

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



3

4

16

Handwritten signature in blue ink.

SOMMAIRE

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



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**Marché n° / 2025**

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

Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur



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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet L'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné à l'INTERNAT des EFP de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

LOT N° 1 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTHT BENI MELLAL

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTA KHOURIBGA

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

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

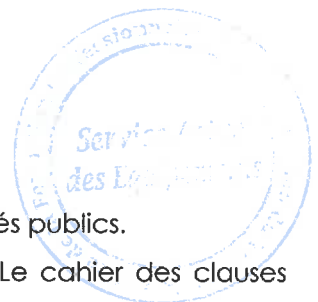
- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué auprès du de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics



- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

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

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.

Délai d'exécution :

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

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

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

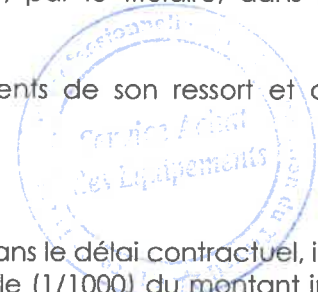
Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

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

Pénalités de retard :

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

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



20

[Handwritten signature]

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.

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

- ✓ **Lot N° 1 : mille deux cents Dirhams (1.200,00DH)**
- ✓ **Lot N° 2 : mille deux cents Dirhams (1.200,00DH)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

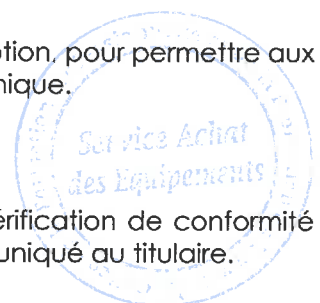
Le responsable du centre bénéficiaire signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

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

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

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

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



21

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

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

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 15 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N°12 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

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

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



22

22

2- Réception définitive :

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

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

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

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

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°13 : MODE DE REGLEMENT.

a-mode de règlement

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

b-délai de règlement

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

ARTICLE N°14 : MODALITES DE PAIEMENT.

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°15 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°16 : BREVETS.

Le titulaire garantira l'OFPPT, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.

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

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	2 et 3
Lot 2	2 et 3

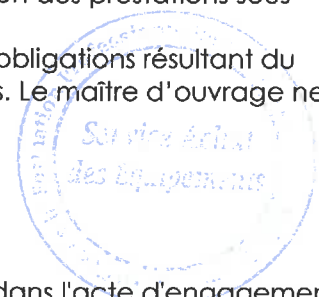
Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto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

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

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

ARTICLE N°18 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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



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

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

ARTICLE N°19 : VALIDITE DU MARCHE.

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

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

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°21 : GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°22 : RETENUE DE GARANTIE.

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

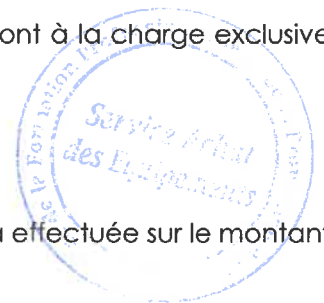
La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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

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

ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE.

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché,



25

(Handwritten signature and initials)

Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire. Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

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

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

ARTICLE 25 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHÉ

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

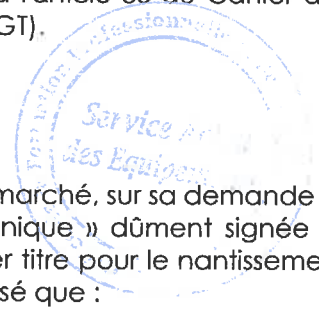
En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

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

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

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



28

28

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

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

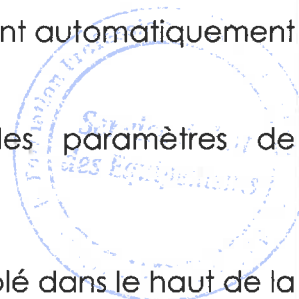


CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

LOT N° 1 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTHT BENI MELLAL

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -10°C à -22° C • Capacité : 700L +/-10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent, Méthode : HACCP ou équivalent. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur +/- 10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3 minimum), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz



- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg minimum
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbée : 480 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

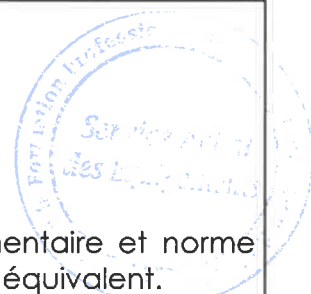
2

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

- Température de **-2°C à +8°C**
- Capacité : 700L +/-10%.
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP ou équivalent.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés



Handwritten signature and the number 29.

- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3 minimum), injectée sous haute pression
- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.
- Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm)
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg
- Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes
- Avec drain d'eau pour un nettoyage facile
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien



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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires

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

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

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres**Marque :****Référence :****3**

- Température de -2°C à +8° C
- Capacité : 1400L +/-10%.
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire

- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210 W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien
- Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

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

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

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTHT Béni Mellal
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1



Handwritten signature and the number 32.

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTA KHOURIBGA

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -10°C à -22° C • Capacité : 700L +/-10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent, Méthode : HACCP ou équivalent. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur +/- 10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbée : 480 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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

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

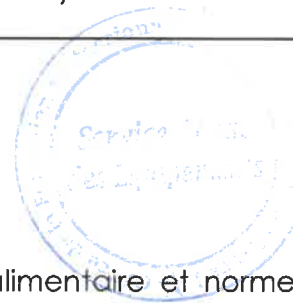
2

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

- Température de **-2°C à +8°C**
- Capacité : 700L +/-10%.
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP ou équivalent.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)



- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/- 10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression
- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique.
- Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm)
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg
- Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes
- Avec drain d'eau pour un nettoyage facile
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires

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

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

3

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres

Marque :

Référence :

- Température de **-2°C à +8° C**
- Capacité : 1400L +/-10%.



- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210 W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien



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

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

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

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

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAÎTRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique par Intérim EL FERDOUSSI WIDAD

Annexe :

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

Handwritten signature and initials in blue ink, located in the bottom right corner of the page.

LOT N° 1 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTHT BENI MELLAL

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -10°C à -22° C • Capacité : 700L +/-10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent, Méthode : HACCP ou équivalent. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur +/- 10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° 		

- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbée : 480 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE ou équivalent

	<p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 700L +/-10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP ou équivalent. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt 		

	<ul style="list-style-type: none"> Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique. Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie Le dégivrage à gaz chaud gaz Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm) Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes Avec drain d'eau pour un nettoyage facile 22 positions au niveau de la grille Thermomètre digitale en façade <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de -2°C à +8° C Capacité : 1400L +/-10%. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. . 		

- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210 W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien
- Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

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

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

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 1 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTHT BENI MELLAL**

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

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

3

4

45

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POUR ISTA KHOURIBGA

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de -10°C à -22° C Capacité : 700L +/-10%. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent, Méthode : HACCP ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). Thermomètre digitale en façade 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique Portes à charnières avec retour automatique 		

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

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbé : 480 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Appareil conforme aux normes NSF International (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les

	<p>réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 700L +/-10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, Méthode : HACCP ou équivalent. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3) minimum, injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique pour paramètres de température facilement et rapidement 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de l'armoire frigorifique. • Le système qui assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (120mm-210mm) • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents avec une capacité de chargement maximale de plus de 35 Kg • Joint de porte magnétique pour une hygiène maximale et propriétés isolantes • Avec drain d'eau pour un nettoyage facile • 22 positions au niveau de la grille • Thermomètre digitale en façade <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire • Température de fonctionnement de -2°C à +8°C • Puissance absorbée : 210W minimum • Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiches électriques repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 1400L +/- 10%. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité 		

énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. .

- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur +/-10%, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210 W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien
- Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

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

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