**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° 42/ 2023**

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région CASABLANCA ; répartie en lots suivants :  **Lot n° 1 : Cuve réfrigérée, réservoir, unité de lavage et Matériel du hall lait : Lait pasteurisé**  **Lot n°2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**  **Lot n°3 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**  **Lot n°4 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**  **Lot n°5 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**  **Lot n°6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**  **Lot 7: Banc didactique d’étude du traitement UHT** |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

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

**Lot N°** : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

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

Lot N° : …………………………………………………………

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

## 1.Liste des équipements de la Halle lait

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

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

**Lot 2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**

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

**ORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries**

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

**Lot3 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot3 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

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

**Lot 4 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 4 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot N°5 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N°5 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d’eau glacée**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse**

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

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

**Fait à ……………………… le ………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

## 

**Lot 7: Banc didactique d’étude du traitement UHT**

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

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 7: Banc didactique d’étude du traitement UHT**

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