**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° 32/ 2024**

|  |
| --- |
| 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 DAKHLA :**  **Lot unique :Liste des équipements -Préparateur des produits de la pêche** |

**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 DAKHLA :

**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 DAKHLA :

Lot unique : …………………………………………………………

**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**

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

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

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

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

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

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

Lot unique :Liste des équipements -Préparateur des produits de la pêche

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item n°** | **Désignation et caractéristiques demandées** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| 1 | **Ligne de traitement de poisson « étêtage éviscération, équeutage) de 10 postes (5 postes de stagiaires en face à 5 postes)**  équipée d’un convoyeur pour transporter le poisson et de points d'entrée et de sortie d’eau pour nettoyage : - Dimensions MIN : Longueur 3 m ; Largeur 1,5 m ; Hauteur 85 cm ; -Dimensions MAX : Longueur 3,5 m ; Largeur 1,8 m ; Hauteur 92 cm ; - Conçu pour la coupe de têtes et de queues, et l’éviscération manuelle de sardines ou d’espèces similaires. - Fabriqué en acier inoxydable alimentaire ; - Le système inclut un convoyeur pour y déposer le poisson déjà coupé et éviscéré, et alimenter un convoyeur de recueil des déchets ; - Panneau de commande électrique très résistant et très étanche à l’eau et poussière, adapté au milieu de travail humide ; - avec bouton de deux sens de marche et bouton poussoir d’arrêt d’urgence -Alimentation 220V, 50Hz.  - Installation et mise en service par le fournisseur ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 2 | **Table en inox pour la mise en boite**  Dimensions MIN : Largeur 80 cm, longueur 2 m, Hauteur 88 cm ; Dimensions MAX : Largeur 90 cm, longueur 2,5 m, Hauteur 92 cm ; Pieds en acier inoxydable ; Avec sous table de rangement de caisse en acier inoxydable alimentaire Très résistante et robuste, capable de soutenir une charge maximale de 500 kg Fabriqué en acier inoxydable alimentaire ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 3 | **Table en inox pour lavage des poissons :** - Dimensions MIN : Longueur 2 m, Hauteur 880 mm ;  - Dimensions MAX : Longueur 2,5 m, Hauteur 920 mm ; - La table en inox dispose de deux bacs de rinçage en inox (Profondeur Max – (600x700xh300 mm) Profondeur Min – (400x500xh275 mm) plus égouttoir gauche ou droite en inox ; Crépines et bondes de trop-plein  - Matériau : Fabriqué en acier inoxydable alimentaire - Chaque bac de lavage est équipé de robinet mélangeur adapté à un usage intensif professionnel, en plus de douchette à jet réglable avec débit au minimum 7 l/min et à diffuseur antitartre et embout antichoc et flexible armé de qualité alimentaire -Trou de robinetterie au centre du bac d'un diamètre externe de 8 ± 5% cm ; - Installation mural et branchement robinet et évacuation par le fournisseur. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 4 | **Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles**  Dimensions MIN : largeur 660 mm x Profondeur 435 mm x Hauteur 1785 mm ; Dimensions MAX : Largeur 685 mm x Profondeur 590 mm x Hauteur 1787 mm ; Glissière anti-chute avec butée 2 côtés ; 20 Grilles de 600\*400 mm en inox alimentaire ; Compatible pour porter des grilles de 600 X 400 mm ; Fabriqué en acier inoxydable ; 4 Roulettes résistantes, à roulage facile, pivotantes, avec pare-chocs, avec 2 freins ; Galets d'attaque en polyamide haute résistance ; Très bon rapport Rigidité / Poids ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 5 | **Cuiseur à vapeur fonctionnant à Temp. Sup à 100°C pour poisson, équipé d’une chaudière et écran tactile :** - Dimensions minimum : H.850 mm L.730 mm P. 849 mm adaptés pour des grilles de 530\*325 mm  - avec 06 étagères adaptées aux grilles de 530\*325 mm - Panneau de commande à boutons ; - Indicateur de température numérique dans la chambre de cuisson ; - Possibilité de variation du temps de cuisson ; - Affichage numérique du temps de cuisson ; - Cuisson à la vapeur directe ; - Systèmes de sécurité mécaniques et électroniques pour la protection contre les surtensions ; - Porte à double vitrage, vitre intérieure orientable pour faciliter le nettoyage ; - Joint silicone et système de fermeture assurant une fermeture hermétique ; - Les boîtes sont chargées sur des grilles, et celles-ci sont introduites manuellement dans le cuiseur ; - Disposer de zone de séchage ; - Équipé de sélecteurs de température indépendants pour la zone de cuisson et de séchage, avec des enregistreurs et des sondes de température pour la zone cuisson et zone séchage ; - Doté d’un serpentin fermé dans la zone de séchage ; - Doté de purgeur pour la récupération des condensats ; - Récupération des huiles et graisses générées pendant la cuisson en un seul point et facile à extraire à l’extérieur ;  -Equipé de système d'adoucissement d'eau d'alimentation pour le générateur à vapeur ;  - Construction en acier inoxydable alimentaire ; - Alimentation 220V, 50Hz ;  - Notice technique en français ; - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 6 | **Fardeleuse :**  -Fonctions : Regroupement industriel sous film polyéthylène. -Fardeleuse semi-automatique pour emballer les produits de façon perpendiculaire (bouteilles, boites, cannettes, flacons, etc…). - L'amenée des produits se fait manuellement, à l'aide d'un pousseur pneumatique commandé par un bouton. - Soudage et rétraction du film en une seule étape  - Dimensions du barre de soudure environ : 700 mm - Dimensions environ du produit (mm): L450xL300xH200 ; - Dimensions environ de la machine (mm) : L2500Xl1100xH1900 ; -Alimentation 220 V, 50Hz ;  - Livraison de 3 bobines de film rétractable PVC adaptées aux dimensions de la fardeleuse ; - Notice technique en français ; - Installation et mise en service (production réelle, matière d’emballage et boites à la charge du fournisseur) ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 7 | **Compresseur d’air**  Compresseur mobile à roulettes, Réservoir ≥ 200 L , Pression ≥ 6 bars Avec 10m de tuyau d’air et crépine pour bullage d’air Alimentation : 220- 50/60 Hz ; Notice technique en français ; Installation et mise en service ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 8 | **Doseuse volumétrique équipée de convoyeur compatible à l’usage dans les conserveries de poisson :** -Doseuse à piston ; - Doseuse à deux buses de dosage ;  - Tuyauterie et trémie d’alimentation ou d’aspiration de qualité alimentaire ; -Volume dosage réglable : de 10 ml à 1000 ml ; -Munie d’une bande transporteuse ou convoyeur qui positionne les boites à remplir sous les doseuses, en les centrant parfaitement ; -Après le dosage la bande transporte les boites au plan de récupération de boite au même niveau e la bande pour éviter le diversement du produit à l’extérieur des boites ; -Les doseurs sont facilement réglables à partir du panneau de commande et peuvent être facilement retirés et nettoyés ; -Panneau de commande très résistant et très étanche à l’eau et poussière, adapté au milieu de travail humide ;  -Alimentation 220V, 50Hz ; - Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ; - Notice technique en français - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 9 | **Sertisseuse pour sertir les boites ¼ club et outillage pour sertir les boites** Fonction : Sertissage de boîtes de conserves Descriptif : - Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm  - Sertis semi-automatique pour boîtes ¼ Club - Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis  - Livrée avec 4 mandrins et 10 molettes correspondantes en inox  - Mise en pression de la boite par Pédale  - Fourniture de 1000 boites avec couvercle - Pédale montée sur pied ; - Vitre de protection ; - Arrêt d’urgence -Alimentation 220V, 50Hz.  - Notice technique en français - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 10 | **Sertisseuse pour sertir les boites rondes et outillage pour sertir les boites**  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 ½ haute et 1/10 basse - 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 -Alimentation 220V, 50Hz.  - Notice technique en français - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 11 | **Boites vides avec couvercle:** \*1/2 haute palette de 500 boites  \*1/10 basse palette de 500 boites  \*1 /4 club palette de 500 boites | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 12 | **Palettes**  Dimensions : 1 200 x 800 mm ; Palette en plastique ; Charge dynamique : 1000 kg maxi. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 13 | **Caisses en plastique avec logo de l’OFPPT**  Fabrication en plastique alimentaire ; Dimensions environ : Largeur 600x Profondeur 400 x Hauteur 150 mm ; Poids 1,5 kg | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 14 | **Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :** Permet de sectionner partiellement la tête de la sardine, de sorte que les viscères y restent solidaires, puis, par un mouvement de traction, de retirer l’ensemble tête et viscères. Il ne nécessite qu’une légère rotation du poignet tenant la sardine.  La qualité et la productivité de ces opérations sont identiques à celles réalisées avec un couteau.Facile à utiliser ; Fabriquer en inox acier inoxydable (conforme aux normes alimentaires) avec poignée et becs surmoulés.  Ciseaux démontable pour faciliter le nettoyage. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 15 | **Couteaux pour filetage de poison :**  Matériau de la lame : en acier inoxydable alimentaire  Matériel de poignée : poignée en plastique  Longueur de la lame environ : 150 mm Longueur de la poignée environ : 120mm | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 16 | **Balance numérique**  • Portée : 0- 50 kg ± 10% ; précision 10 g ; • Plateau inox ; • Calibrage externe de la tare. • Alimentation 220V, 50HZ. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 17 | **Balance de 5kg :** Balance de laboratoire de table, portée 5 kg minimum Fonction(s) • Pesée réactifs  • Préparation milieux de culture microbiologiques • Pesée petits ingrédients 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 - Alimentation 220V, 50HZ. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 18 | **Thermomètre à sonde** :  - Sonde de plage de mesure - 30 ° C et 250 °C - Etanche - Sonde de pénétration - Précision : 0.03°C sinon 0.05% lecture ( sur la chaîne de mesure complète), résolution : 0,01 °C - Longueur sonde environ 14 cm - Dimensions de boite digital environ L 90 x H 200 x P 40 mm - Affichage : Grand afficheur LCD pour l'affichage des valeurs et d'informations supplémentaires ;  - Livré avec étui de protection sonde - Enregistreur de données intégré  - Incluant un certificat d'étalonnage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 19 | Moniteur automatique d’analyse de sertis :  L'appareil est équipé du Logiciel d'analyses et traitements des images et mesures du serti. La mesure est rapide et peut-être réalisée en automatique ou manuel. Le soumissionnaire doit fournir tous les accessoires nécessaires pour l’équipement. Le soumissionnaire doit installer l’équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d’utilisation en français. | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 20 | **PH mètre de paillasse/potentiomètre :** Descriptif  - Gamme de pH = 0 - 14 ± 0,01 pH  - Potentiel redox : ± 1800 mV min. - Gamme de température environ : 0 à 100 °C + 0,5 °C,  - Etalonnage automatique  - Compensation automatique de la température - Avec bras porte électrode et sonde de température, complet - Sonde de température (si non intégrée aux électrodes de pH) - Electrodes : 1 électrode pH verre à électrolyte  - Alimentation 220V/ 50 Hz - Appareil livré avec : - Une électrode combinée de remplacement   - 3 solutions tampons pH 4, 7 et 10 - Solution pepsine de nettoyage  - Solution d’électrolytes pour sonde pH  - Incluant un certificat d'étalonnage | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 21 | **Kit de contrôle de serti :** - Scie simple manuelle pour la coupe du serti. - Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. - Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l’épaisseur du serti  -Ouvre boîte manuel Pour l’ouverture manuelle des boîtes à examiner. - Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l’ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. - Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) - Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression - Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l’agrafure, tête en inox - Dépressomètre / vacuomètre  - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves   - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés - les notices techniques en français | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 22 | **Machine de conditionnement à vide :** - Application : permet la mise sous vide en quelques secondes de tous types de produit alimentaires, et préparations cuisinées ;  -Chambre à vide d’environ 400 x 450 x H 200 mm ± 10% - Panneau de commande : réglage du temps de mise sous vide et de la température de soudure ; Panneau de commande protégé contre les éclaboussures d'eau - Un vacuomètre en façade permet de visualiser précisément l'intensité du vide ; - Bouton Stop permet d'interrompre à tout moment le cycle de mise sous vide ; - Soudure haute pression avec pré découpage ; - Barre de soudure sans fil et cuve emboutie ; - Cuve emboutie avec coins arrondis ; - Plaques d'ajustement et kit d'entretien fournis ; - Fabriquer en inox ; - Alimentation 220V/ 50 Hz ; - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; - les notices techniques en français ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 23 | **Machine à glace en écaille :**  -Description : -Machine à glace écailles est un appareil qui permet de fabriquer de minces fragments de glace ; - Dimensions d’environ : L 550 x P 650 x H 700 mm ± 10% -Production jusqu’à 300 kg/Jour.  - Ensemble monobloc  - Refroidissement à air - Châssis en acier inox - Vidange en 25 mm - Température de la glace : -5°/-10°C (épaisseur 1.5 – 2.2mm)  - Système d’arrêt électronique  - Alimentation 220V/ 50 Hz -Système de contrôle électronique pour détecter la hausse de température et de courant ainsi que le manque d’eau ; - Notice technique en français - Installation et mise en service (production réelle de glace en écaille) ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 24 | **Machine de marquage :** - Machine à impression jet d’encre avec fixation de jet d’encre et positionnement adapté aux boites de ¼ club et boites rondes de diamètre 73 ; - Jet d’encre adapté au fonctionnement sur convoyeur ; - Des codes nets et contrastés (Impression de haute résolution très lisible) ; -Panneau électronique très étanche adapté au milieu de travail humide ; -Ecran de commande pour affichage de paramètres et modification des données ; -Remplacement de cartouche à encre très facile ; -Taille de caractère modifiable ; -Livré avec paquet de cartouche de rechange  - Alimentation 220V/ 50 Hz ; - Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) ; - les notices techniques en français ; | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 25 | **Chambre froide positive d’environ 12 m3 :** - Panneaux sandwich, 100 mm d’épaisseur, en polyuréthanne injecté entre 2 tôles laquées blanc modulables à surface lisse ; assemblés au moyen de serrures - Sol : panneau isolant, charge maximale de 500 Kg/m², recouvert d’un revêtement polyester antidérapant. Construction permettant une ventilation naturelle. -Cordons chauffants 24 V sur Huisserie et seuil - Porte pivotante isotherme de même caractéristiques que les panneaux, passage libre d’environ 2,2 m x 1,2 m, dé-condamnable de l’intérieur. -Protection des bas de cloisons par plinthes inox -Tuyauterie à évacuation des eaux de dégivrage sortant le plus rapidement de la partie intérieure de la C.F. trajet le plus direct pour la tuyauterie -2 PC étanches à volet encastré à 1 m 80 du sol.  -Interrupteur d’éclairage externe avec voyant de signalisation -Eclairage étanche à hublot. Téléthermomètre à afficheur digital en façade - Aération haute et basse en arrière des chambres froides  - Cloison frontale unique toute hauteur condamnant toute circulation d’air avec l’arrière des chambres froides  - Commande, protection et raccordement de l’éclairage, des cordons chauffants et du système d’alarme : réalisés à partir d’un tableau placé à proximité de la chambre Machinerie : - Installation frigorifique standard complète (compresseur hermétique, évaporateur etc),  - Installation de la machinerie en terrasse avec toutes les protections nécessaires (protection matériel, protection opérateurs) Dimensions chambre froide : Au sol L x l : 2 x 2 -Notice technique en français - Installation et mise en service | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 26 | **Autoclave** - Capacité : 100 litres minimum - Construction : acier inox.  - Lecture de la température à cœur par sonde incorporée- Soupapes de sécurité – Enregistreur de données de stérilisation, y compris logiciel, avec retransmission sur PC- Surpression de service jusqu’à 2,5 bars- Couvercle hydraulique - Montage sur bâti permettant le déplacement de l’appareil à l’aide de roulettes- Piquage pour passage de sonde de température et de pression – Un thermomètre à lecture directe  - Réglage de la contre pression - Chauffage électrique 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** |  |
| 27 | **Tunnel IQF** - Capacité: 10 Kg/h environ - Dimension (L\*W\*H): 1.2\*2.3\*2.3m ± 10% - Voltage: 380V/50Hz - Puissance (W): 2kw minimum - Composants de base: Roulement, Boîte de vitesses, Récipient sous pression | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 28 | **Transpalette manuel** - Largeur totale : maximum 550 mm  - Hauteur totale : maximum 1300 mm - Largeur des fourches : 160 mm ± 10% - Hauteur maximum des fourches : 200 mm - Dimensions des roues directrices : 180 x 50 mm ± 10% - Dimensions des galets : 70 x 80 mm ± 10% - Poids : environ 65 Kg  - Capacité : minimum 2500 Kg | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| 29 | **Ligne de production farine de poisson** Puissance (W): 10kw minimum Tension: 220V/380V Dimension (L\*W\*H): 1.5m \* 1m \* 2m ± 10% Méthode expansion : Expansion humide Matériaux applicables Forme : Poudre Opération : Complétement automatique | **Marque :**  **Référence :**  **Caractéristique proposée** |  |
| Fournir pour tout les articles :  \*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l’article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;  \*Plaques signalétiques des zones de l’atelier.  \* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.  \*les équipements doivent être conforme aux normes européennes (marquage CE) | |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot unique :Liste des équipements -Préparateur des produits de la pêche

| **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 | **Ligne de traitement de poisson « étêtage éviscération, équeutage) de 10 postes (5 postes de stagiaires en face à 5 postes)** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | **Table en inox pour la mise en boite** | U | 6 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | **Table en inox pour lavage des poissons :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | **Chariot avec des grilles perforées en inox sur 20 niveaux, livré avec 20 grilles** | U | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | **Cuiseur à vapeur fonctionnant à Temp. Sup à 100°C pour poisson, équipé d’une chaudière et écran tactile :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | **Fardeleuse :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | **Compresseur d’air** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | **Doseuse volumétrique équipée de convoyeur compatible à l’usage dans les conserveries de poisson :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | **Sertisseuse pour sertir les boites ¼ club et outillage pour sertir les boites** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | **Sertisseuse pour sertir les boites rondes et outillage pour sertir les boites** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | **Boites vides avec couvercle:** | U | 1500 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | **Palettes** | U | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | **Caisses en plastique avec logo de l’OFPPT** | U | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | **Ciseaux pour étêter ; éviscérer et équeuter le poisson :** | U | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Couteaux pour filetage de poison :** | U | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | **Balance numérique** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | **Balance de 5kg :** | U | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | **Thermomètre à sonde** : | U | 3 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | **Moniteur automatique d’analyse de sertis :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | **PH mètre de paillasse/potentiomètre :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | **Kit de contrôle de serti :** | U | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | **Machine de conditionnement à vide :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | **Machine à glace en écaille :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | **Machine de marquage :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | **Chambre froide positive d’environ 12 m3 :** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | **Autoclave** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | **Tunnel IQF** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | **Transpalette manuel** | U | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | **Ligne de production farine de poisson** | 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**