

ROYAUME DU MAROC
Maître d'ouvrage : LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A.
Maître d'ouvrage délégué : OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL
AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 42/2023

Le **25 Avril 2023 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, pour le compte de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en maîtrise d'ouvrage déléguée, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la 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 n°7: Banc didactique d'étude du traitement UHT

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré au service des marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca, il peut être également téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma. Et à partir du site de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- Lot N°1 : Trente-sept mille Dirhams (37 000,00 DH)
- Lot N°2 : Six mille Dirhams (6 000,00 DH)
- Lot N°3 : Vingt-trois mille sept cents Dirhams (23 700,00 DH)
- Lot N°4 : Sept mille Dirhams (7 000,00 DH)
- Lot N°5 : Dix-huit mille Dirhams (18 000,00 DH)
- Lot N°6 : Dix-sept mille Dirhams (17 000,00 DH)
- Lot N°7 : Dix-huit mille Dirhams (18 000,00 DH)

Les estimations des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :

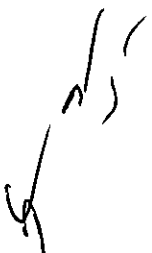
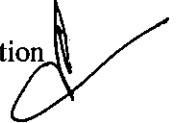
- Lot n° 1 : Deux millions quatre cent soixante mille Dirhams (2 460 000,00 DH) en TTC.
- Lot n° 2 : Quatre cent vingt-huit mille quarante Dirhams (428 040,00 DH) en TTC.
- Lot n° 3 : Un million cinq cent quatre-vingt-quatre mille deux cent quarante Dirhams (1 584 240,00 DH) en TTC.
- Lot n° 4 : Quatre cent soixante-douze mille trois cent vingt Dirhams (472 320,00 DH) en TTC.
- Lot n° 5 : Un million deux cent onze mille cinq cent cinquante Dirhams (1 211 550,00 DH) en TTC.
- Lot n° 6 : Un million cent quarante-six mille trois cent soixante Dirhams (1 146 360,00 DH) en TTC.
- Lot n° 7 : Un million deux cent trente-sept mille trois cent quatre-vingts Dirhams (1 237 380,00 DH) en TTC.

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 27, 29 et 31 du Règlement des Marchés de l'OFPPT

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°6 du règlement de consultation



المملكة المغربية

صاحب المشروع: LA FONCIERE CMC S.A

صاحب المشروع مفوض: مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

رقم 2023/42

في يوم 25 ابريل 2023 على الساعة العاشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح لحساب مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل في إدارة المشاريع بالتفويض ، ، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات قطاع الصناعة الغذائية لفائدة مدينة المهن و الكفاءات لجهة الدار البيضاء ، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: خزان مبرد، خزان، وحدة الغسل و لوازم صالة الحليب: الحليب المبستر
- الحصة 2: لوازم صالة الحبوب البسكويت و الحلويات
- الحصة 3: افرنة، طاولة الدوارة، لفافة نموذجية « little Flow » مضمدة قاطعة ذات خيط
- الحصة 4: لوازم تحويل الفواكه و الخضر: عصير الفواكه
- الحصة 5: خزانات، مبستر و وحدة انتاج الماء المثلج
- الحصة 6: قفالة، معدات التجميد، معير و قافل
- الحصة 7: مصطبات ديداكنتيكية تعليمية لمعالجة UHT

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة www.marchéspublics.gov.ma وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: www.ofppt.ma

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: سبعة وثلاثون ألفاً (37 000.00) درهم
- الحصة 2: ستة آلاف (6 000.00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة وعشرون ألفاً وسبع مائة (23 700.00) درهم
- الحصة 4: سبعة آلاف (7 000.00) درهم
- الحصة 5: ثمانية عشر ألف (18 000.00) درهم
- الحصة 6: سبعة عشر ألفاً (17 000.00) درهم
- الحصة 7: ثمانية عشر ألف (18 000.00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: مليونان وأربع مائة وستون ألف درهم (2 460 000,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: أربع مائة وثمانية وعشرون ألفاً وأربعون درهم (428 040,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: مليون وخمسمائة وأربعة وثمانون ألفاً ومنتان وأربعون درهم (1 584 240,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4 : أربع مائة واثنان وسبعون ألفاً وثلاث مائة وعشرون درهم (472 320,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مليون ومنتان وأحد عشر ألفاً وخمسمائة وخمسون درهم (1 211 550,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6: مليون ومائة وستة وأربعون ألفاً وثلاث مائة وستون درهم (1 146 360,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 7: مليون ومنتان وسبعة وثلاثون ألفاً وثلاث مائة وثمانون درهم (1 237 380,00) مع احتساب جميع الرسوم

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم الملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات المواد 27، 29 و 31 من نظام الصفقات الخاص بمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أطرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق 50 BO. والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- إما أن يتم إرسالها إلكترونياً وفقاً لأحكام قرار وزارة الاقتصاد والمالية رقم 20-14 بتاريخ 8 ذي القعدة 1435 (4 سبتمبر 2014) المتعلق بإزالة الطابع المادي لإجراءات المشتريات العامة.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 6 من نظام الإستشارة

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
Clé 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

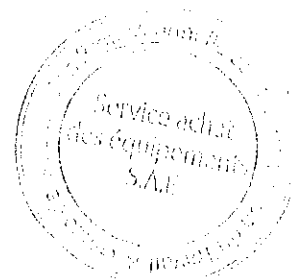
Lot n°3 : Fours, rotative à plateaux, emballeuse type « little Flow » dresseuse coupeuse à fil.

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 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse

Lot 7: Banc didactique d'étude du traitement UHT

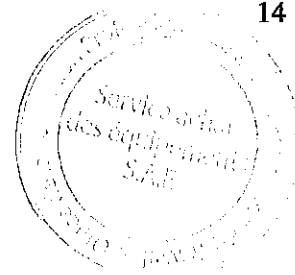


**REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R. C.)**



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.	4
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE	4
ARTICLE 3	: MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE	4
ARTICLE 4	: DEFINITIONS	5
ARTICLE 5	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.	5
ARTICLE 6	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.	6
ARTICLE 7	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.	7
ARTICLE 8	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	8
ARTICLE 9	: OFFRE VARIANTE.	9
ARTICLE 10	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	10
ARTICLE 11	: INFORMATION DES CONCURRENTS.	10
ARTICLE 12	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	10
ARTICLE 13	: REPARTITION EN LOT.	11
ARTICLE 14	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	12
ARTICLE 15	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	12
ARTICLE 16	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.	13
ARTICLE 17	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.	13
ARTICLE 18	: LANGUE DE L'OFFRE.	13
ARTICLE 19	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.	13
ARTICLE 20	: MONNAIE DE L'OFFRE.	14
ARTICLE 21	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.	14
ARTICLE 22	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.	14



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet : Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-Industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région 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 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse
- Lot 7: Banc didactique d'étude du traitement UHT

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement des marchés de l'OFPPT. Toute disposition contraire au règlement des marchés de l'OFPPT est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°18 et des autres articles du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE

Le maître d'ouvrage du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : la **Société Foncière CMC S.A.**

ARTICLE N°3 : MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Le maître d'ouvrage délégué est l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Outre le lancement et le jugement de la procédure des Appels d'offres, la mission de la maîtrise d'ouvrage déléguée est portée sur :

- Le suivi d'exécution du marché ;
- Les démarches, éventuelles, nécessaires à l'obtention de l'exonération des droits de douanes ;
- La coordination nécessaire pour La préparation des conditions de livraison, d'installation et de réception des équipements ;



- La signature des bons de dépôt et des livraisons conformément aux dispositions prévues par ce marché ;
- La réception provisoire du marché ;
- La réception définitive du marché ;
- La liquidation et le paiement des dossiers de facturation.

L'OFPPT représente la Société Foncière CMC S.A. à l'égard du titulaire de ce marché dans l'exercice des attributions qui lui sont confiés jusqu'à ce que la Société Foncière des CMC ait constaté l'achèvement de sa mission.

ARTICLE N°4 : DEFINITIONS.

Au sens du règlement des marchés de l'OFPPT on entend par :

- 1- **Attributaire** : concurrent dont l'offre a été retenue avant la notification de l'approbation du marché ;
- 2- **Autorité compétente** : l'ordonnateur ou la personne déléguée (sous-ordonnateur) par lui pour approuver le marché ;
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;
- 5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

ARTICLE N°5 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement ;
- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :



- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans une même procédure de passation de marchés.

ARTICLE N°6 : JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique. Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le constituent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) Une déclaration sur l'honneur, en un exemplaire unique, établie conformément au modèle joint en annexe.
- b) L'original du récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant. En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

N.B : 1- Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements agréés à cet effet par le ministre chargé des finances Marocain (pour les candidats étrangers, ces cautions personnelles et solidaires doivent être avalisées par une banque marocaine).

2- Les pièces a et b ne doivent exprimer aucune restriction ou réserve sous peine d'être rejetées par la commission d'appel d'offres.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

- + Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- + Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 40 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

- a) la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au

titre de laquelle le concurrent est imposé ;

- c) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

* La date de production des pièces prévues aux b) et c) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

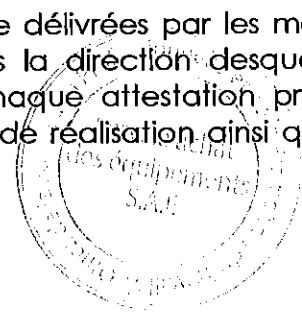
- d) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

Pour, les concurrents non installés au Maroc : l'équivalent des attestations visées aux paragraphes b, c et d ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.
2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.



ARTICLE N°7 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ETABLISSEMENTS PUBLICS.

Lorsque le concurrent est un établissement public, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et en plus des pièces prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;

2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :

a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation, qui n'est exigée que pour les organismes soumis au régime de la fiscalité, doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;

b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

La date de production des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

ARTICLE N°8 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

7.1 - **Les dossiers administratifs et techniques**, prévus à l'article 5 ci-dessus.

7.2 - **Une offre technique** :

L'offre technique du concurrent doit comprendre les éléments suivants :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : **Lot N°1, Lot N°2, Lot N°3, Lot N°4, Lot N°5, Lot N°6 et Lot N°7** du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références.

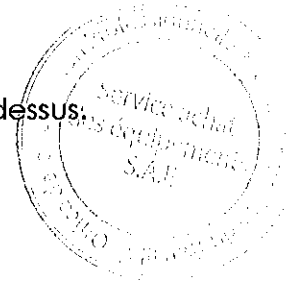
Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par **les catalogues et/ou**

Documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » afférents aux équipements et /ou fournitures proposées.

Ces catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie



des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigées et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

a) l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire conformément au modèle joint au présent règlement.

Cet acte d'engagement dûment rempli, et comportant le relevé d'identité bancaire (RIB), est signé par le concurrent ou son représentant habilité, sans qu'un même représentant puisse représenter plus d'un concurrent à la fois pour le même marché.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à l'article 140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

b) le bordereau des prix - détail estimatif prix établis par le Maître d'Ouvrage Délégué et figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres.

Le bordereau des prix - détail estimatif doivent tenir compte de :

- ✚ La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).
- ✚ Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- ✚ Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement, et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

7.4 - Le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

ARTICLE N°9 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

La présentation des offres variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées annexé au cahier des prescriptions spéciales.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre technique de base.

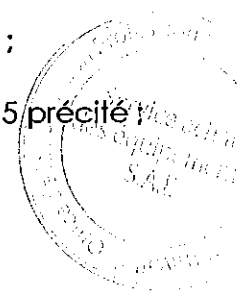
Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée. Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes.

Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 13 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 7 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention "offre variante".

ARTICLE N°10 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPPT, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.



ARTICLE N°11 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au Maître d'Ouvrage Délégué, par courrier porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au Maître d'Ouvrage Délégué au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le Maître d'Ouvrage Délégué doit répondre à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue dans le délai prévu ci-dessus.

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le Maître d'Ouvrage Délégué à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par

voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le Maître d'Ouvrage Délégué doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent.

Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

ARTICLE N°12 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPPT, exceptionnellement le Maître d'Ouvrage Délégué peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe 1-2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au Maître d'Ouvrage Délégué, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au Maître d'Ouvrage Délégué d'apprécier sa demande de report.

Si le Maître d'Ouvrage Délégué reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du Maître d'Ouvrage Délégué.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

ARTICLE N°13 : REPARTITION EN LOTS.

- Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement **par lot**.
 - Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.
 - Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles.
 - Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot.
 - Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération.
- Pour l'attribution, le Maître d'Ouvrage Délégué procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

ARTICLE N°14 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°29 du règlement des marchés de l'OFPPT :

A- Le dossier présenté par chaque concurrent est mis dans un pli fermé portant :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, éventuellement, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;
- L'avertissement que " le pli ne doit être ouvert que par le président de la commission d'appel d'offres lors de la séance publique d'ouverture des plis ".

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, et le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».

b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **offre financière** ».

c) La troisième enveloppe contient l'offre technique. Elle doit être cachetée et porte de façon apparente la mention « **offre technique** »,

C- Les enveloppes visées aux paragraphes a, b, et c du B ci-dessus indiquent de manière apparente :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, le cas échéant, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;

ARTICLE N°15 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dans le bureau du Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) à Casablanca, dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma et à partir du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

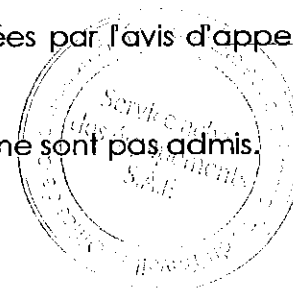
ARTICLE N°16 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article 31 du règlement des marchés de l'OFPPT, les plis sont, au choix des concurrents :

- Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca - MAROC ;
- Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.
- Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n° 20-14 du 8 kaada 1435 (4 Septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Le délai pour la réception des plis expire à la date et l'heure fixées par l'avis d'appel d'offres pour la séance d'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ne sont pas admis.



ARTICLE N°17 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°33 du règlement des marchés de l'OFPPT, les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante-quinze (75) jours, à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Si la commission d'appel d'offres estime ne pas être en mesure d'effectuer son choix pendant le délai prévu ci-dessus, le Maître d'Ouvrage Délégué saisit les concurrents, avant l'expiration de ce délai par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine et leur propose une prorogation pour un nouveau délai qu'il fixe. Seuls les concurrents ayant donné leur accord par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax ou par tout autres moyens de

communication donnant date certaine adressée au Maître d'Ouvrage Délégué, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

ARTICLE N°18 : LANGUE DE L'OFFRE.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Française. Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente, des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

ARTICLE N°19 : PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.

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 pour l'éducation.

ARTICLE N°20 : MONNAIE DE L'OFFRE.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

ARTICLE N°21 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.

Le soumissionnaire supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

ARTICLE N°22 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles 36, 38, 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestation de références, conformes aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2015 et postérieur).

Aussi, il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent(s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

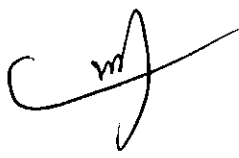

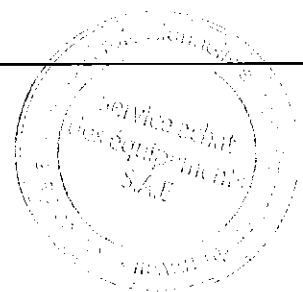
- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- Les concurrents n'ayant pas présenté les moyens humains nécessaires seront automatiquement écartés.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » présentés.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, de l'offre technique et de l'offre financière la moins disant par lot.

NB : En application des dispositions de l'article 27 du règlement des marchés l'OFPPT précité, les corrections des erreurs arithmétiques s'effectueront de la manière suivante :

- En cas de discordance entre les prix unitaires du bordereau des prix et ceux du détail estimatif, les prix du bordereau des prix prévalent ;
- En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

Etabli par : 	Vérifié par le Service des Marchés : 
Le Maître d'Ouvrage Délégué	
<p>Le Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement, et de la Logistique</p> <p>Abdellatif AOURAGH</p> 	

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

a) 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) :

b) 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 ;

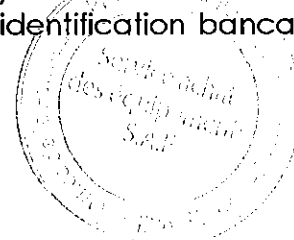
2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

- 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

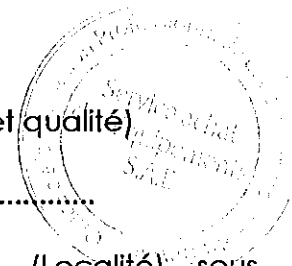
- Mode de passation : Appel d'offres ouvert, sur offres des prix

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.

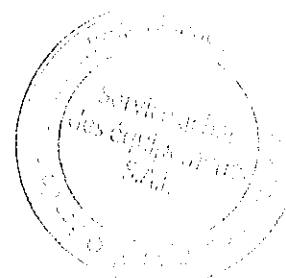
Fait à.....le.....

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.

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



SOMMAIRE

ARTICLE 1	:	OBJET DU MARCHE.	24
ARTICLE 2	:	MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE	24
ARTICLE 3	:	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.	25
ARTICLE 4	:	AUTRES TEXTES APPLICABLES.	25
ARTICLE 5	:	CARACTERE DES PRIX.	26
ARTICLE 6	:	NATURE DES PRIX.	26
ARTICLE 7	:	DROITS DE TIMBRES.	26
ARTICLE 8	:	FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR	26
ARTICLE 9	:	FORMALITES D'EXONERATION DE LA TVA	27
ARTICLE 10	:	DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.	28
ARTICLE 11	:	CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.	29
ARTICLE 12	:	LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE	29
ARTICLE 13	:	MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE	30
ARTICLE 14	:	MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS	31
ARTICLE 15	:	FORMATION	32
ARTICLE 16	:	RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.	32
ARTICLE 17	:	MODE DE REGLEMENT.	33
ARTICLE 18	:	MODALITES DE PAIEMENT.	33
ARTICLE 19	:	UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.	35
ARTICLE 20	:	BREVETS.	35
ARTICLE 21	:	SOUS-TRAITANCE.	35
ARTICLE 22	:	DOMICILE DU TITULAIRE	36
ARTICLE 23	:	VALIDITE DU MARCHE.	36
ARTICLE 24	:	DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.	36
ARTICLE 25	:	GARANTIE.	36
ARTICLE 26	:	RETENUE DE GARANTIE.	37
ARTICLE 27	:	DELAI DE GARANTIE.	37
ARTICLE 28	:	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE	37
ARTICLE 29	:	ASSURANCE ET RESPONSABILITES.	37
ARTICLE 30	:	REGLEMENT DES CONTESTATIONS.	37
ARTICLE 31	:	NANTISSEMENT.	38
ARTICLE 32	:	RESILIATION DU MARCHE.	38
ARTICLE 33	:	MESURES COERCITIVES	38

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2023.

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, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

Entre les soussignés :

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

D'une part

Et,

La Société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

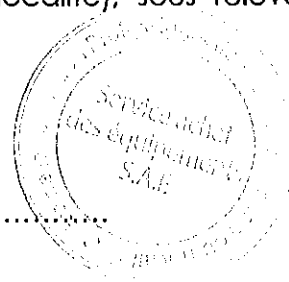
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur



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

D'autre part

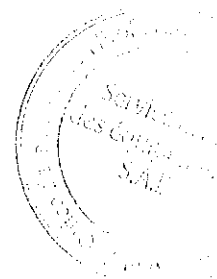
IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet : Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région 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 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse
- Lot 7: Banc didactique d'étude du traitement UHT



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

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

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

A ce titre, le présent marché est passé en application à l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17, 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 Professionnelle et de la Promotion de Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,

- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016).

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

ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

ARTICLE N°5 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables.
Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le Maître d'Ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°6 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

ARTICLE N°7 : DROITS DE TIMBRES

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

ARTICLE N°8 : FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR

Dans le cadre de l'exécution des marchés afférents aux projets des Cités des Métiers et des Compétences (CMC), le titulaire **pourra ou non** opter pour le bénéfice de la franchise tel que précisé ci-après :

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Les équipements du présent marché pourront bénéficier de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation, sur demande du titulaire, et ce conformément à la convention de l'UNESCO à laquelle le Maroc a adhéré par Dahir n°1.60201 et n°160.202 du 14 Joumada I 1383 (3 Octobre 1963).

Toutes les formalités d'établissement des demandes d'importation et d'obtention des autorisations d'importation délivrées par l'autorité gouvernementale chargée du commerce et de l'industrie (direction du commerce extérieur et Office des changes) ainsi que toutes les formalités douanières seront réalisées par le titulaire et les frais y afférents seront à sa charge.

A cet effet, le titulaire devra prendre toutes les mesures nécessaires pour obtenir les autorisations d'importation dûment visées par les autorités compétentes.

Le titulaire est réputé être au courant des démarches à suivre et de la liste des produits susceptibles d'être non autorisés à l'importation au MAROC. Aucune réclamation ne sera admise à cet effet par l'O.F.P.P.T.

En tant que Maître d'Ouvrage Délégué (MOD), l'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Générale des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°9 : FORMALITES DE FRANCHISE DOUANIÈRE ET D'EXONERATION DE LA TVA.

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Le matériel bénéficiant de la franchise douanière UNESCO bénéficiera d'une exonération de la TVA et ce en application de l'article 8 paragraphe 28 de la loi n°30-85 tel qu'elle a été modifiée et complétée.

L'OFPPT demandera l'exonération de la TVA à la Direction des impôts après avoir reçu du titulaire du marché les pièces suivantes :

-La demande d'attestation d'achat en exonération de la TVA en annexe d0ment remplie par le titulaire ;

- La facture pro forma en quatre exemplaires ;

- L'original de la décision soldée de la franchise douanière dument visée par l'inspecteur douanier ;

-La copie de la déclaration unique de marchandise (DUM) ;

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Générale des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°10 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **(105 JOURS)**.

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

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

Le délai contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPT ;

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

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

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

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°11 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

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

- Lot N°1 : trente sept mille Dirhams (37 000,00 DH)
- Lot N°2 : six mille Dirhams (6 000,00 DH)
- Lot N°3 : vingt trois mille sept cent Dirhams (23 700,00 DH)
- Lot N°4 : sept mille Dirhams (7 000,00 DH)
- Lot N°5 : dix-huit mille Dirhams (18 000,00 DH)
- Lot N°6 : dix-sept mille Dirhams (17 000,00 DH)
- Lot N°7 : dix-huit mille Dirhams (18 000,00 DH)

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

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

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

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

ARTICLE N°12 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°13 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

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

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

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

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

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

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

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

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

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

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

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

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

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

ARTICLE N°14 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

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

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

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

ARTICLE N° 15 : FORMATION

Il est prévu des formations sur l'utilisation et mise en marche pour le Lot N°1 , Lot N°2, Lot N°3, LOT N°4, LOT N°5, LOT N°6.

L'autre lot et item ne sont pas concernés par la formation.

Une feuille de présence journalière de formations doit :

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

ARTICLE N°16 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°17 : MODE DE REGLEMENT

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

ARTICLE N°18 : MODALITES DE PAIEMENT

Tous les prix du présent marché seront établis en tenant compte de toutes les taxes et charges diverses, y compris la taxe sur la valeur ajoutée "T.V.A", Toutefois et dans le cadre de l'article

l'article 92 (I-6°) du Code Général des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts. ».

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

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

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

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

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

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

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

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires originaux portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.

- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique et essai de marche
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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

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

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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

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

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

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

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

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

destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.

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

ARTICLE N°19 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS

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

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

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

ARTICLE N°20 : BREVETS

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

ARTICLE N°21 : SOUS-TRAITANCE

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°141 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°22 : DOMICILE DU TITULAIRE

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

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

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

ARTICLE N°23 : VALIDITE DU MARCHÉ

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-quinze (75) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 136 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°25 : GARANTIE

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : RETENUE DE GARANTIE

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

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

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

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

ARTICLE N°27 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°28 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

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

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

ARTICLE N°29 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

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

ARTICLE N° 30 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables

aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

ARTICLE N° 31 : NANTISSEMENT

Le nantissement du présent marché se fera selon les mêmes modalités prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics. Ainsi, pour le nantissement du marché, le Maître d'ouvrage délégué remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destinée à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

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

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

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

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



ARTICLE N°32 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par la Société Foncière CMC S.A. en concertation avec l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).

ARTICLE N°33: MESURES COERCITIVES.

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

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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
1	<p>Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru <i>Descriptif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 1 Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum
2	<p>Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait <i>Descriptif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 200 litres • Acier inox 304L • Vanne pour vidange SMS. • 1 Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum
3	<p>Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes <i>Fonction</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer les cycles de lavages des lignes de production laitières avec des systèmes de recyclages des produits chimiques. <p><i>Descriptif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (pasteurisation , homogénéisateur et Ecrèmeuse)

	<ul style="list-style-type: none"> • Notice technique en français / • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) /
4	<p>Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes / Fonction : Pasteurisation produits laitiers /</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 / - Chambres 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 : / <ul style="list-style-type: none"> * 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) /
5	<p>Ecrémeuse à assiette fermée en ligne Fonction : Ecrémage du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 /

	<ul style="list-style-type: none"> • 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, boîtier 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) /
6	<p>Homogénéisateur avec gavage sur roulettes Fonction : Homogénéisation du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) /
7	<p>Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes Fonction : Conditionnement du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, /

	<ul style="list-style-type: none"> • Notice technique en français • Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)
8	<p>Générateur eau chaude industriel</p> <p>Fonction : production eau chaude pour alimenter des équipements agroalimentaires</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Compresseur d'air comprimé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>	

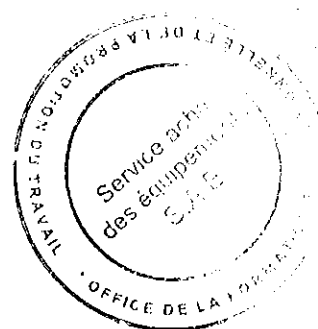
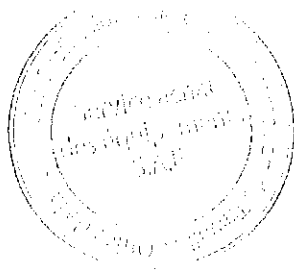


Tableau de répartition

Item n°	Désignation et caractéristiques techniques	CMC CASABLANCA
1	Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru	2
2	Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait	1
3	Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes	1
4	Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes	1
5	Ecrémeuse à assiette fermée en ligne	1
6	Homogénéisateur avec gavage sur roulettes	1
7	Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes	1
8	Générateur eau chaude industriel	1
9	Compresseur d'air comprimé	1

Liste des équipements de la Halle de la 2^{ème} transformation des céréales

Lot 2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Pétrins à axe oblique</u></p> <p>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). /</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 25 litres $\pm 10\%$ / • Alimentation monophasé 220V- 50Hz / • Notice technique en français / • Installation et mise en service /
2	<p><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></p> <p>Fonction / Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner /</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacités de la cuve 25 litres $\pm 10\%$ / • 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 220V ou triphasé 380V- 50Hz / • Notice technique en français / • Installation et mise en service / 
3	<p><u>Laminoir</u></p> <p>Fonction / <ul style="list-style-type: none"> • Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempé dans les deux sens / • Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure / </p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ($\pm 10\%$) / • Largeur de travail 500 mm minimum, /

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • 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) /
4	<p>Façonneuse :</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne... / <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) /
5	<p><u>Armoire de fermentation</u></p> <p>Fonction(s)</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur. / <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 16 niveaux minimum / • Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm / • Température de fonctionnement de 20° à 50°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 /
6	<p><u>Thermoscelleuse de table</u></p> <p>Fonction (s)</p> <p>Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement /</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 /
7	<p><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u> /</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) / • Table de 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 /
8	<p><u>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</u> /</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ; /

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>	

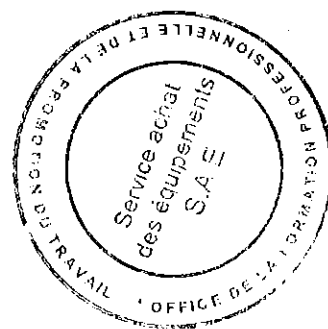


TABLEAU DE REPARTITION :

Item n°	Désignations	CMC CASABLANCA
1	Pétrins à axe oblique	1
2	Batteur mélangeur planétaire	1
3	Laminoir	1
4	Façonneuse	1
5	Armoire de fermentation	1
6	Thermoscelleuse de table	1
7	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES	1
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1

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

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>FOUR Boulanger à convection électrique</p> <p>Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc /</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)
2	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages</p> <p>Fonction(s)Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc /</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 réfléchies, / • 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 /

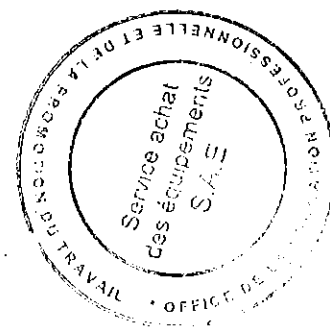
Hic ol

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
3	<p>Rotative à plateaux Fonction Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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'OFPPPT 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 / <ul style="list-style-type: none"> - 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) /
4	<p>Emballeuse « flow pack »</p> <p>Fonction (s) La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) /

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
5	<p>Dresseuse coupeuse à fil Fonction La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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)
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>	

TABLEAU DE REPARTITION :

Item n°	Désignations	CMC CASABLANCA
1	Four Boulanger à convection électrique	1
2	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages	1
3	Rotative à plateaux	1
4	Emballeuse « flow pack »	1
5	Dresseuse coupeuse à fil	1



Liste des équipements de la halle fruits et légumes

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

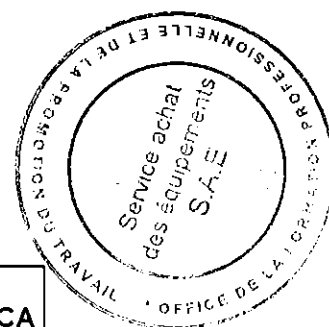
ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><u>Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes</u></p> <p><i>Marque :</i> <i>Référence :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Extraction de jus à partir d'agrumes (mandarines, citrons, oranges, pamplemousses) / Obus de pressage automatique, 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 / <p><i>Accessoires</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Jeu de tête d'extraction permettant l'adaptation de l'appareil à trois calibres différents (pamplemousse, oranges et mandarines) / Installation et mise en service /
2	<p><u>Presse à paquets</u></p> <p><i>Dispositif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 / Piètement 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 / <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) /</p>
3	<p><u>Filtre à plaques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 /

Handwritten signature

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>
4	<p><u>pompe centrifuge sur roulettes</u> Fonction : Alimentation du filtre presse</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Notice technique en français</p>
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>	

Tableau de Répartition

ITEM n°	DESIGNATIONS	CMC CASABLANCA
01	Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes	01
02	Presse à paquets	01
03	Filtre à plaques	01
04	pompe centrifuge sur roulettes	01



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

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Cuve double enveloppe d'enzymation stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 réglé / 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 / <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> sondes de mesure PT 100 pour mesure de la température du produit et du fluide caloporteur / notice technique en langue française
2	<p>Cuve simple paroi</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 /
3	<p>Pasteurisateur tubulaire</p> <p>Pasteurisation de jus de fruits clarifiés ou peu pulpeux (jus de fruits filtrés / jus d'agrumes) /</p> <p>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 /</p> <p>Température entrée produit : température ambiante /</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 / <ul style="list-style-type: none"> Construction de l'échangeur / <p>Le matériel doit comprendre un échangeur tubulaire /</p> <p>L'organisation des raccordements à la centrale de production d'eau chaude et à l'unité d'eau glacée doit être organisée en conséquence /</p> <p>Le dispositif de chambrage doit assurer une durée minimale de chambrage de 3 min /</p>

	<p>Le matériel doit être équipé d'un dispositif de recyclage automatique du jus en cas de chute de température</p> <p>Le Dispositif de refroidissement doit permettre de réguler la température de sortie / embouteillage du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> · Débit minimal du produit à traiter : ≥ 60 litres / heure · Centrale de mesure enregistreuse de données. · dispositif permettant de calculer le débit <p>Du produit à traiter</p> <p>Du fluide caloporteur et réfrigérant circulant dans la double enveloppe</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> · En inox 304L <p>fluides / raccordement</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tension de 380 V – 50Hz · Eau froide / eau glycolée : raccord rapide avec tuyauterie au générateur d'eau glycolée · Entrée air comprimé par raccord rapide <p>Commande / régulation</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>
4	<p>Unité de production d'eau glacée</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Installation et mise en service</p>

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.

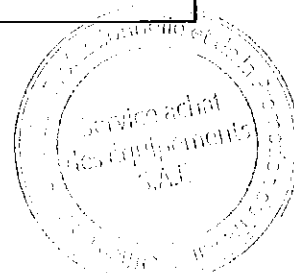
Tableau de Répartition

ITEM n°	DESIGNATIONS	CMC CASABLANCA
01	Cuve double enveloppe d'enzymation stockage	01
02	Cuve simple paroi	01
03	Pasteurisateur tubulaire	01
04	Unité de production d'eau glacée	01



Lot 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>Sertisseuse semi-automatique</p> <p><i>Fonction</i> Sertissage de boîtes de conserves</p> <p><i>Descriptif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm / <input type="checkbox"/> Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm / <input type="checkbox"/> Accepte boîtes rondes / <input type="checkbox"/> Préréglage sur chaque diamètre de boîte / <input type="checkbox"/> Hauteur maximum de sertis / <input type="checkbox"/> Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis / <input type="checkbox"/> Livraison avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 100) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox / <input type="checkbox"/> Mise en pression de la boîte par Pédale / <input type="checkbox"/> Fourniture de 1000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin / <input type="checkbox"/> Pédale montée sur pied / <input type="checkbox"/> Vitre de protection / <input type="checkbox"/> Arrêt d'urgence / <p>Notice technique en français</p> <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) /</p>



N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
2	<p>Matériels du contrôle de serti</p> <p><i>Fonction</i> Contrôler les sertis</p> <p><i>Descriptif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scie simple manuelle pour la coupe du serti / <input type="checkbox"/> Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. / <input type="checkbox"/> Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. / <input type="checkbox"/> Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti / <input type="checkbox"/> Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. / <input type="checkbox"/> Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. / <input type="checkbox"/> Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc) / <input type="checkbox"/> Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression / <input type="checkbox"/> Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox / <input type="checkbox"/> Dépressomètre / vacuomètre / <ul style="list-style-type: none"> - Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves / - Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés /
3	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C /</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 / <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur par résistance électrique sur les armoires négatives /</p>

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
4	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C <ul style="list-style-type: none"> - 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, /
5	Doseuse volumétrique pneumatique / <ul style="list-style-type: none"> - Doseuse à piston, / - Trémie d'alimentation en inox capacité ≥ 10 litres, / - Plusieurs gammes de dosage, / <ul style="list-style-type: none"> 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 /
6	Opereuse 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 /
7	Cellule de Surgélation Descriptif <ul style="list-style-type: none"> - 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 /

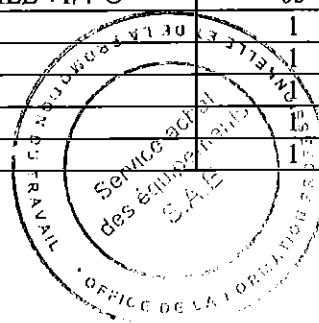
N° Item	Désignation et caractéristiques demandées
8	Soutireuse / embouteilleuse <ul style="list-style-type: none"> • La vitesse: 300 bouteilles d'un litre/heure minimum • Remplissage bouteilles de 0,5 à 1 litre • 4 becs de soutirage auto amorçant • bac tampon min 15 L à couvercle amovible • Matériaux 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)
9	Capsuleuse bouteille <ul style="list-style-type: none"> • Capsuleuse pneumatique • Capsulage des bouchons couronne • Machine de table • Jupes de sertissage : 26 mm • Guide de centrage des bouchons Construction : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox Accessoires <ul style="list-style-type: none"> • 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)

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

Tableau de Répartition

ITEM n°	DESIGNATIONS	CMC CASABLANCA
01	Sertisseuse semi-automatique	01
02	Matériels du contrôle de serti	01
03	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C	03
04	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	05
05	Doseuse volumétrique pneumatique	1
06	Opérculeuse semi-automatique	1
07	Cellule de surgélation	1
08	Soutireuse / embouteilleuse	1
09	Capsuleuse bouteille	1



Lot 7: Banc didactique d'étude du traitement UHT

ITEMn°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Banc didactique d'étude du traitement UHT</p> <p>Fonction</p> <p>Etude des échanges thermiques /</p> <p>Etude des paramètres de stérilisation pasteurisation /</p> <p>Du lait /</p> <p>De jus de fruits /</p> <p>De produits alimentaires visqueux /</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit produit $\geq 20 \text{ l/h}$; tank de lancement ≥ 5 litres, / • Température produit $\geq 150^\circ\text{C}$ / • Durée de chambrage variable de 0 à 120 secondes environ / • Echangeur de chaleur tubulaire et plaques Inox 316 / <ul style="list-style-type: none"> - 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 : / <ul style="list-style-type: none"> - 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 /
2	<p>Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz</p> <p>Fonction(s) contrôle industriel des gaz de chaudières (foyer et cheminée) CO₂, CO, O₂</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. /

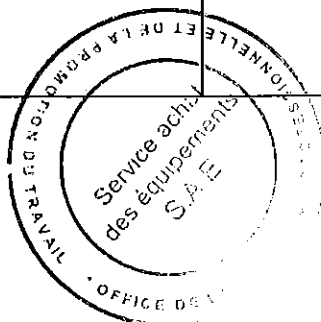
Ar d

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
3	<p>Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières Fonction(s) Détermination du pH, TA, TAC, TH</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p>	

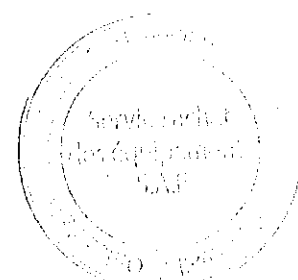
Tableau de répartition

item	DESIGNATIONS	CMC CASABLANCA
1	Banc didactique d'étude du traitement UHT	01
2	Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz	01
3	Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières	01

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<p><u>Lu et accepté</u></p>	<p>Abdeltif ADURAGH</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p>

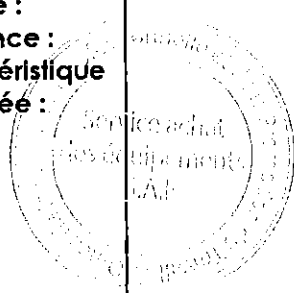


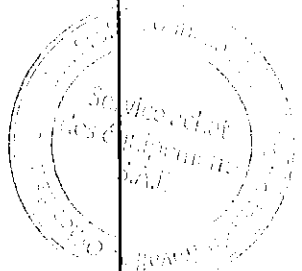
Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents

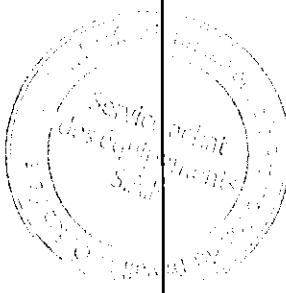



1. Liste des équipements de la Halle lait

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

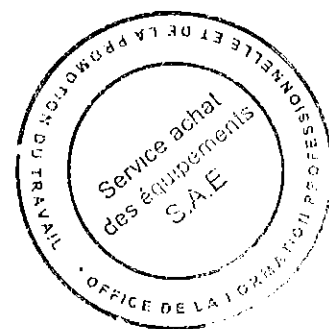
N° Item	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Cuve réfrigérée sur roulette pour conserver le lait cru <i>Descriptif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 200 litres environ • Réalisation en inox 304L • Avec unité 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 • 1 Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
2	<p>Réservoir en acier inox sur roulette pour stockage du lait <i>Descriptif :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 200 litres • Acier inox 304L • Vanne pour vidange SMS. • 1 Raccords males SMS de diamètre 32 mm minimum 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
3	<p>Unité de lavage CIP (NEP) sur roulettes <i>Fonction</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Assurer les cycles de lavages des lignes de production laitières avec des systèmes de recyclages des produits chimiques. <p><i>Descriptif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

	<p>contrôle de la conductivité</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 		
4	<p>Pasteurisateur à plaque du lait avec groupe de froid sur roulettes Fonction : Pasteurisation produits laitiers</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Chambres 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Tableau électrique comprenant interrupteur différentiel et le synoptique de l'installation - Bouton poussoir d'arrêt d'urgence - Raccordement : <ul style="list-style-type: none"> * 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) 		
5	<p>Ecrémeuse à assiette fermée en ligne Fonction : Ecrémage du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, boîtier 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
6	<p>Homogénéisateur avec gavage sur roulettes Fonction : Homogénéisation du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pompe d'alimentation • Alimentation maximale: 100 l/h • Pression réglable de 0 à 250 bar minimum • Indicateur de pression • Branchement compatible avec les différentes 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

	<p>installations</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 		
7	<p>Conditionneuse du lait à sachet en inox sur roulettes Fonction : Conditionnement du lait Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<p> Marque : Référence : Caractéristique proposée : </p> 	
8	<p>Générateur eau chaude industriel</p> <p>Fonction : production eau chaude pour alimenter des équipements agroalimentaires Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minimum 500l de capacité • Chauffage électrique • Température min 90°C • Alimentation 220 V/50Hz • Pression atmosphérique • Traitement des eaux inclus, dispositif de 		

	<p>déminéralisation / adoucisseur d'eau de ville inclus</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Compresseur d'air comprimé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>			



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Item N°	Désignation	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HTVA/HTVA	(3) Prix total HT/HTVA/HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de douanes sur (3)	(5) Prix total HTVA (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 roulettes	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 roulettes	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 =									

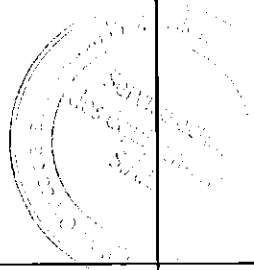
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

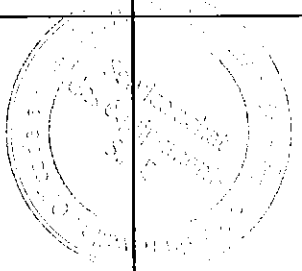
Fait à le

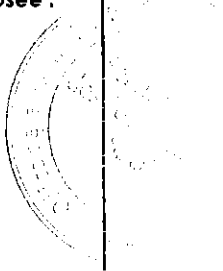
Signature et cachet du concurrent

2. Liste des équipements de la Halle de la 2^{ème} transformation des céréales

Lot 2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries

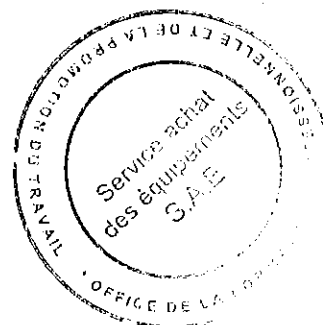
ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Pétrins à axe oblique</u></p> <p>Fonction Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempes et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 25 litres $\pm 10\%$ • Alimentation monophasé 220V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
2	<p><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></p> <p>Fonction Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacités de la cuve 25 litres $\pm 10\%$ • 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 220V ou triphasé 380V- 50Hz • Notice technique en français • Installation et mise en service 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
3	<p><u>Laminoir</u></p> <p>Fonction</p>	<p>Marque :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 ($\pm 10\%$) 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 220V ou triphasé 380V- 50Hz Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) 	Référence : Caractéristique proposée :	
4	<p>Façonneuse :</p> <p>Fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne... <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g ($\pm 10\%$) Débit minimum de 400 pièces / heure. 3 rouleaux (2 cylindres 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 220V ou triphasé 380V- 50Hz Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur) 	 <p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
5	<p><u>Armoire de fermentation</u></p> <p>Fonction(s)</p> <ul style="list-style-type: none"> L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur. 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 mlse en service 		
6	<p><u>Thermoscelleuse de table</u></p> <p>Fonction (s) Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> - Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du : <ul style="list-style-type: none"> * 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
7	<p><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) • Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
8	<p><u>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>		



ORDREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 2 : Matériel de la halle céréale biscuits et pâtisseries

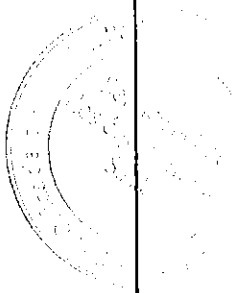
Item N°	Désignations	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HTC/HTVA	(3) Prix total HT/HTC/HTVA (3)=(1)X(2)	(4) Droit de Bouche et Co. (3)	(5) Prix total HTC/HTVA (3)+(3)X(4)	(6) TVA Appliquer tarif(5)	(7) Montant HT (7)=(5)X(6)
1	Pétrins à axe oblique	U	1						
2	Batteur mélangeur planétaire	U	1						
3	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	<p>FOUR Boulanger à convection électrique Fonction(s) Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
2	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages Fonction(s)Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
3	<p>Rotative à plateaux Fonction Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
4	<p>Emballeuse « flow pack »</p> <p>Fonction (s) La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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% ; 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> 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) 		
5	<p>Dresseuse coupeuse à fil Fonction La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p>			



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Ordre N°	Désignation	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT (€/HTVA)	(3) Prix total HT (€/HTVA) (3) x (1) x (2)	(4) Taux de taux de (4)	(5) Prix total HT (€/HTVA) (5) x (3) x (4)	(6) TVA Applicable sur (5)	(7) Montant HT (7) = (5) x (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



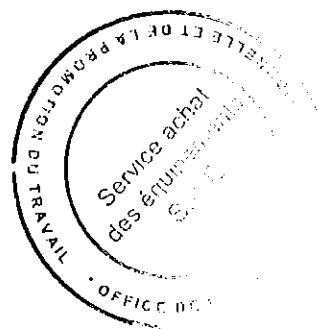
Liste des équipements de la halle fruits et légumes

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	<p><u>Extracteur de jus d'agrumes / presse agrumes</u></p> <p><i>Marque :</i> <i>Référence :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 <p><i>Accessoires</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Jeu de tête d'extraction permettant l'adaptation de l'appareil à trois calibres différents (pamplemousse, oranges et mandarines) Installation et mise en service 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
2	<p><u>Presse à paquets</u></p> <p><i>Dispositif</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 Piètement 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 <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

3	<p><u>Filtre à plaques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 sortie de filtre - 1 500 plaques de filtration en acétate de cellulose à usage unique - 20 toiles de filtrage • Notice technique en français <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
4	<p><u>pompe centrifuge sur roulettes</u></p> <p>Fonction : Alimentation du filtre presse</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 300 L /h avec réglage de débit • Pompe auto amorçant même à basse vitesse • Fonctionnement en aspiration • Raccord SMS ou DIN en inox • Interrupteur marche arrêt • Hauteur de refoulement : 4,5 mètres minimum • Moteur monophasé 220 v- 50hz • Câble de raccordement de type alimentaire de 10 mètres avec fiche double sens de rotation pour le transfert du liquide <p>Notice technique en français</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

<p>Fournir pour tout les articles :</p> <ul style="list-style-type: none"> *Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ; *Plaques signalétiques des zones de l'atelier. * la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche. 		
---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

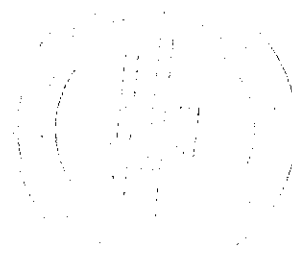
Lot 4 : Matériel de transformation des fruits et légumes : jus de fruits

N°	Désignation	Unité	(1) Qté	(2) Prix unitaire HT / HDB / TVA	(3) Prix total HT / HDB / TVA (3) = (1) x (2)	(4) Taux de réduction (3)	(5) Prix total HT / HDB / TVA (4) = (3) x (2)	(6) TVA sur (5)	(7) Montant HT (7) = (5) x (4)
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

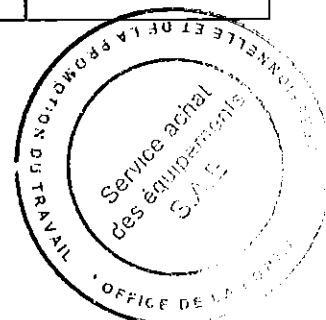


Lot N°5 : Cuves, Pasteurisateur et unité de production d'eau glacée

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Cuve double enveloppe d'enzymation stockage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 réglé 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 <p><u>Accessoires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> sondes de mesure PT 100 pour mesure de la température du produit et du fluide caloporteur notice technique en langue française 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
2	<p><u>Cuve simple paroi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
3	<p><u>Pasteurisateur tubulaire</u></p> <p>Pasteurisation de jus de fruits clarifiés ou peu pulpeux (jus de fruits filtrés /jus d'agrumes)</p> <p>Chauffage électrique par résistance électrique ; modalités d'implantation du dispositif de chauffe à préciser par</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

	<p>soumissionnaire ; le circuit de chauffe doit pouvoir être déconnecté des échangeurs</p> <p>Température entrée produit : température ambiante</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 calculeur de valeur pasteurisatrice <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>· Construction de l'échangeur</p> <p>Le matériel doit comprendre un échangeur tubulaire</p> <p>L'organisation des raccordements à la centrale de production d'eau chaude et à l'unité d'eau glacée doit être organisée en conséquence</p> <p>Le dispositif de chambrage doit assurer une durée minimale de chambrage de 3 min</p> <p>Le matériel doit être équipé d'un dispositif de recyclage automatique du jus en cas de chute de température</p> <p>Le Dispositif de refroidissement doit permettre de réguler la température de sortie / embouteillage du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> · Débit minimal du produit à traiter : ≥ 60 litres / heure · Centrale de mesure enregistreuse de données. · dispositif permettant de calculer le débit <p>Du produit à traiter</p> <p>Du fluide caloporteur et réfrigérant circulant dans la double enveloppe</p> <ul style="list-style-type: none"> · Raccord inox SMS ou DIN pour raccord à soudeuse 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 <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> · En inox 304L <p>fluides / raccordement</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tension de 380 V – 50Hz · Eau froide / eau glycolée : raccord rapide avec tuyauterie au générateur d'eau glycolée · Entrée air comprimé par raccord rapide <p>Commande / régulation</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <ul style="list-style-type: none"> Température circuit de chauffage Température circuit de refroidissement · Enregistrement des températures de l'installation sur papier 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> · Panneau de connexion permettant de relier les sondes de températures à une centrale de mesure / enregistreur de données <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> · Tank de lancement , capacité de 30 litres minimum · Pompe volumétrique : alimentation produit , débit $\geq 50l/h$ réglable · Paquet de 2000 papiers enregistreurs · Notice technique en langue française <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>		
4	<p>Unité de production d'eau glacée</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 <ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Installation et mise en service</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <ul style="list-style-type: none"> *Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ; *Plaques signalétiques des zones de l'atelier. * la formation 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

(1) Item N°	Désignation	Unité	(2) Qté	(3) Prix Unitaire HT/HTD/HTVA	(4) Prix Total HT/HTD/HTVA (4) = (3) x (2)	(5) Droits de Douanes sur (5)	(6) Prix Total HT/HTD/HTVA (6) = (4) + (5)	(7) TVA Appliquée sur (6)	(8) Montant TTC (8) = (6) + (7)
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 =									

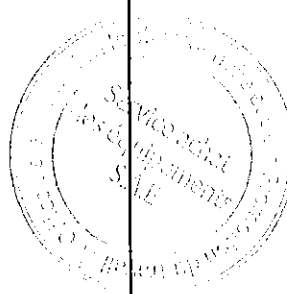
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, Il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

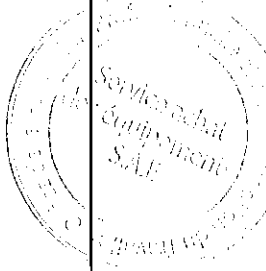
Fait à le

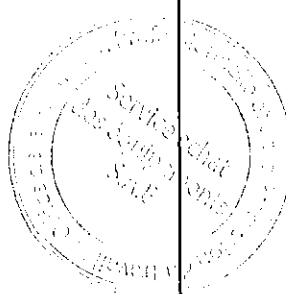
Signature et cachet du concurrent



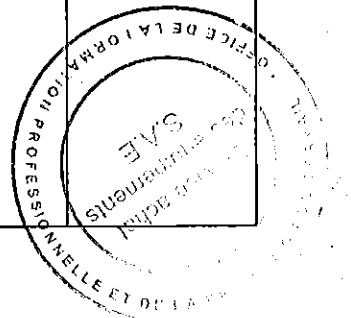
Lot 6 : Sertisseuse, équipements frigorifiques, doseuse et soutireuse

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Sertisseuse semi-automatique Fonction Sertissage de boîtes de conserves Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Sertisseuse montée sur bâti acier inoxydable avec hauteur minimale de 140 cm <input type="checkbox"/> Sertis semi-automatique pour boîtes de diamètre entre 55 et 100 mm <input type="checkbox"/> Accepte boîtes rondes <input type="checkbox"/> Préréglage sur chaque diamètre de boîte <input type="checkbox"/> Hauteur maximum de sertis <input type="checkbox"/> Ajustement et blocage rapide de la hauteur de sertis <input type="checkbox"/> Livrée avec 4 mandrins (diamètre entre 55 et 100) et 10 molettes correspondantes à chaque diamètre en inox <input type="checkbox"/> Mise en pression de la boîte par Pédale <input type="checkbox"/> Fourniture de 1000 boîtes avec couvercle pour chaque mandrin <input type="checkbox"/> Pédale montée sur pied <input type="checkbox"/> Vitre de protection <input type="checkbox"/> Arrêt d'urgence <p>Notice technique en français Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	
2	<p>Matériels du contrôle de serti Fonction Contrôler les sertis Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Scie simple manuelle pour la coupe du serti <input type="checkbox"/> Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. <input type="checkbox"/> Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. <input type="checkbox"/> Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti <input type="checkbox"/> Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. <input type="checkbox"/> Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>examiner les plis et mesurer manuellement les crochets.</p> <p><input type="checkbox"/> Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø de la boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc)</p> <p><input type="checkbox"/> Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression</p> <p><input type="checkbox"/> Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox</p> <p><input type="checkbox"/> Dépressomètre / vacuomètre</p> <p>- Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves</p> <p>- Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés</p>		
3	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur par résistance électrique sur les armoires négatives</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p> 	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 	Marque : Référence : Caractéristique proposée	

N° Item	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Notice technique en Français</p>		
8	<p>Soutireuse / embouteilleuse</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
9	<p>Capsuleuse bouteille</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capsuleuse pneumatique • Capsulage des bouchons couronne • Machine de table • Jupes de sertissage : 26 mm • Guide de centrage des bouchons <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox <p>Accessoires</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <ul style="list-style-type: none"> *Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ; *Plaques signalétiques des zones de l'atelier. * la formation 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

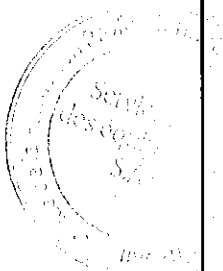
Item N°	Désignations	Unité	(1) Qté	(2) Prix unitaire B/HDD/HVA	(3) Prix total B/HDD/HVA (3) = (1) x (2)	(4) Dette de bouteilles su (4)	(5) Prix total B/HDD/HVA (5) = (3) x (4)	(6) TVA Appliquée su (5)	(7) Montant TTC (7) = (5) x (6)
1	Sertisseuse semi-automatique	U	01						
2	Matériels du contrôle de 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	<p>Banc didactique d'étude du traitement UHT</p> <p>Fonction</p> <p>Etude des échanges thermiques</p> <p>Etude des paramètres de stérilisation pasteurisation</p> <p style="padding-left: 40px;">Du lait</p> <p style="padding-left: 40px;">De jus de fruits</p> <p style="padding-left: 40px;">De produits alimentaires visqueux</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débit produit ≥ 20 l / h ; tank de lancement ≥ 5 litres, • Température produit $\geq 150^\circ\text{C}$ • Durée de chambrage variable de 0 à 120 secondes environ • Echangeur de chaleur tubulaire et plaques Inox 316 <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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 raccords d'eau chaude, vapeur, eau froide et air comprimé doit être fournis, • Formation de 2 jours, • Catalogue et documentation en Français 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée</p> 	
2	<p>Coffrets complets pour le contrôle industriel des gaz</p> <p>Fonction(s) contrôle Industriel des gaz de chaudières (foyer et cheminée) CO₂, CO, O₂</p> <p>Descriptif</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p>	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		
3	<p>Coffrets de réactifs pour contrôle des eaux de chaudières Fonction(s) Détermination du pH, TA, TAC, TH</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée</p>	
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p>			



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 7: Banc didactique d'étude du traitement UHT

Item N°	Description	Unité	(1) Qté	(2) Prix unitaire HT/HT/HT/HT/HT	(3) Prix total HT/HT/HT/HT/HT (1) x (2) = (3)	(4) Prix total TVA (3) x (4) = (5)	(5) Prix total TVA (3) x (5) = (6)	(6) Prix total TVA (3) x (6) = (7)	(7) Montant total (7) = (6) + (3)
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

