latéral, et couvercle  ·   Capacité 15 à 30 litres  ·   Robinet de soutirage latéral garantissant la vidange complète de la cuve  ·   Robinet fileté ¼ de tour permettant le branchement des tuyauteries de raccordement aux autres appareils de l’installation, raccord SMS ou DIN en inox  ·    Piétement inox, sur roulettes avec freins | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Pasteurisateur tubulaire**  Pasteurisation de jus de fruits clarifiés ou peu pulpeux (jus de fruits filtrés /jus d’agrumes)  Chauffage électrique par résistance électrique ; modalités d’implantation du dispositif de chauffe à préciser par soumissionnaire ; le circuit de chauffe doit pouvoir être déconnecté des échangeurs  Température entrée produit : température ambiante  ·Température interne (produit) à atteindre environ : 100°C  · Dispositif de mesure par thermocouple ou sonde PT 100, les sondes doivent être équipées de prises permettant leur raccordement à une centrale de mesure ou à un intégrateur calculateur de valeur pasteurisatrice  -Les paramètres à mesurer sont  -La température d’entrée et de sortie du produit à traiter  -La température d’entrée et de sortie du fluide caloporteur  -La température d’entrée et de sortie du fluide réfrigérant  · Construction de l’échangeur  Le matériel doit comprendre un échangeur tubulaire  L’organisation des raccordements à la centrale de production d’eau chaude et à l’unité d’eau glacée doit être organisée en conséquence  Le dispositif de chambrage doit assurer une durée minimale de chambrage de 3 min  Le matériel doit être équipé d’un dispositif de recyclage automatique du jus en cas de chute de température  Le Dispositif de refroidissement doit permettre de réguler la température de sortie / embouteillage du produit  ·         Débit  minimal du produit à traiter : ≥ 60 litres / heure  ·         Centrale de mesure enregistreuse de données.  ·         dispositif permettant de calculer le débit    Du produit à traiter    Du fluide caloporteur et réfrigérant circulant dans la double enveloppe  ·         Raccord inox SMS ou DIN pour raccord à soutireuse et à cuve tampon  ·         Montage sur châssis mobile à roues auto bloquantes  ·         Vanne 3 voies permettant de passer du fluide caloporteur ou le fluide réfrigérant dans l’installation sans démontage de tuyauterie  ***Construction :***  ·    En inox 304L  ***fluides / raccordement***  ·  Tension de 380 V – 50Hz  . Eau froide / eau glycolée : raccord rapide avec tuyauterie au générateur d’eau glycolée  · Entrée air comprimé par raccord rapide  ***Commande / régulation***  ·  Affichage digital des températures entrées et sortie du fluide de chauffe  ·  Affichage Température entrée et sortie échangeur : produit  ·         Commande/ régulation du débit (par réglage pompe)  ·         Commande / régulation de la température          Température circuit de chauffage          Température circuit de refroidissement  ·         Enregistrement des températures de l’installation sur papier  ·  Panneau de connexion permettant de relier les sondes de températures à une centrale de mesure / enregistreur de données  **Accessoires**  ·  Tank de lancement , capacité de 30 litres minimum  ·  Pompe volumétrique : alimentation produit , débit ≥ 50l/ h réglable  ·  Paquet de 2000 papiers enregistreurs  · Notice technique en langue française  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **Unité de production d’eau glacée**  · Production d’un fluide à basse température nécessaire pour le refroidissement des jus en fin de pasteurisation jusqu’à 2 à 4°C  · Montage de l’unité sur roulette dont deux bloquante  · Solution réfrigérante : mélange d’eau et d’huile de glycérine atoxique restant  fluide aux basses températures  ·  Température de fonctionnement avec glycols :à partir de 5°C.  ·  Teneur de glycol: 20% à 38%  ·  Puissance frigorifique du mélange eau glycol min 4kw  ·  Constitution du circuit froid  Compresseur hermétique; R507, faible bruit  Condensateur à air forcé par ventilateur   Pompe centrifuge de circulation de la solution réfrigérante   Réservoir calorifugé contenant la solution réfrigérante, inox  Evaporateur à plaques à expansion sèche   Thermorégulateur pour le contrôle de la vitesse du ventilateur   Récepteur de liquide   Thermorégulation du compresseur par thermostat électronique  **Installation et mise en service** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 5 | **formation**  formation 2jours |  |  |
| 6 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N°8 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **01** | Cuve double enveloppe d’enzymation stockage | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **02** | Cuve simple paroi | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **03** | Pasteurisateur tubulaire | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **04** | Unité de production d’eau glacée | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **05** | formation | jours | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **06** | Design hall | **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**

**Matériels de production des conserves de fruits et légumes**

**Lot 9 : Matériel de préparation**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Cuve de lavage** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
|  | ***Fonction*** |  |  |
|  | * Lavage des Fruits et légumes : carottes, les olives, pomme de terre,… |  |  |
|  | * Déchargement manuel des produits dans la cuve |  |  |
|  | ***Descriptif*** |  |  |
|  | * Construction inox 304 L, Epaisseur 15/10 min * Dimensions du bac hauteur: 800 mm, largeur : 500 mm x400 ±10%, |  |  |
|  | * Piétement inox sur roulette dont 2 autobloquantes |  |  |
|  | * Plan de travail à ongle arrondie * Cuve à fond arrondi facilitant la vidange |  |  |
|  | - Douchette d’arrosage haut pression,  - Livré avec   * 1 Tuyaux 3 m pour vidange plastique armé qualité alimentaire, fixation par collier inox, * Deux jeux de paniers adaptés à la cuve à mailles en inox pour la manipulation des produits, * Ouverture de mailles compatibles avec éléments à évacuer et les produits comme : les carottes, les olives, pomme de terre, etc   Notice technique en français |  |  |
| 2 | **Table de parage** |  |  |
|  | ***Fonction :*** Parage des fruits et légumes |  |  |
|  | ***Descriptif*** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
|  | * Construction inox 304 L |  |  |
|  | * Dimensions : 2000 mm x 800 mm ± 10% |  |  |
|  | * Hauteur : 850 mm ± 10% * Surface de découpe en polyéthylène haute densité spéciale alimentaire, épaisseur minimum 20 mm, 1000 mm x 800 mm ± 10% |  |  |
|  | * Piétement en acier réglable en hauteur   Notice technique en français |  |  |
| 3 | **Coupe légume** |  |  |
|  | ***Fonction*** |  |  |
|  | Tranchage effilage, éminçage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
|  | Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignons, poireau, salades, tomates, pomme de terre, amandes, banane, citron, orange, pomme. |  |  |
|  | ***Descriptif*** |  |  |
|  | - Charge unitaire de l’appareil ≥ 5 kg de légumes  - Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites  - Modèle à 2 vitesses  - Lames de coupe démontables (Démontage et nettoyage aisé des équipements de coupe)  - Chambre de coupe en inox 304 L ou en polyamide qualité alimentaire  - Machines sur piétement inox monté sur roulettes avec dispositif de blocage Livré avec :  -trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux.  - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz  Notice technique en français |  |  |
|  |  |  |  |
| 4 | **Eplucheuse tubercules et des oignons** |  |  |
|  | ***Fonction :*** Lavage, brossage, épluchage essorage des tubercules et des oignons | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
|  | ***Descriptif*** |  |  |
|  | - Machine sur piétement inox |  |  |
|  | - Capacité d’épluchage / charge  ≥ 5kg |  |  |
|  | - Corps en acier inoxydable ; Couvercle avec sécurité, amovible et transparent |  |  |
|  | - Alimentation monophasé 220V 50 Hz |  |  |
|  | - Livré avec plateau et cylindre abrasifs.  - Isolation du moteur IP 55  - Marche arrêt par bouton poussoir  - Vitesse de rotation réglable  Livré avec :  - Filtre à épluchures de grande capacité  - Plateau abrasif pour tubercules  - Plateau d’épluchage des oignons |  |  |
|  | Notice technique en français |  |  |
| 5 | **RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE**  **Fonction**  Dénoyauter les olives  Dénoyauter les fruits à noyaux  **Descriptif**  - Capacité charge ≥ 5kg  - Acier inoxydable AISI 304L  - Trémie d’alimentation avec vis d’introduction  - Tamis inox interchangeable suivant les fruits, livré avec 4 tamis   * 1 Tamis de broyage/ dénoyautage, perforation 20 mm * 1 Tamis pour tamisage, perforation : 15 /10 * 1 Tamis pour raffinage, perforation 10 /10 * 1 Tamis pour raffinage, perforation 5 /10   - Ouverture rapide pour nettoyage et changement de tamis  - Machine sur roues –  - Alimentation 220 V Monophasé – 380V Triphasé.  Notice technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 6 | **Broyeur Mélangeur**  Capacité ≥ 5 litres  - Trémie d’alimentation : inox 304 L  - Corps du broyeur : acier Inox 304 L  - Socle : acier peint  - Vitesse réglable  Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz  Notice technique en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 7 | **Dénoyauteuse**  **Fonction** Dénoyautage fruits à noyau (pêches, abricot, etc)  ***Descriptif***   * Appareil électrique * Débit min ≥ 100 kg /h * Structure en acier inox AISI 304L * Trémie de chargement, en acier inox AISI 304L * Trémies de décharge du produit et des noyaux, en acier inox AISI 304L * Carénage et parties en contact avec le produit en acier inox AISI 304L * 2 rouleaux dénoyauteurs interchangeables, en acier inox AISI 304L Puissance min 2kw * Moteur et courroie avec protection   Notice technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 8 | **Paillasses humide**  Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 9 | **Paillasse sèche**  Paillasse sèche, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 4 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1600x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 10 | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.**  Assise en mousse polyuréthane compacte lavable, avec repose pied et réglable en hauteur par colonne à gaz. Hauteur assise environ 470 à 670 mm. |  |  |
| 11 | **formation**  formation 2 jours |  |  |
| 12 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n°9 : Matériel de préparation**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | Cuve de lavage | **U** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 02 | Table de parage | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 03 | Coupe légume | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 04 | Eplucheuse tubercules et des oignons | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 05 | RAFFINEUSE – DÉNOYAUTEUSE | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 06 | Broyeur Mélangeur | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 07 | Dénoyauteuse | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 08 | Paillasse humide | **U** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 09 | Paillasse sèche | **U** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.** | **U** | 8 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | formation | **jours** | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Design hall | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 10 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Homogénéisateur à piston**  ***Fonction*** Homogénéiser des émulsions : préparation de Ketchup, purée de Fruits et Légumes  ***Descriptif***  - Structure en acier inox AISI 304L  Capacité minimum 60 l/h  Pression de service maximale entre 250 et 1 000 bars  - Indication de la pression de la tête d’homogénéisation  - By pass de la tête  - Cuve de lancement min 15litres  - Piston et filière d’homogénéisation démontable et interchangeable  - Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz  - Armoire de commande  - Bouton d’arrêt d’urgence  - Trémie d’alimentation inox simple paroi  - Sur table inox  - Notice technique en français  Le soumissionnaire doit assurer l’installation et si nécessaire les raccordements entrent équipements  **Formation 1 jour** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Blancheur/peleur/refroidisseur**  **Fonction** Pelage à la soude, blanchiment, refroidissement  **Descriptif**  - 2 Cuves, capacité / cuve ≥ 50 litres chacune (blanchiment et pelage à la soude) :  - Chauffage vapeur avec générateur de vapeur inclus ou électrique  - Piétement tout inox sur embase polyamide réglable en hauteur  - Raccordement des orifices de vidange par canalisation inox  - Entrée vapeur pour injection direct de la vapeur, control de la vapeur en automatique par électrovanne  - démontable en T, raccordement par filetage coté égout permettant de raccorder un seul tuyau de vidange à l’égout,  - Livrée entièrement montée, avec tuyauterie de raccordement (2m minimum de tuyau de vidange plastique ou acier galvanisé de qualité alimentaire, raccordement et fixation du tuyau par collier inox)  - Livré avec les accessoires :  • Deux jeux de Paniers à mailles, en inox adapté à la cuve, avec anses,  1 cuve rinçage,  Notice technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)**  Le soumissionnaire doit assurer si nécessaire les raccordements nécessaires entrent équipements  **Formation 1 jour** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Calibreurs à câbles ou à fil**  **Fonction :**  Calibrage des olives et des petits fruits  **Descriptif**  - Tablette de déchargement des produits  Montage sur bâti en inox ou acier peint époxySupport pour bacs 400 x 600 mm ;  - Installation doit pouvoir recevoir 5 bacs dans le sens de défilement des fruits  - Longueur totale : 2 m ± 10% (soit 5 bacs de 400 mm de large)  - Largeur maximale de l’installation : 800 mm ±10%  - Entraînement des roues par prise directe sur réducteur moteur  - Réglage de la vitesse de défilement des câbles par moto variateur  Conforme aux normes CE  Notice technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **formation**  formation 3 jours |  |  |
| 5 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 10 : Homogénéisateur, Blancheur et calibreur**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 01 | Homogénéisateur à piston | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| 02 | Peleur/Blancheur/refroidisseur | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| 03 | Calibreur à câbles ou à fil | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| 04 | formation | **jours** | 03 |  |  |  |  |  |  |
| 05 | Design hall | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| **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 11 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Sertisseuse semi-automatique**  ***Fonction***            Sertissage de boîtes de conserves  ***Descriptif***   * Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm * Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm * Accepte boites rondes * Préréglage sur chaque diamètre de boîte * Hauteur maximum de sertis * Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis * Livrée avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 100) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox * Mise en pression de la boite par Pédale * Fourniture de 1000 boites avec couvercle pour chaque mandrin * Pédale montée sur pied * Vitre de protection * Arrêt d’urgence   Notice technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Matériels du contrôle de serti**  ***Fonction***           Contrôler les sertis  ***Descriptif***   * Scie simple manuelle pour la coupe du serti * Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. * Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. * Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l’épaisseur du serti * Ouvre boîte manuel. Pour l’ouverture manuelle des boîtes à examiner. * Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l’ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. * Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) * Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression * Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l’agrafure, tête en inox * Dépressomètre / vacuomètre   - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves  - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C**   * Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 * 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, * Volume entre 600 litres et 700 litres * Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz * Affichage de la température à l'extérieur, * Alarme porte ouverte, * Alarme hausse anormale de la température, * Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte * Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – * Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique * Voyant de mise sous tension * Régulation électronique   Dégivrage automatique de l’évaporateur par résistance électrique sur les armoires négatives | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C**   * Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304, * 4 à 5 niveaux avec claies en acier inoxydable AISI 304, * Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz * Volume entre 600 litres et 700 litres * Affichage de la température à l'extérieur, * Alarme porte ouverte, * Alarme hausse anormale de la température, * Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte * Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent * Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique * Voyant de mise sous tension * Régulation électronique * Evaporation automatique des eaux de dégivrage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 5 | Doseuse volumétrique pneumatique   * Doseuse à piston * Trémie d’alimentation en inox capacité ≥ 10 litres * Plusieurs gammes de dosage   25 – 250 ml  50 – 500 ml   * Commande à pédale * Machine avec table de support ; * Corps et piston supplémentaire 500 ml pour conditionnement de 50 à 500 ml * Corps et piston supplémentaire 200 ml pour conditionnement de 25 à 225 ml * Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz,   Notice technique en Français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 6 | **Operculeuse semi-automatique**  ***Fonction(s)*** Machine à operculer des barquettes plastiques :  ***Descriptif***  Inox AISI 304L  Machine avec table de support ;  Hauteur maxi. Barquette : 115 mm.  Laize maxi. Bobine 420 mm.  Réglage du temps de soudure par régulateur électronique.  Alimentation 220 V /50Hz  Notice technique en Français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 7 | **Cellule de Surgélation**  ***Descriptif***  - 10 Niveau GN 1/1 max  - Dimensions grilles 60X40 cm  - Refroidissement jusqu'à -18° en min 3h,  - Acier Inoxydable AISI 304L,  - Tableau de commande à écran tactile  - Sonde à cœur de série, Connexion USB, chargement et de déchargement paramétrés,  - Équipés d’un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail  Notice technique en Français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 8 | **Soutireuse / embouteilleuse**  **• La vitesse: 300 bouteilles d'un litre/heure minimum**  **• Remplissage bouteilles de 0,5 à 1 litre**  **• 4 becs de soutirage auto amorçant**  **• bac tampon min 15 L à couvercle amovible**  **• Matériaux en contact avec les produits : Inox 304 L**  **• Réservoir avec indicateur de niveau**  **• Hauteur du plateau pose bouteilles réglables par crans**  **• Machine doit pouvoir être mise en ligne avec pasteurisateur**  **. Machine montée sur bâti en acier peint**  **• Notice technique en langue française.**  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 9 | **Capsuleuse bouteille**  **• Capsuleuse pneumatique**  **• Capsulage des bouchons couronne**  **• Machine de table**  **• Jupes de sertissage : 26 mm**  **• Guide de centrage des bouchons**  **Construction :**  **• en acier inox**  **Accessoires**  **. Fourniture de 10000 de bouchons couronne de 2 diamètre différents**  **• Outillage de contrôle de la qualité du capsulage (test pression)**  **• Notice technique en langue française.**  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 10 | **Formation**  **3** jour de formation pour des items 1, 5,6,7,8 et 9 |  |  |
| 11 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 11 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Sertisseuse semi-automatique | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Matériels du contrôle de serti | **U** | 01 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C | **U** | 03 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C | **U** | 05 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Doseuse volumétrique pneumatique | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Operculeuse semi-automatique | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Cellule de surgélation | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Soutireuse / embouteilleuse | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Capsuleuse bouteille | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | formation | **jours** | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Design hall | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot N°12 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse**

| **N° Item** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | **Boule de concentration sous vide**  ***Descriptif***  - Evaporateur/concentrateur double enveloppe.  - Inox AISI 304L  - Volume utile 10 litres (± 10%),  - Centrale de mise sous vide.  - Agitateur à ancre avec variation de vitesse avec racleurs,  - Pompe à vide avec pot de décantation,  - Condenseur à serpentin,  - Affichage et régulation de température  - Détendeur réglable,  - Manomètre de contrôle,  -Fond basculant pour vidanger le produit (basculement manuel)  - Entonnoir pour ajout d’ingrédients en cours de concentration.  - Prise d’échantillon sous vide.  - Hublot éclairé. Avec essuie-glace et injection d’eau.  - Alimentation monophasé 220V ou 380V triphasée  - Ensemble sur châssis inox  - Enregistreur de données, avec retransmission sur PC  - Alimentation vapeur avec vanne protégée,  - Manuel technique en français  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)**  Le soumissionnaire doit faire des essais d’utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d’utilisation des équipements en français ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Générateur de vapeur électrique**  **Fonction :** Pour l’alimentation et le chauffage de la boule de concentration. **Descriptif : •**Puissance adapté à l’item01. Triphasé 380 V  •Régulation de la pression. Soupapes de sécurité. Manostat de sécurité  • Niveau d’eau avec sécurité. • Calorifuge. •Coffret de commande Accessoires :  • Système d’adoucissement d’eau d’alimentation .• tuyauteries de raccordement de l’eau adoucie à la boule de concentration  • Structure an acier inox  Le soumissionnaire doit installer l’équipement, faire des essais d’utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d’utilisation des équipements en français ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Autoclave statique**  ***Descriptif***  - Capacité : 120 litres maximum  - Construction : acier inox 304 L.  - Lecture de la température à cœur par sonde incorporée- Soupapes de sécurité – Enregistreur de données de stérilisation, y compris logiciel, avec retransmission sur PC- 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 ou à la vapeur le soumissionnaire doit assurer le raccordement au générateur de vapeur item 2  - Manomètre gradué pour lecture directe de la pression,  - Pression de travail environ 3,3 bars +/-10%- Filtre sur arrivée d’eau de ville, clapet anti retour en entrée des différentes parties de l’installation –Vanne de vidange de l’autoclave.  - Robinet de purge. – Thermostat de sécurité  - Sécurité manque d’eau, Sécurité porte  - Unité de refroidissement rapide  - Bouton d’arrêt d’urgence – Electricité : 380 V triphasé – Capteur de pression interne et pressostat  - Notice technique en français  Livré avec les accessoires :  • Quatre paniers en inox,  • Sondes de mesure de température (1 pour mesure température interne et 3 pour température à cœur), 1 sonde de mesure de la pression,  • Passe fil et matériels permettant de fixer les sondes de températures sur les boites pour mesure interne et dans la chambre  • Ensemble des tuyauteries et câbles nécessaires pour raccorder les différentes parties de l’installation  - Manuel technique en Français  - Certificat de sécurité  Le soumissionnaire doit installer l’équipement, faire des essais d’utilisation avec boucle de concentration, fournir accessoires, catalogues et manuel d’utilisation des équipements en français ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **Capsuleuse bocaux**  **Fonction** : Capsulage des bocaux en verre  **Descriptif :**            - Machine manuelle ; levier à bras ;  - Diamètre capsule (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm  - Diamètre bocaux (plage mini à respecter) : 30 – 100 mm  - Hauteur bocaux (plage mini à respecter) : 40 – 300 mm  - Dispositif injection d’air comprimé  - Machine avec table de support ;  - Alimentation 220V, 50Hz ou 380 V.  - Raccordement avec le générateur de vapeur item 2, pour l’injection de vapeur  Accessoires:  - 1000 Bocaux en verre de contenance entre 250 ml et 300 ml avec couvercle  **Installation et mise en service**  Notice technique en Français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 05 | **formation**  3 jours de formation |  |  |
| 06 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**ORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N°12 : Boule de concentration, générateur de vapeur, autoclave et capsuleuse**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Boule de concentration sous vide | ***U*** | *01* |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Générateur de vapeur électrique | ***U*** | *01* |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Autoclave statique | ***U*** | *01* |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Capsuleuse bocaux | ***U*** | *01* |  |  |  |  |  |  |
| 5 | formation | ***jours*** | *03* |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Design hall | ***U*** | *01* |  |  |  |  |  |  |
| **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**

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

**Lot n°13 : équipements Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie**

| **Item n°** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **01** | **Balance à plateau sur pied capacité** ≥**100 kg**  **Fonction** :   * Pesée des produits alimentaires   **Descriptif**   * Portée 100 kg ±10%; * Précision minimale : max 20 g * Plateau de pesée indépendant ; * Affichage numérique sur pied * Pieds réglables * Plateau inox * Alimentation secteur : 220 V – 50 Hz | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **02** | **Balance 20 kg minimum**  **Descriptif**   * Portée : 0 - 20 kg minimum * Précision minimale : max 2 g * Affichage digital * Plateau inox * Calibrage interne de la tare. * Alimentation secteur : 220 V – 50 Hz | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **03** | **Balance portable 4 kg minimum**  **Fonction**  Contrôle en ligne  **Descriptif**   * Portée : 0 - 4000 g minimum * Précision minimale : max 1 g * Plateau inox * Tarage automatique * Fonctionnement sur secteur 220V- 50 Hz * Batterie rechargeable intégré | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **04** | **Balance de laboratoire de table, portée 3 kg minimum**  **Fonction(s)**   * Pesée réactifs * Préparation milieux de culture microbiologiques * Pesée petits ingrédients pour TP IAA   **Descriptif**   * Portée ± 3 000 g ±10%; * Précision minimale : max 0,01 g * Affichage digital * Pieds réglables * Plateau inox * Livrée avec certificat d'étalonnage   **Accessoires**   * Poids de calibrage.   Livré avec :  Jeu de poids d’ajustage pour balance :   * 5kg, classe M1 * 1kg, classe F1 * 200g, classe F1 * 100g, classe F1 * 100g, classe E2 * Les poids sont fournis en étuis individuel avec gants et pince de manipulation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **05** | **Balance analytique de laboratoire de précision 10-4**  **Fonction(s)**   * Pesée laboratoire de biochimie * Pesée de précision (extrait sec, cendres, etc)   **Descriptif**   * Portée 200 g ±10%; * Précision minimale : max 0,1 mg * Calibrage interne * Chambre de pesée avec portes coulissantes * Pieds réglables * Niveau à bulles * Plateau en inox   **Accessoires**   * Poids de calibrage. * Tapis de pesée | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **06** | **Autoclave de laboratoire**  **Fonction :**   * Stérilisation des milieux de culture microbiologiques solides et liquides * Stérilisation des déchets d’analyse microbiologique solides et liquides   **Descriptif**   * Conformité CE * Volume : 80 litres minimum * Verrouillage de sécurité de la porte (empêche ouverture tant que l’appareil est sous pression) * Soupape de sécurité/sécurité surchauffe/ sécurité manque d’eau * Manomètre de contrôle * Chauffage intégré avec système de refroidissement * Cuve inox * 2 paniers en fil inox * Container pour stérilisation des pipettes * Vidange de l’autoclave * Evacuation des condensats | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **07** | **Etuve sous vide 110°C**  **Descriptif**   * Conformité CE * Volume ≥ 30 litres * Température max. : 110°C * Vide limite : 0,10 mbars (valeur minimale) * Etuve complète avec dispositif de mise sous vide permettant de garantir la conformité de l’installation aux normes, * Construction en inox * Alimentation 220 V –50 Hz * Puissance : 1200W minimum * Réglage et affichage du vide * Réglage et affichage de la température * Régulation entrée gaz inerte ou air   Accessoires   * 40 nacelles de dessiccation en aluminium avec couvercle * 1 pince à nacelle | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **08** | **Four à micro-ondes (type ménager)**  **Fonction(s)**  Préparation des milieux de culture  **Descriptif**   * Volume : 35 litres min. * Alimentation : 220 V- 50 Hz * Puissance : maximum 1000 W * Conformités réglementation CEE concernant les appareils électroménagers | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **09** | **Etuve bactériologique**   * Conformité CE * 1 porte * Volume : 100 litres minimum. * Ventilation naturelle par convection * Plage de température : Température ambiante à 70°C * 3 grilles inox * Porte intérieure vitrée * Caisson intérieur et accessoires intérieur en inox * Alimentation Electrique : 220 V – 50 Hz * Régulation électronique de température, précision : 0,5 °C * Affichage numérique | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **10** | **Etuve universelle de laboratoire 100 l**  ***Fonction(s)***  Réalisation des extraits secs (méthode de routine)  Séchage verrerie  **Descriptif**   * Conformité CE * Capacité : 100 litres minimum * Caisson intérieur et accessoires intérieur en inox * Température de +30°C à 200°C * 4 glissières avec plateaux * Blocage du système de consigne * Alimentation 220 V, 50Hz, * Affichage numérique   Accessoires  • 40 nacelles de dessiccation en aluminium avec couvercle  • 1 pince à nacelle | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **11** | **Four à moufles / four à cendres**  **Fonction(s)**  Détermination de la teneur en minéraux (méthode de routine)  Détermination de la teneur en cendres des produits céréaliers (méthode officielle)  **Descriptif**   * Conformité CE * Volume : 5 litres minimum * Température max. : ≥1100 °C ; Puissance : 3 kW minimum * La température de consigne doit être atteinte en moins de 30 minutes   **Construction**   * Extérieur en acier inoxydable à surface brossée; Cheminée d'évacuation verticale   **Commande régulation**   * Régulation numérique avec programmation de rampe, température et temps; * Affichage de la température en façade * Alimentation 220 V, 50 Hz | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **12** | **Hotte chimique**  **Fonction(s)**  Evacuation fumées et vapeur de l’extrudeur pilote  **Descriptif**   * Hotte en inox * Dimension ± 10 % : Longueur 160 cm, Profondeur: 60 cm, hauteur 120 cm * Soudure des différentes parties compatibles avec l’activité alimentaire du local * Conception de la hotte et des fixations permettant d’assurer le nettoyage de toutes les parties * Livré avec :   - extracteur  - Raccord(s) à la cheminée d’évacuation  - Cheminée d’évacuation longueur minimum de 10 mètres | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **13** | **Hotte à flux laminaire**   * Dimension ± 10 % : 600 x 350 x 950 mm; * Fenêtre frontale coulissante mobile manuellement à l'aide de poignées Vitesse de flux environ 0,4 m/s ± 20% * Plan de travail en acier inox * Alimentation 220V - 50 HZ. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **14** | **Brûleur de laboratoire portable type « Camping gaz »**  **Descriptif**   * Brûleur à flamme verticale * Livré avec : 2 cartouches de remplacement butane | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **15** | **Becs Bunsen à robinet et veilleuses**  **Descriptif**   * Robinet avec veilleuse pour gaz propane ou butane, 13 mm * Hauteur de 115 mm, tétine d’arrivée de gaz de 12 mm de diamètre * 1 flexible gaz , longueur ≥ 70 cm, avec colliers de serrage * Accessoires : * 1 Tripode / Trépied support en acier pour becs bunsen, hauteur : 180 – 220 mm, diamètre 150 mm * 1 grille support sans amiante | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **16** | **Plaque électrique (type ménager)**  **Descriptif**   * Revêtement inox * 2 Plaques électriques * Electricité : 220 V, 50 Hz * Puissance électrique  3,5 kW | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **17** | **Compteurs manuel de colonies**  **Descriptif**   * Alimentation 220 V – 50 hz * Éclairage réglable * Compatible tout stylo marqueur * Livré complet avec table lumineuse, loupe et bras articulé. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **18** | **Bain-marie de laboratoire**  **Descriptif**   * Intérieur et extérieur en inox avec couvercle inox * Forme toit pupitre * Capacité minimale : 20 litres * Température réglable de +5°C à 100°C (+10%), précision + 1°C * Affichage numérique de la température du bain * Alimentation : 220v, 50 Hz * 2 Portoir inox adapté * Coupure de chauffage si dépassement de la température de sécurité maximale. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **19** | **Loupe de terrain grossissement 10 X**   * Loupe solide de terrain. Grossissement: 10 x | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **20** | **Microscope binoculaire**  **Descriptif :**   * Tube porte oculaires inclinés * Grossissement des oculaires: x10 * Distance inter-pupillaire réglable * 4 objectifs : x4, x10, x40, x100 * Condenseur avec ouverture réglable par un diaphragme * Équipé d'un filtre bleu * Eclairage Led * Platine équipé d'un système de fixation et de déplacement de la préparation * Alimentation :220V - 50 HZ. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **21** | **Disperser agitateur ULTRA RAPIDE**  **Descriptif**   * Vitesse : minimum 20 000 tr/min * Capacité de mélange minimum : 2 litres * 220 V, 500 W minimum   **Accessoires**   * Statif, hauteur minimale : 260 mm * Noix de fixation * Tige de broyage stérilisable pour mélange de 1 à 50 ml environ | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **22** | **Broyeur Homogénéiseur en sac (Stomacher)**  **Descriptif**   * 3 pales courbées avec îlot central : amélioration du malaxage en augmentant les forces d'extrusion appliquées à l'échantillon * Sac à fond rond * Affichage digital LCD : * Programme et temps * Mémoire : 3 programmes minimum * Démarrage automatique à la fermeture de la porte * Echantillon capacités ± 10% : 80 à 400 ml * Vitesse réglable ± 10 % : 75 à 300 coups/min * Minuterie : 1 sec à 99 min59sec * Alimentation 220 V – 50 Hz * Paquets de 500 sacs Stomacher standards | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **23** | **Pompe à vide à membrane**  **Descriptif**   * Conforme aux normes CEE * Compresseur-aspirateur à membrane, monobloc, sans huile * vide limite ≤ 15 mbars * Débit à la pression atmosphérique 25 – 30 l/h * Pression maximale : 4 bars * Alimentation 220V/50HZ.   Livré avec :   * Kit de connexion à la cloche à vide | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **24** | **Rampes de filtration à 3 postes sous vide et membranes filtrantes**  **Descriptif :**   * 01 Rampe de filtration inox 03 postes complètes stérilisable, entonnoir 300 ml avec : * Supports avec fritté inox ∅ 50 mm ± 10 % pour 03 entonnoirs 300 ml * 03 entonnoirs inox 300 ml ± 10 % * 03 couvercles pour entonnoirs 300 ml ± 10 % * 06 joints de couvercle pour entonnoirs 300 ml ± 10 % * Membranes en nitrates de cellulose blanche quadrillage noir   - Pour mise en évidence des bactéries  -Seuil de rétention 0,45 µm  -Diamètre 50 mm  -Adapté à la rampe  -Conditionnement par 100 : 20 boîtes de 100 unités   * Membranes en nitrates de cellulose blanche quadrillage vert   -Pour mise en évidence des coliformes  -Seuil de rétention 0,45 µm  - Diamètre 47mm  -Adapté à la rampe  -Conditionnement par 100 : 20 boîtes de 100 unités | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **25** | **Distillateur de laboratoire**  **Descriptif**   * Production  ≥ 08 L/h * Conductivité eau distillée : 3,6 µS /cm (conformité à la pharmacopée européenne) * **Construction / sécurité**   -Sécurité manque d’eau  -Coupure alimentation en eau et électricité si réservoir stockage plein  -Coupure eau et électricité si rupture bouilleur  -Possibilité de montage mural   * **Fluides / raccordement**   -Eau froide  -Electricité : 220 V ou 380 V – 50 Hz.   * **Livré avec :**   -2 Bonbonnes spéciales eau distillée d’environ 20 litres avec bouchon de transfert et robinet | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **26** | **Matériel détermination de point de fusion**  **Descriptif**   * Mesure par observation optique ; tubes capillaires * Plage de température : 0°C à 85°C * Programmation de la rampe de montée en température de 0,1°C à 10°C / minute (plage de variation minimale imposée) * Résolution : 0,1°C * Bras d’observation réglable * Grossissement de la loupe d’observation : 6X minimum * Alimentation :220V-50 Hz * Livré avec :   - 500 tubes capillaires ouverts aux deux extrémités | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **27** | **Extracteur de matières grasses Soxhlet**  **Descriptif**   * Capacité de l'extracteur 250 ml * Capacité du ballon 500 ml * Support, * Réfrigérant, * Chauffe ballon avec alimentation de 220V * Accessoires :   - Tuyau d'alimentation d'eau de refroidissement  - Noix avec pince fixe pour fixer les pièces en verre soxhlet  - 100 cartouches d’extraction en cellulose 100 ml ± 10 % adapté à l’extracteur  - 100 cartouches d’extraction en cellulose 30 ml ± 10 % adapté à l’extracteur  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **28** | **Minéralisateur kjeldahl 6 postes complet**  **Descriptif**   * Plage de température ± 10 % : 30 à 450°C stabilité +/-0,5°C ; * Minuterie numérique 120 minutes ± 10 % en temps écoulé ou restant et position marche continu; * Pupitre en acier inox téflonisé avec 8 tubes capacité 300 ml * Collecteur de vapeur. * Bloc en aluminium massif * Alimentation :220V 50 HZ. * Livré avec :   - Système de neutralisation de fumée KJELDAHL  **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **29** | **Distillateur KJELDHAL adapté au minéralisateur (Item 28)**  **Descriptif**   * Conformité CE * Revêtement anticorrosion * Verrerie totalement visible derrière un capot de protection transparent, * Serrage étanche pour éviter tout risque de fuite. * Porte avec sécurité qui empêche de distiller lorsque la porte est ouverte * Générateur de vapeur avec contrôle de la pression et puissance variable, plage de variation ± 10 % de 10 à 100%; * Programmation du temps de réaction et distillation; * Automatisation : aspiration automatique d'eau et de soude à partir des réservoirs pour eau et soude inclus, * Vidange de tube automatique * Réglage de débit d’eau de refroidissement * Alarmes :   \* Manque d'eau dans le générateur de vapeur.  \* Porte de sécurité ouverte ou sans tube de digestion/distillation.  \* Pour cause de température surélevée dans le générateur de vapeur.   * Alimentation 220V 50Hz * **Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **30** | **Evaporateur rotatif universel (distillation simple ou à reflux):**   * Élévateur manuel rapide pour un emploi facile; * Construction : Verrerie type pyrex * 01 ballon évaporateur de 1000 ml ± 10 % * 01 ballon récepteur de 1000 ml ± 10 % * 01 tube réfrigérant * Affichage digital de la température du bain avec régulation; * Bain chauffant petit volume pour chauffage rapide; * Vitesse de rotation réglable * Utilisable dans une plage de température entre 20 et 95°C. * Pompe à vide adapté à l’évaporateur Alimentation : 220V 50 HZ.   Le soumissionnaire doit fournir les accessoires nécessaires au démarrage de l’évaporateur | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **31** | **Centrifugeuse à godet (spéciale pour méthode GERBER)**  **Descriptif**   * Centrifugeuse spéciale Gerber à 8 positions avec chauffage, * Temps réglable * Frein en fin de centrifugation * 20 pipettes spéciales 11 ml pour méthodes GERBER * 10 butyromètres pour poudre de lait, échelle 0-35 en ½ gramme, avec bouchon * 15 butyromètres à lait : échelle 0-60 en 1 gramme, avec bouchon * 15 butyromètres à lait écrémé : graduation 0-6 grammes et 1/10ème de gramme par litre, avec bouchon * 15 butyromètres complets Roeder pour crème : graduation en % avec godet de prise d'essai. Avec bouchon * 10 butyromètres complets Van Gulik pour fromage : à 2 ouvertures, échelle 0-40 en ½ gramme, avec godet de prise d'essai. Avec bouchon * 100 bouchons pour butyromètres. Diamètre intérieur 11mm. * 80 bouchons extensibles sans poussoir pour butyromètres à lait. * 2 portoirs de 8 places pour butyromètres 2x6 cases, diamètre intérieur des trous de 22mm. * portoirs ∅ 25 pour butyromètres à lait, à crème et fromage * Distributeur d’acide sulfurique capacité 10ml | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **32** | **Montage de chauffage à reflux complet:**  **Descriptif**   * Ballon de 250 mL avec réfrigérant à boules et pince plate (pour maintenir le ballon et le réfrigérant en position verticale * Chauffe ballon avec alimentation de 220V – 50 Hz. * Le soumissionnaire doit installer l'équipement et fournir tous les accessoires (tubes de connexion, etc) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **33** | **Luxmètre**  **Descriptif**   * Mesure en lumière du jour et lumière artificielle (halogène, tungstène) * Gamme de mesure : 0 - 20 000 lux en plusieurs gammes (plage minimale) * Livré avec :   -Mallette de transport  - 2 jeux de piles | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **34** | **Sonomètre numérique à pile : db mètre**  **Descriptif**   * Gamme de mesure : environ 35 à 130 dB, Précision ± 3,5 dB * Pondération : courbes de réponse A et C. * Fonction mémorisation du niveau sonore maximum. * Livré avec :   - Calibrateur  - 2 jeux de piles | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **35** | **PH mètre de paillasse/potentiomètre**  **Descriptif**   * Gamme de pH = 0 - 14 0,01 pH * Potentiel redox : 1800 mV min. * Gamme de température : 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 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **36** | **pH mètre portable**  **Descriptif**   * Gamme de pH = 0 - 14 0,01 pH * Gamme de température : 0 à 100 °C + 0,5 °C, * Compensation automatique de température * Affichage écran LCD * Capteur de température (si non intégrée aux électrodes de pH) * Appareil livré avec : * Une électrode combinée de remplacement * 3 solutions tampons pH 4, 7 et 10 * Alimentation : batteries (incluses) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **37** | **pH-mètre portatif électrode sonde de pénétration**  **Descriptif**   * Gamme de pH = 0 - 14 + 0,01 pH * Gamme de température : 0 à 100 °C + 0,5 °C, * Compensation automatique de température * Electrodes / sondes   + Capteur de température (si non intégrée aux électrodes de pH)   + 1 Sonde de pénétration pour mesure du pH dans les denrées alimentaires pâteuses, insensibles à la souillure   + 1 électrode en plastique incassable,   + 1 électrode combinée verre tout milieu * 3 solutions tampons pH 4, 7 et 10 * Alimentation : batteries (incluses) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **38** | **Conductimètre digital Portable**  **Descriptif**   * Zone de conductivité 0,10 µS/cm à 500 mS/cm * Précision de conductivité ± 0.5% max. * Résolution de Conductivité 0.01 * Affichage écran LCD * Alimentation batteries (incluses) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **39** | **Acidimètre « DORNIC » en nombre de 6**  **Descriptif**   * Acidimètre en polyéthylène complet 500 ml * 100°D en 1° de graduation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **40** | **Polarimètre manuel**  **Descriptif**   * Tube de 200 mm minimum * Gamme de mesure : 0 à 360° Division d'échelle: 1° * Précision : meilleure ou égale à 0,05° * Éclairage par LED * Oculaire à réglage dioptrique * Alimentation batteries (incluses) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **41** | **Spectrophotomètre UV/Visible à balayage**   * Gamme entre 190-1000nm * Bande passante réduite à 10 nm * Lampes Deuteriem / tungsten * Communication : Sorties USB * Imprimante intégrée ou externe * Logiciel de pilotage et traitement des données fourni en standard, avec câble de raccordement PC fonctionnant sous Windows XP * Alimentation 220V - 50HZ * **Installation et mise en service**   Accessoires:   * 10 cuves en quartz standard réutilisable * Kit de calibration | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **42** | **Thermo lactodensimètre du lait ½ graduation**  **Fonction**Mesure de la masse volumique du lait selon norme NF B 35-522  **Descriptif**   * Gammes / échelles :1,015 – 1,045, ½ graduation : 5 aéromètres | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **43** | **Thermo lactodensimètre du lait 1/10 graduation**  **Fonction**Mesure de la masse volumique du lait selon norme NF B 35-522  **Descriptif**   * Gammes / échelles :1,025 – 1,037, 1/10 graduations : 5 aéromètres | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **44** | **Alcoolmètres 0 –10°**  **Fonction**Mesure du titre alcoolimétrique  **Descriptif**   * Fourni avec table de correction en fonction de la température * Gammes / échelles : 0 –10° | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **45** | **Alcoolmètres 10 –20°**  **Fonction**Mesure du titre alcoolimétrique  **Descriptif**   * Fourni avec table de correction en fonction de la température * Gammes / échelles : 10 – 20 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **46** | **Densimètres en polycarbonate Echelle 1,000 – 1,220**   * Gammes / échelles : 1,000 – 1,220, | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **47** | **Densimètres en polycarbonate Echelle 1,200 – 1,400**   * Gammes / échelles : 1,200 – 1,400 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **48** | **Densimètre pèse sel Gamme 100 g / l** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **49** | **Densimètre pèse sel Gamme 500 g/ l** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **50** | **Refractomètre de paillasse**  **Fonction :** détermination de l’indice de réfraction et le degré BRIX,  **Descriptif :**   * Livré complet avec :   - Lame d’étalonnage  - Thermomètre de contrôle  - Manuel d’utilisation   * Affichage numérique de la mesure * Prismes thermostables par circulation avec éclairage intégré * Alimentation : 220V - 50 HZ. * Indice de réfraction : plage environ 1,3000 à 1,7000 avec Précision : +/- 0,0002. * BRIX plage de 0 - 95 % avec :   - une précision de +/- 0,2 % entre 0 et 50 et une précision de +/- 0,1 % entre 50 et 95. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **51** | **Réfractomètres portatif 30-35 °Brix**  **Fonction :** Détermination de Brix  **Descriptif**   * Compensation automatique en température entre -18 et +40°C * Température entre -18 et +40°C * Entièrement étanche * Gamme (30-35) Brix, précision ≥ 0,2 Brix | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **52** | **Réfractomètres portatif 35-50 °Brix**  **Fonction :** Détermination de Brix  **Descriptif**   * Compensation automatique en température entre -18 et +40°C * Température entre -18 et +40°C * Entièrement étanche   Gamme (**35-50**) Brix, précision ≥ 0,5 Brix | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **53** | **Réfractomètres portatif 50-95 °Brix**  **Fonction :** Détermination de Brix  **Descriptif**   * Compensation automatique en température entre -18 et +40°C; * Température entre -18 et +40°C; * Entièrement étanche   Gamme (**50-95**) Brix, précision ≥ 0,5 Brix | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **54** | **Aw ; Appareil de mesure de l'activité de l'eau**  **Fonction**Mesure rapide de l’activité de l’eau  **Descriptif :**   * 4 entrées et 4 sondes de mesure plus 4 chambres de mesure thermostable * Mesure de 0,000 à 1,000 ; * Résolution 0,001; * Précision : + /- 0,015; * Volume ± 10 % : 2 à 10ml   Livré avec :   * 4 Coupelles pour mesure des produits * Alimentation220 V- 50Hz | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **55** | **ATP mètre portable**  **Descriptif :**   * Temps de mesure de 15 à 30 secondes * Ecran d’affichage * Volume de prélèvement représentatif (de 10 à 50 ml), * Méthode quantitative (unités : eq.bact./ml), * 100 écouvillons de prélèvement prêts à l’emploi * Etalonnage automatique   Livré avec   * Deux jeux de piles de rechange | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **56** | **Thermomètres verre sans mercure de -1°C à + 101°C**   * Longueur ± 10 % : 200 mm * Gamme de température de -1°C à + 101°C (±10%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **57** | **Thermomètres verre sans mercure de–10 à + 50°C**   * Longueur ± 10 % : 200 mm * Gamme de température de –10 à +50°C (±10%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **58** | **Thermomètres verre sans mercure de 20°C à 130°C**   * Longueur ± 10 % : 200 mm * Gamme de température de 20°C à 130°C (±10%) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **59** | **Thermomètre digital portable**   * Thermomètre qualité alimentaire * Affichage LCD grande lisibilité * Acceptant tous les thermocouples JKT, * Sonde interchangeable : 1 sonde à immersion et 1 sonde à pénétration * 1 sonde de température acier à usage général, type K, à faible temps de réponse avec câble 0,5 m minimum * Gamme de température : -50°C à + 300°C; précision +/- 0,2% (valeur minimal) * Mallette de rangement / transport | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **60** | **Thermomètre -hygromètre compact**  **Fonction** Contrôle Humidité relative, absolue,  **Descriptif**   * Température : 0°C à + 60°C, précision 2% * Hygrométrie 10 % à 99 % (plage imposée), précision : 0,5 % * Affichage LCD grande lisibilité * Sonde compact température / hygrométrie interchangeable, * Câble 1,5 m minimum   **Accessoires**  solution d’étalonnage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **61** | **Enregistreur de température 4 voies,**  **Descriptif**   * Enregistreur de température 4 voies * Ecran d’affichage * Mémoire ; +/- 100 000 données * Connexion au PC par USB * Alimentation 220 V-50Hz * Fourni avec :   \* Logiciel d’acquisition de données sous Windows  \* Cordon USB | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **62** | **Thermo-anémomètre digital portable à fil chaud**  **Descriptif**   * Gamme de mesure : * Vitesse d’air : 0 à 40 m/s * Température : - 30°C à 140 °C * Livré avec : * Sondes à poignée * Sonde fil chaud diamètre 16 mm ; 0 à 10 m/s (plage minimum) * Sonde à hélice 0 à 40 m/s, de –30°C à + 140°C (plage minimum), * Sonde de température ; -50°C à 150°C * Certificat de calibration   Alimentation : batteries (incluses) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **63** | **Pied à coulisse numérique 1/50**  **Descriptif :**   * Précision : 1/50 * Affichage numérique * Longueur de mesure : 150 mm minimum * Livré avec : boîtier de rangement | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **64** | **Photomètre de laboratoire pour chlore actif**  **Descriptif :**   * L’appareil est livré avec :   -Solutions étalons  -Deux cuvettes  -Réactifs pour photomètres   * Livré avec Réactif de Chlore libre pour 100 déterminations, | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **65** | **Humidimètre infrarouge/ balance thermique**  **Fonction(s)**  Utilisation pour détermination de l’extrait sec  Contrôle rapide de l’humidité en cours de fabrication  **Descriptif**   * Conversion automatique de la différence de poids, * Affichage du temps et de la température sélectionnée * Détermination automatique ou programmable de la durée avec arrêt automatique, * Gamme de chauffage : 40 à 160 °C environ * Affichage de poids résiduel en gramme, * Alimentation : 220 V – 50 Hz * Livré avec :   - Balance digitale, portée 0 à 80 g, précision 1 mg  - 4 Coupelles pour mesure des produits  - 200 coupelles en aluminium à usage unique pour extraits secs et pesées | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **66** | **Minuteur de paillasse**   * Type Mécanique à alarme * Décompte : 60 minutes * Dimensions minimales : 90 x 90 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **67** | **Chronomètres compteurs décompteurs de laboratoire**  **Fonction(s)**Chronométrage et Suivi réaction physico chimiques au laboratoire  **Descriptif**   * Chronomètre et compte à rebours de 0 à 24 h * Affichage électronique * Alarme sonore fin décomptage * 1 jeu de piles de rechange | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **68** | **Plaque chauffante + agitateur magnétique combine :**   * Capacité ± 10 % : 2 litres * Vitesse : environ 10 🡺 1000 tr/mn * Corps et plateau résistant aux attaques chimiques et faciles à nettoyer * Régulation de la température par thermostat * Température régulé : °C ambiante à 350°C environ, * Alimentation : 220V- 50 Hz, Puissance environ 600 W * Fourni avec 1 barreau aimanté recouvert de téflon | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **69** | **Agitateur magnétique non chauffant**   * Fourni avec 1 barreau aimanté ; * Capacité : 2 litres au moins. * Vitesse : 10 🡺 1000 tr/mn (plage min.) * Corps et plateau résistant aux attaques chimiques et faciles à nettoyer * Alimentation : 220 V – 50 Hz   Accessoire(s) :   * Statif porte sonde avec 1 noix de serrage et 1 bras de fixation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **70** | **Agitateurs vibreurs pour effet vortex**   * Fonctionnement continu ou intermittent par pression du tube, * Vitesse variable * Plage de vitesse ± 10 % : 0 à 2000 tours/min * Alimentation : 220 V- 50Hz * Livré complet avec au moins une tête ronde standard pour tubes   récipients jusqu'à environ Ø 30 mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **71** | **Chauffe ballons électriques pour 250 ml**   * Régulateur intégré ; * Voyant de contrôle de fonctionnement * Alimentation : 220V 50 HZ * Pour ballons de 250 ml | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **72** | **Chauffe ballons électriques pour 500 ml**   * Régulateur intégré; * Voyant de contrôle de fonctionnement * Alimentation : 220V 50 HZ * Pour ballons de 500 ml | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **73** | **Broyeur ménager**   * Type moulinette ou moulin à café * À couteau tournant * Diamètre du bol : 90 mm minimum * Alimentation :220V – 50 Hz | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **74** | **Lave pipette automatique**   * Longueur pipette max 600 mm * Equipée de :   - Bac de lavage/ trempage  - Bac de rinçage  - Panier à anses   * Livré avec :   - Tuyau souple de raccordement | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **75** | **Chariot manuel à deux plateaux**   * Dimensions utiles L x l : 900 x 750 mm ± 10% * Nombres de plateau 2 :   - Plateaux en inox a bords arrondis  - Hauteur du 1er plateau à 280 mm ± 10 %  - Hauteur du 2ème plateau à 900 mm ± 10 %. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **76** | **Thermosoudeuse**  **Fonction**Pour fermeture sacs polyéthylène, polypropylène, PVC  **Descriptif**   * Longueur de soudure ± 10 % : 300 mm * Soudage manuel * Alimentation 220V, 50 Hz * Accessoires • 2 fils de chauffe de remplacement  • 4 rubans téflon pour protection du fil de chauffe • 04 gaines polyéthylène à souder en bobine, largeur 300 mm, longueur > 100 mètres | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **77** | **Mixer type Laboratoire**  **Fonction**Préparation d’échantillons  **Descriptif**   * Type laboratoire * Puissance moteur minimale : 0,5 kW * Livré avec récipient de minimum 1,5 litre | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **78** | **Armoire de sécurité acide / base ventilée**  **Fonction**Armoire d sécurité pour le stockage d’acides et bases  **Descriptif**   * Stockage d’acide et bases- haute 3 portes * Serrure à clé * Charge min. par étagère : 20 kg * Tiroirs à coins arrondis pour nettoyage facile * Volume : 550 l min. * 4 tiroirs, 2 Compartiments * Construction entièrement PVC cellulaire * Revêtement époxy * Voyant de mise en service du ventilateur * Electricité 220 V-50Hz * Accessoires de raccordement pour évacuation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **79** | **Armoire haute ventilée pour produit chimique**  **Descriptif**   * Serrure à clé * Charge min. par étagère : 20 kg * Volume : 900 l min. * 2 portes. 4 étagères * Acier traité anti corrosion * Revêtement époxy * Electricité 220 V * Voyant de mise en service du ventilateur * Accessoires de raccordement pour évacuation | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **80** | **Cryoscope**  **Fonction**   * Détermination du point de congélation * Détermination du mouillage d’un lait   **Descriptif**   * Cryoscope de marque reconnue pour l’analyse des produits laitiers * Méthode de mesure Selon norme AFNOR * A temps fixe * Bain de refroidissement à effet Peltier * Imprimante * Débit mètre pour régulation d’eau * 220 V * **Accessoires** * 5 litres de liquides de refroidissement * Rouleaux et ruban pour imprimante * Portoir 50 tubes diamètre 16 * 2 tubes verre diamètre 16 x 50,5 * 1 micropipettes à volume réglable de 1 à 5 ml * 200 embouts de micropipettes de 5 ml * Boîte de serviette Kinwipes * 500 ml solution A à –0 ,408 °C * 500 ml solution B à –0 ,600 °C * 500 ml solution C à –0 ,512 °C   **Formation 1 jour** | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **81** | **Analyseur rapide lait ultra son**   * Appareil permet l’Analyse de : Matière Grasse, Protéines, lactose, Solides non Gras, Eau ajoutée, Densité. * Affichage numérique des résultats * Livré avec les accessoires nécessaires pour l’étalonnage et le démarrage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **82** | **Paillasses humide**  Paillasse humide avec lavabo complet, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 2 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1800x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **83** | **Paillasse sèche**  Paillasse sèche, plan de travail en corian avec dosseret et bloc de 4 prises de courant, ossature : structure métallique (tube environ 35x 2mm), dimensions d’environ 1600x750x900mm. AVEC meuble sous-paillasse composé de tiroir et porte battante. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **84** | **Design Laboratoire**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |
| **85** | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.**  Assise en mousse polyuréthane compacte lavable, avec repose pied et réglable en hauteur par colonne à gaz. Hauteur assise environ 470 à 670 mm. |  |  |
| **86** | **Formation**  1 jour de formation pour les items 12, 28 ,29 et 41 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n°13 : équipements Laboratoire chimie, biochimie et microbiologie**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **01** | **Balance à plateau sur pied capacité** ≥**100 kg** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **02** | **Balance 20 kg minimum** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **03** | **Balance portable 4 kg minimum** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **04** | **Balance de laboratoire de table, portée 3 kg minimum** | **U** | **3** |  |  |  |  |  |  |
| **05** | **Balance analytique de laboratoire de précision 10-4** | **U** | **3** |  |  |  |  |  |  |
| **06** | **Autoclave de laboratoire** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **07** | **Etuve sous vide 110°C** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **08** | **Four à micro-ondes (type ménager)** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **09** | **Etuve bactériologique** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **Etuve universelle de laboratoire 100 l** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **Four à moufles / four à cendres** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **Hotte chimique** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **13** | **Hotte à flux laminaire** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **14** | **Brûleur de laboratoire portable type « Camping gaz »** | **U** | **20** |  |  |  |  |  |  |
| **15** | **Becs Bunsen à robinet et veilleuses** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **16** | **Plaque électrique (type ménager)** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **17** | **Compteurs manuel de colonies**. | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **18** | **Bain-marie de laboratoire** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **19** | **Loupe de terrain grossissement 10 X** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **20** | **Microscope binoculaire** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **21** | **Disperser agitateur ULTRA RAPIDE** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **22** | **Broyeur Homogénéiseur en sac (Stomacher)** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **23** | **Pompe à vide à membrane** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **24** | **Rampes de filtration à 3 postes sous vide et membranes filtrantes** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **25** | **Distillateur de laboratoire** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **26** | **Matériel détermination de point de fusion** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **27** | **Extracteur de matières grasses Soxhlet** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **28** | **Minéralisateur kjeldahl 6 postes complet** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **29** | **Distillateur KJELDHAL adapté au minéralisateur (Item 28)** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **30** | **Evaporateur rotatif universel (distillation simple ou à reflux):** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **31** | **Centrifugeuse à godet (spéciale pour méthode GERBER)** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **32** | **Montage de chauffage à reflux complet:** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **33** | **Luxmètre** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **34** | **Sonomètre numérique à pile : db mètre** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **35** | **PH mètre de paillasse/potentiomètre** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **36** | **pH mètre portable** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| **37** | **pH-mètre portatif électrode sonde de pénétration** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| **38** | **Conductimètre digital Portable** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **39** | **Acidimètre « DORNIC » en nombre de 6** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |
| **40** | **Polarimètre manuel** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **41** | **Spectrophotomètre UV/Visible à balayage** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **42** | **Thermo lactodensimètre du lait ½ graduation** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **43** | **Thermo lactodensimètre du lait 1/10 graduation** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **44** | **Alcoolmètres 0 –10°** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **45** | **Alcoolmètres 10 –20°** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **46** | **Densimètres en polycarbonate Echelle 1,000 – 1,220**, | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **47** | **Densimètres en polycarbonate Echelle 1,200 – 1,400** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **48** | **Densimètre pèse sel Gamme 100 g / l** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **49** | **Densimètre pèse sel Gamme 500 g/ l** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **50** | **Refractomètre de paillasse** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **51** | **Réfractomètres portatif 30-35 °Brix** | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| **52** | **Réfractomètres portatif 35-50 °Brix** | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| **53** | **Réfractomètres portatif 50-95 °Brix** | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |
| **54** | **Aw ; Appareil de mesure de l'activité de l'eau** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **55** | **ATP mètre portable** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **56** | **Thermomètres verre sans mercure de -1°C à + 101°C** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **57** | **Thermomètres verre sans mercure de–10 à + 50°C** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **58** | **Thermomètres verre sans mercure de 20°C à 130°C** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **59** | **Thermomètre digital portable** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **60** | **Thermomètre -hygromètre compact** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **61** | **Enregistreur de température 4 voies,** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **62** | **Thermo-anémomètre digital portable à fil chaud** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **63** | **Pied à coulisse numérique 1/50** | **U** | **3** |  |  |  |  |  |  |
| **64** | **Photomètre de laboratoire pour chlore actif** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **65** | **Humidimètre infrarouge/ balance thermique** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **66** | **Minuteur de paillasse** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **67** | **Chronomètres compteurs décompteurs de laboratoire** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **68** | **Plaque chauffante + agitateur magnétique combine :** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **69** | **Agitateur magnétique non chauffant** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **70** | **Agitateurs vibreurs pour effet vortex** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **71** | **Chauffe ballons électriques pour 250 ml** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **72** | **Chauffe ballons électriques pour 500 ml** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **73** | **Broyeur ménager** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **74** | **Lave pipette automatique** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **75** | **Chariot manuel à deux plateaux** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |
| **76** | **Thermosoudeuse** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **77** | **Mixer type Laboratoire** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **78** | **Armoire de sécurité acide / base ventilée** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **79** | **Armoire haute ventilée pour produit chimique** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **80** | **Cryoscope** | **U** | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **81** | **Analyseur rapide lait ultra son** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **82** | **Paillasses humide** | **U** | **16** |  |  |  |  |  |  |
| **83** | **Paillasse sèche** | **U** | **7** |  |  |  |  |  |  |
| **84** | **Design Laboratoire** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |
| **85** | **Tabouret de laboratoire à 5 branches.** | **U** | **30** |  |  |  |  |  |  |
| **86** | **formation** | **jour** | **1 jour** |  |  |  |  |  |  |
| **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 14: Banc didactique d’étude du traitement UHT**

| **ITEM n°** | **DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | Banc didactique d’étude du traitement UHT  Fonction  Etude des échanges thermiques  Etude des paramètres de stérilisation pasteurisation  Du lait  De jus de fruits  De produits alimentaires visqueux  Descriptif   * Débit produit ≥20 l / h ; tank de lancement ≥5 litres, * Température produit ≥150°C * Durée de chambrage variable de 0 à 120 secondes environ * Echangeur de chaleur tubulaire et plaques Inox 316 * Conception modulaire permettant de faire varier le nombre de plaques * Echangeur à plaques : (Echangeurs en plusieurs sections permettant d’assurer le pré chauffage, le traitement thermique et le refroidissement (zone de chauffage ≥ 13 plaques, zone intermédiaire : ≥ 13 plaques ; zone de refroidissement ≥ 13 plaques) * Agitateur statiques démontables permettant de passer des produits visqueux dans l’échangeur tubulaire * Panneau de commande et de contrôle : régulation et affichage de : * Pression interne, * Température produit * Température des fluides de chauffe et refroidissement * Débit produit * Débit des fluides de chauffe refroidissement par rotamètre * Niveau du produit dans le bac de lancement et le bac de réception * Dispositif d’acquisition de données et de transfert vers un ordinateur PC * Logiciel de traitement et d’exploitation des données * Livré avec générateur d’eau chaude et générateur de vapeur adapté au banc didactique, * Les raccordements d’eau chaude, vapeur, eau froide et air comprimé doit être fournis, * Formation de 2 jours, * Catalogue et documentation en Français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **2** | **Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz**  **Fonction(s)** contrôle industriel des gaz de chaudières (foyer et cheminée) CO2, CO, O2  **Descriptif**   * Indicateur de fumées * 2 thermomètres avec plonges 150 et 300 mm * 1 déprimomètre (-5 mm) * 1 manomètre (300 mm) pour brûleurs de type gaz et fuel * Livrés avec réactifs pour une année de T.P. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **3** | **Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières**  **Fonction(s)** Détermination du pH, TA, TAC, TH  **Descriptif**   * Quantité de réactifs suffisants pour la réalisation de 300 mesures * Conditionnement par dose unitaire nécessaire à la réalisation d’une mesure complète ou conditionnement permettant de garantir le maintien des propriétés physico chimiques des réactifs d’analyse | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| **4** | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 14: Banc didactique d’étude du traitement UHT**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Banc didactique d’étude du traitement UHT** | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz** | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières** | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Design hall** | **U** | **01** |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

## Lot n°15 :Equipements de la Halle Produits de Terroir

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| 1 | **Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d’environ 100 litres :**  **Comprenant :**  - Une CUVE INOX 304 avec fond plat, 1 x grille INOX 304 perforée avec mat de soulèvement  - Un couvercle INOX 304 avec fermeture par cerclage, joint silicone et tuyauteries INOX 304  - Un condenseur avec serpentin INOX INOX 304  - Un support inox diamètre environ 365 mm, permettant de surélever le condenseur  - Une soupape en INOX 1/2"  - Un thermomètre de cuve supplémentaire INOX permet un contrôle de la température - DN15, se vissant sur piquage femelle DN15 - 1/2" - INOX.  - Un manomètre de pression vapeur INOX permettant de surveiller la pression de distillation  **Un Générateur de vapeur électrique minimum 9 Kw** -Vapeur douce comprenant :  - Chaudière INOX 304, vapeur propre : débit environ 30 kg/h pour distillateur d’environ 100 litres  - Alimentation électrique : TRI 380V  **UN ESSENCIER INOX 3 litres minimum - INOX 304**  - Avec voyant verre - robinetterie inox 304  - Avec ouverture rapide pour nettoyage interne  **FUT INOX 304 - 3 litres minimum**  -INOX 304 lisse - Avec Robinet 3/8" INOX 304 + Couvercle + Joint alimentaire + Trépied PVC  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :2x1x1,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête):**  - Capacité en kg produit/heure selon le type et la densité en vrac du produit à presse 5 à 10 kg/h, puissance de la machine 2 KW minimum  - Le corps d’alimentation, le (s) collier (s) chauffant et la trémie fabriquée en acier inoxydable  - Moteur réducteur  Les résidus sortant sous forme de chips  - Tension de service : 220 V, puissance 2 KW minimum  - Variateur de fréquence électrique monophasé  - Vitesse de rotation réglable  - Les afficheurs, le coffret d’allumage et le bouton d’arrêt d’urgent doivent être à la portée de l’utilisateur  - Peinture : Réducteur et base peints, Toutes les parties en contact direct avec la matière seront en acier Inoxydable  - Application : Machine pour extraction des grains (noix d’arachide, sésame, graines de tournesol, noix, amandes, arganier, grains figues de barbarie, autres grains oléagineux)  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :1,10 x 0,80 x 1,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Concasseur de noyaux d'amende :**  - Capacité de traitement : 50 à 80 Kg/ heure  - Puissance moteur : 1,1 KW minimum  - Tension de service : 220 V  - Trémie d'alimentation : en Acier peint  - Entraînement par poulie,  - Support du concasseur : Acier peint résistant à la déformation et aux vibrations.  - PERTE : 5% à 8%.  - Dimension : 600 x 455 x 1070 (H) mm +/-10%  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (LxlxH) :1,10 x 0,80 x 1,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **Unité d'extraction liquide-liquide avec unité de distillation**   * Cadre en aluminium anodisé et panneaux en acier peint. * L'unité comprend des roues pour faciliter sa mobilité. * Principaux éléments métalliques en acier inoxydable. * Schéma en face avant avec répartition des éléments similaire au vrai. * Éléments transparents pour une meilleure observation du processus. * Processus d'extraction : Colonne en verre à double enveloppe garnie d'anneaux en verre, capacité environ : 2 l. * Processus de distillation : Chaudière pour la distillation, chauffée par un chauffe-ballon électrique réglable, capacité environ : 5 l. * Colonne en verre à double enveloppe garnie d'anneaux. * Colonne de liquide de refroidissement. * Cinq réservoirs de stockage en Pyrex pour l'alimentation, le raffiné, le solvant, l'extrait et le soluté, capacité (chacun environ) : 10 l. Ils comprennent des vannes de vidange. * Circuits d'alimentation et circuits de collecte de produit pour connecter les différents composants de l'unité. Ils comprennent cinq robinets de prélèvement, répartis entre tous les circuits de l'unité, pour contrôler le processus dans toutes les canalisations de fluide, des vannes trois voies directionnelles, des vannes de vidange et une vanne de régulation. * Deux pompes à membrane à vitesse réglable : Pompe à membrane avec tête en acier inoxydable pour pomper l'alimentation, max. débit : 47 l/h, max. pression : 5 bars. Pompe à membrane avec tête en acier inoxydable pour pomper le solvant, max. débit : 17 l/h, max. pression : 5 bars. * Chauffe-ballon électrique, puissance environ : 800 W. * Deux sondes de température « type J » pour mesurer la température en tête de colonne et la température de la chaudière dans le processus de distillation. * Deux débitmètres pour mesurer le débit d'alimentation et de solvant. * L'unité comprend des dispositifs de sécurité dans les pompes pour éviter les défaillances par surpression. Il y a deux pressostats qui arrêtent les pompes lorsque la pression est élevée. * Console électronique, comprenant : Deux interrupteurs pour les pompes à membrane (pour l'alimentation et pour le solvant). * Commandes à deux vitesses pour les pompes à membrane. * Deux panneaux de commande pour les pompes à membrane. * Interrupteur pour le chauffe-ballon électrique. * Affichage pour les capteurs de température. * Affichage de contrôle pour le chauffe-ballon. * Câbles et accessoires, pour un fonctionnement normal. * Manuels de l’appareil fourni : manuels des services requis, d'assemblage et d'installation, de démarrage, de sécurité, d'entretien et de pratiques. * Colonne de distillation type 5 plateaux. * Dimensions max : 1400 x 700 x 1950 mm. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 5 | **Thermoscelleuse professionnelle double pour barquettes:**  -Thermoscelleuse constituée en :Inox.  - Avec système pour couper le film de façon automatique et sur la partie postérieure de la barquette.  - Avec possibilité d’avoir différentes formes et dimensions de moules.  - Dimensions d'encombrement : 400 x 500 x 600 mm +/- 10%  - Cycle de travail : semi-automatique  - Dim. max des barquettes : L 265 x l 325 x H 120 mm  - Puissance : 230V  - Température de soudure : entre 140° et 160°  - Panneau des commandes : digital, avec possibilité de programmer le temps de soudure avec des boutons +/-  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,50 x 0,40  Table en inox adéquate de pose de la machine | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 6 | **Imprimante étiqueteuse avec code barre :**  - Support: Etiquette Papier, Thermique, Vélin, Aluminium & Plastique  - Largeur de papier: 10.4 cm +/-5%  - Vitesse d'impression: supérieur à 12 cm/s  - Résolution: supérieur à 200 dpi  - Technologie: Thermique direct (Sans Consommable) & Transfert thermique (Ruban)  - Connexion PC: USB  - Langage(s) d'impression: EPL2 ZPL ZPL II  - Livrée avec PC et logiciel d'exploitation.  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 7 | **Conditionneuse sous vide à cloche :**  - Modèle à cloche  - Fabrication en acier Inox, coins de la chambre rebondis pour le nettoyage  - Dimensions d’encombrement environ : 510 x 610 x 500 mm  - Dimensions de la chambre environ: 410 x 450 x 220 mm  - Pompe du vide : supérieur à Q= 20 m3/h  - Barre de soudure : supérieur ou égale à 400 mm  - Cycle de travail : 30-35 seconds, automatique  - Panneau des commandes : 10 programmes environ, Lcd, avec possibilité de régler le vide/la soudure avec +/-.  - Machine automatique avec préchauffage et auto nettoyage.  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,50  Table en inox adéquate de pose de la machine | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 8 | **Broyeur Mélangeur produits frais :**  - Capacité cuve : minimum 5 litres  - Trémie d'alimentation : inox 304L  - Corps du broyeur : acier Inox 304L  - Socle : acier peint  - Vitesse réglable  - 220 mono phase -50Hz  - Puissance 1,5 KW minimum  - Machine de table  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 9 | **Sertisseuse de boite de conserves rondes :**  - Sertisseuse montée pour bâti acier inoxydable avec hauteur minimal de 140 cm  - Sertis semi-automatique pour boites de diamètre entre 55 et 100 mm  - Préréglage sur chaque diamètre de boites  - Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis  •Réglage possible du mandrin et des molettes  •machine semi-automatique  •accepte boîtes rondes  - Mise en pression de la boite par lève  - Dispositif d'ajustement de la hauteur de boîte  - Fournies avec 4 mandrins doubles lèvres de chaque diamètre : 100; 86; 71; 55; en acier inox  - Fourniture de 1.000 boites avec couvercle pour chaque mandrin  - Fournies avec 5 molettes correspondantes à chaque diamètre en acier inox  - Avec arrêt d'urgence  - Alimentation triphasée : 0,55 KW minimum  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,40 x 0,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 10 | **Tamiseuse :**  -Tamiseuses vibrantes pour tamis jusqu'à 203 mm / 8” Ø (doit être livrée avec système de fixation, tamis et fond de collecte)  - Lot de tamis contenant 8 tamis (ISO 3310-1), 200 mm Ø, 50 mm hauteur (45 µm, 63 µm, 125 µm, 250 µm, 500 µm, 1 mm, 2 mm, 4 mm) et fond de collecte  - Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,40 x 0,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 11 | **Séchoir avec plateaux et support :**  -Dimensions maximum 430(H) x 535(L) x 417(P) mm  - Matériel Acier inoxydable  - Alimentation : 220-240 V  - 10 plateaux inox amovibles  - Panneau de commande numérique convivial  -Flux d'air assisté par ventilateur pour une distribution uniforme de la chaleur  - Porte à charnières vitrée  - Minuterie 24 heures  - Température max 75°C  Avec installation et mise en service  Table en inox adéquate de pose de la machine  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,50 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 12 | **Compresseur d'air :**  - Alimentation électrique : 220V ,50Hz ;  - Réservoir de : 100 l minimum ;  - Pression 10 bars avec 10 m de tuyau d’air ; crépine pour bullage d’air ;  - Corps compresseur en aluminium ;  - Silencieux  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,60 x 0,40 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 13 | **Soudeuse à pédale avec support :**  Conçue pour le conditionnement des produits.  **Caractéristiques :**  - Dimensions des sachets : environ 300 mm de longueur et jusqu'à 80mm de largeur  - Largueur de la soudure : environ 10 mm  - Soudeuse sur support à commande par pédale mécanique pour la fermeture des sachets.  - Alimentation : 220/230 V  Avec installation et mise en service  Dimensions maximales en m (Lxl) :0,35 x 0,35 | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 14 | **Design hall**  Pour les articles phares, il faut fournir :  \*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. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF** Lot n°15 :Equipements de la Halle Produits de Terroir

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **(1)**  **QTE** | **(2)**  **Prix unitaire**  **HT/HDD/HTVA** | **(3)**  **Prix total HT/HDD/HTVA**  **(3) = (1) x (2)** | **(4)**  **Droits de Douanes sur (3)** | **(5)**  **Prix total**  **Hors TVA**  **(5) =(3)+(4)** | **(6)**  **TVA**  **Appliquée**  **sur (5)** | **(7)**  **Montant TTC**  **(7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | Alambics et distillateur professionnel en INOX 304 capacité d’environ 100 litres : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Machine d'extraction universelle pour huile (1 tête): | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Concasseur de noyaux d'amende : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Unité d'extraction liquide-liquide avec unité de distillation | 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** | Sertisseuse de boite de conserves rondes : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Tamiseuse : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Séchoir avec plateaux et support : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Compresseur d'air : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Soudeuse à pédale avec support : | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Design hall |  | 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**