

ROYAUME DU MAROC
****_**_**_**_****
OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL
AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT SIMPLIFIE N° 87/2026

Le **14 Octobre 2026 à 11h 30min**, il sera procédé, dans les bureaux de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis à : 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 ouvert simplifié sur offres de prix n° **87/2026** pour :

L'Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des métiers et des compétences de Guelmim, répartie en lots suivants :

- **Lot n° 1 : Gros matériel de cuisson, fours et installations de réseaux associés**
- **Lot n° 2 : équipements frigorifiques de stockage et de conservation**

Le dossier d'appel d'offres doit être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

Les estimations du coût des prestations établies par le maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :

- **Lot n°01 : quatre cent dix-neuf mille cinq cent vingt dirhams (419 520,00) DH.**
- **Lot n°02 : trois cent quatre mille deux cents dirhams (304 200,00) DH.**

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de :

- **Lot n°01 : six mille cinq cents dirhams (6 500,00) DH.**
- **Lot n°02 : cinq mille dirhams (5 000,00) DH.**

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 30 à 34 du décret relatif aux marchés publics.

Les concurrents doivent déposer leurs dossiers par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°5 du règlement de consultation.

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح مبسط
رقم 2026/87

في يوم 14 أكتوبر 2026 على الساعة الحادية عشرة والنصف 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 مبسط رقم 2026/87، لأجل:

شراء معدات مطبخ للمدرسة الداخلية في مدينة المهن والكفاءات بمدينة كلميم، مقسمة إلى الأجزاء التالية:

- الجزء 1: معدات طهي كبيرة، وأفران، وتجهيزات الشبكة المرتبطة بها
- الجزء 2: معدات تبريد للتخزين والحفظ

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة الأولى: أربع مائة وتسعة عشر ألفاً وخمسمائة وعشرين درهم (419 520,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- الحصة الثانية: ثلاث مائة وأربعة آلاف ومائتان درهم (304 200,00) مع احتساب جميع الرسوم.

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة الأولى: ستة آلاف وخمسمائة درهم (6 500,00).
- الحصة الثانية: خمسة آلاف درهم (5 000,00)

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات البنود من 30 إلى 34 من المرسوم المنظم للصفقات العمومية.

ويجب على المتنافسين أن يرسلوا أظرفتهم إلكترونياً في بوابة الصفقات العمومية من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 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

Appel d'Offres Ouvert Simplifié

N° 87/2026

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim, répartie en lots suivants :

- **LOT 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES**
- **LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION**



REGLEMENT DE CONSULTATION

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

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix ayant pour objet : **Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim, répartie en lots suivants :**

- **LOT 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES**
- **LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION**

Il est établi en vertu des dispositions de l'article 21, du règlement propre de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025.

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement de la Foncière CMC SA. Toute disposition contraire au règlement de la Foncière CMC SA est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°21 et des autres articles du Règlement précité.

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 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article 27 du Règlement précité :
Peuvent, valablement, participer et être attributaire des marchés publics, dans le cadre des procédures prévues par le présent règlement, les personnes physiques ou morales qui :

- justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles 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 des créances publiques ;
- sont affiliées à la Caisse nationale de sécurité sociale ou à un autre régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes ;
- exercent l'une des activités en rapport avec l'objet du marché.

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 décision d'exclusion temporaire ou définitive prise conformément aux dispositions de l'article 152 du Règlement précité ;
- les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même lot ;
- les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l'appel d'offres concerné ;
- les titulaires dont les marchés ont fait l'objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d'achèvement y afférents.

ARTICLE N°5 : 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 150 du Règlement précité.
- c) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent.



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°150 du Règlement précité.
- + 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 43 du Règlement précité :

- 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 que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 27 du règlement précité. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme
- c) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

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

B - Le dossier technique comprend : 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.



NB :

- 1- Pour le groupement conjoint, chaque membre du groupement conjoint doit justifier uniquement les parties de la prestation pour lesquelles il s'engage.
- 2- Pour le groupement solidaire, les membres du groupement doivent justifier individuellement l'ensemble des parties de la prestation.

ARTICLE N°6 : OFFRE TECHNIQUE

Les concurrents doivent présenter une offre technique conformément à l'article 31 du Règlement contenant :

- 1- **La proposition et l'engagement du concurrent sur les caractéristiques techniques des fournitures proposées à l'occasion de son offre** renseignée conformément au canevas joint au cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir les caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références, le cas échéant ;
- 2- Cette annexe est signée et cachetée 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 ;

La documentation technique doit refléter le descriptif technique, et doit être appuyée par une illustration (photo ou schéma).

En cas de présentation d'une image ou de tout visuel désignant un article déterminé, la représentation doit correspondre à l'objet de l'article pour établir la conformité

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 proposées au titre de la solution variante.

ARTICLE N°7 : OFFRE FINANCIERE

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.

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 150 du Règlement précité, 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.



L'acte d'engagement du groupement concerné doit également préciser le montant correspondant à la part revenant à chacun des membres dudit groupement.

b) le bordereau des prix - détail estimatif 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 :

- ✚ 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.

ARTICLE N°08 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 22 du règlement précité, le dossier d'appel d'offres comprend :

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

ARTICLE N°09 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, 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 au moins sept jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue, au plus tard trois jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Tout éclaircissement ou renseignement fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier doit être communiqué, le même jour et dans les mêmes formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres et aux membres de la commission d'appel d'offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est, également, mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L'identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

ARTICLE N°10 : MODIFICATION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

Le maître d'ouvrage peut introduire, à titre exceptionnel, des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Dans ce cas, ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Ces modifications peuvent intervenir à tout moment à l'intérieur du délai initial de publicité et au plus tard sept jours avant la date de la séance d'ouverture des plis.

Passé ce délai, le maître d'ouvrage doit, par avis rectificatif, reporter la date de la séance d'ouverture des plis.

Lorsque les modifications introduites dans le dossier d'appel d'offres nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions du premier alinéa du deuxième paragraphe de l'article 23 du règlement précité.

Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix jours. Ce délai court à partir du lendemain de la date de parution de l'avis rectificatif dans le dernier support de publication, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

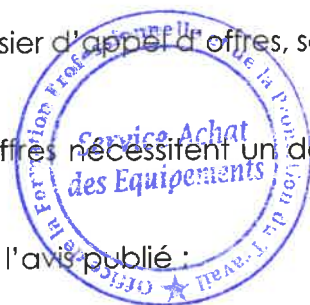
Dans tous les cas, le délai de publicité prévu au troisième alinéa du deuxième paragraphe du I) de l'article 23 du règlement précité doit être respecté.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres doivent être informés des modifications qui y ont été apportées et de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

L'avis rectificatif intervient dans l'un des cas suivants :

- a) Lorsque le maître d'ouvrage introduit des modifications dans le dossier d'appel d'offres, sans se conformer au délai de sept jours prévu ci-dessus ;
- b) Lorsque les modifications à introduire dans le dossier d'appel d'offres nécessitent un délai supplémentaire pour la préparation des offres ;
- c) Lorsqu'il s'agit de redresser des erreurs manifestes constatées dans l'avis publié ;
- d) Lorsque le maître d'ouvrage constate, après publication de l'avis, que le délai qui court entre la date de publication de l'avis et la date de la séance d'ouverture des plis n'est pas conforme au délai de publicité prévu à l'article 23 du décret précité.

1 - Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant au regard 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, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d'ouverture des plis. Cette lettre doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier la demande de report.



Si le maître d'ouvrage reconnaît le bien-fondé de la demande du concurrent dont il est saisi, il procède 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, fait l'objet d'un avis rectificatif qui est publié dans les mêmes formes que l'avis d'appel d'offres.

Il ne peut être procédé au report de la date de la séance d'ouverture des plis qu'une seule fois, quel que soit le concurrent qui le demande.

ARTICLE N°11 : REPARTITION EN LOTS.

Le marché issu de présent appel d'offres est alloti.

Dans le cas où plusieurs lots sont attribués à un même concurrent, chaque lot fait l'objet d'un seul marché.

Pour l'attribution des lots, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot et à l'attribution des lots, lot par lot, dans l'ordre de leur énumération dans le dossier d'appel d'offres.

ARTICLE N°12 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Le dossier du concurrent doit contenir trois enveloppes électroniques distinctes :

- a) La première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés électroniquement et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité ;
- b) La deuxième enveloppe électronique contient l'offre technique ;
- c) La troisième enveloppe électronique contient l'offre financière.

Ces dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

ARTICLE N°13 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Sous réserve des dispositions de l'article 135 du règlement de la FONCIERE CMC relatif au dépôt et au retrait des plis par voie électronique, tout pli déposé ou reçu peut être retiré antérieurement au jour et à l'heure fixés pour la séance d'ouverture des plis.

Le retrait du pli fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité et adressée au maître d'ouvrage. La date et l'heure du retrait sont enregistrées par le maître d'ouvrage sur le registre spécial visé à l'article 4 du règlement de la FONCIERE CMC.

Les concurrents ayant procédé au retrait de leurs plis peuvent, dans les conditions visées à l'article 34 ci-dessus, présenter de nouveaux plis.



ARTICLE N°14 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du règlement précité et aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics www.marchespublics.gov.ma

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l'enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l'exception des pièces dématérialisées.

Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ces pièces sont signées, soit par l'ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l'article 150 du règlement précité.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

ARTICLE N°15 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 36 du règlement de la FONCIERE CMC, les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante (60) 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°16 : 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'OFPPPT 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°17 : PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.

Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il est plus indiqué de proposer des prix préférentiels pour l'éducation.



ARTICLE N°18 : MONNAIE DE L'OFFRE.

La monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

ARTICLE N°19 : 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°20 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles **39,41,42,43, et 44** du Règlement précité.

ARTICLE N°21 : SIGNATURE ELECTRONIQUE.

Selon l'article 6 de l'Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s'effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d'un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de vérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

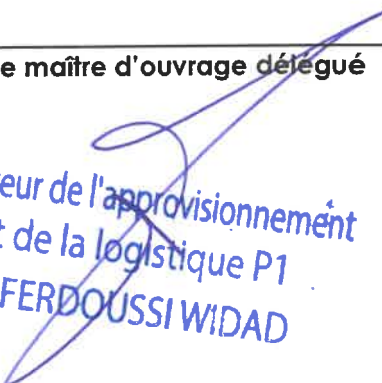


ARTICLE N°22 : RESULTATS.

Le maître d'ouvrage informe, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen donnant date certaine, l'attributaire de l'acceptation de son offre dans un délai n'excédant pas le troisième jour suivant la date d'achèvement des travaux de la commission d'appel d'offres.

Dans le même délai, il informe, par lettre recommandée avec accusé de réception, les concurrents éliminés, en leur indiquant les motifs de rejet de leurs offres. Cette lettre est accompagnée des pièces contenues dans leurs dossiers.

Un extrait du procès-verbal est publié sur le portail des marchés publics et affiché dans les locaux de l'organisme dont relève le maître d'ouvrage, dans les vingt-quatre heures suivant la date d'achèvement des travaux de la commission. La durée d'affichage de cet extrait est de quinze jours au moins.

Etabli par :  	Vérifié par le Service des Marchés :
LE SOUSMISSIONNAIRE <u>Lu et accepté</u>	Le maître d'ouvrage délégué Directeur de l'approvisionnement et de la logistique P1 EL FERDOUSSI WIDAD 



MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

ACTE D'ENGAGEMENT

A - Partie réservée à la société Foncière CMC SA

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

Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim, :

➤ Lot n° :

Du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025,

B - Partie réservée au concurrent

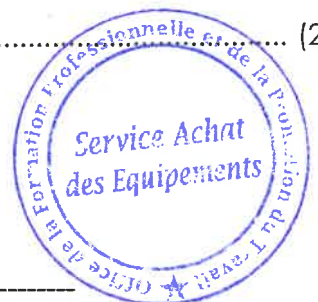
a) Pour les personnes physiques

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 :

- **Prix Total HTVA** :(en lettres et en chiffres)
- **Taux de la TVA**.....(en pourcentage)
- **Montant de la T.V.A.** :(en lettres et en chiffres)
- **Montant TTC** :(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 Simplifié sur offres des prix

Objet du marché : : Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim, :

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 que je remplie les conditions prévues dans règlement de la Foncière CMC SA
- 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 dans règlement de la Foncière CMC SA ;
 - 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 160 du règlement de la Foncière CMC SA.
- 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 152 du règlement de la Foncière CMC SA, 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 de la foncière CMC SA.
- (*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



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



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2026.

Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et l'alinéa a) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025, relatif aux marchés publics de la Société Foncière CMC SA

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 commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

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

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUI



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché passé par appel d'offres simplifié a pour objet : Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim, :

- **LOT 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES**
- **LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION**

Il est Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025,

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 maitrise 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.).

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- 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 le règlement de la Foncière CMC SA, 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 propre de la foncière CMC SA approuvé le 15 juillet 2025.

- 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° 174/26/DEPP du 26/01/2026 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 2 500 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces, relatifs aux marchés publics ;

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.
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 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **3 (trois) mois**.

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 du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

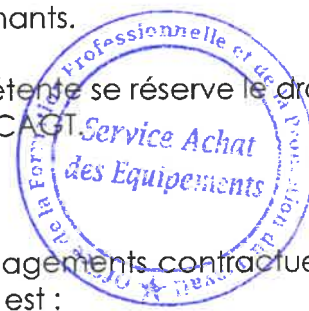
Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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°9 : 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 : Six mille cinq cents dirhams (6.500,00 DH)**
- **Lot N°2 : Cinq mille dirhams (5.000,00 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°10 : 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'OFPT, 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'OFPT 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'OFPT :

- 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'OFPT, 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'OFPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPT 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.

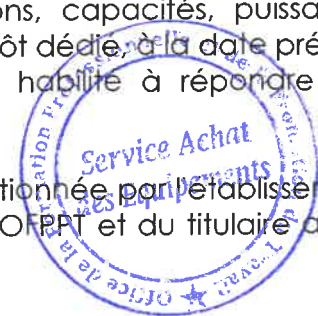
Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements 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°12 : 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 Bon de livraison.

ARTICLE N° 13 : FORMATION

Il n'est pas prévu de formation.

ARTICLE N°14 : 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°15 : MODE DE REGLEMENT

a) Mode de règlement :

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

b) Délai de règlement :

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

ARTICLE N°16 : MODALITES DE PAIEMENT

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.
- Attestation de régularité fiscale.

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°17 : 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°18 : 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°19 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit notifier au maître d'ouvrage :

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,7,8,et 9
Lot 2	4 et 5

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment à des petites et moyennes entreprises conformément à l'article 143 du décret n °2-22-431 précité.

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

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

ARTICLE N°20 : 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°21 : 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°22 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

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

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du règlement précité.

ARTICLE N°23 : 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 inclut 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'OFPPPT 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°24 : 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 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°25 : DELAI DE GARANTIE

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

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°26 : 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°27 : 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° 28 : 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° 29 : 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°30 : 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 (CCAG-T).

ARTICLE 31 : AVANCE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché n'a droit à aucune avance.

ARTICLE N°32 : MESURES COERCITIVES.

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



CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

Lot 1 : Gros matériel de cuisson, fours et installations de réseaux associés

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série 900 <u>Construction :</u> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <u>Brûleurs :</u> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE. <u>Four à gaz :</u> • Puissance : 8 KW minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1



- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- Livré avec plaques & Grilles GN 2/1
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80L

Marque :

Référence :

Série 900

capacité : 80 litres minimum

En acier inox AISI 304

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.

Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.

Piètement en acier inox réglable en hauteur

Raccordement à la terre

2

Puissance : 18 KW minimum

Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.

allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .

visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente

Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,

Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.

Fond penté vers orifice de vidange

Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum

Couvercle à double paroi monté sur charnières, équilibré, avec système de maintien en position ouverte.

La poignée de manœuvre sera en matière isolante.

Cuve intégrée au plan de travail, fabriquée en acier inoxydable



Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées
Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel
athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.

Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable,
d'extraction facile.

Chauffe directe au gaz avec régulation de puissance et dispositifs de sécurité
adaptés, ou équivalent.

Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une
consommation d'eau et d'énergie moins élevée.

Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.

Manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages
accessoires et toutes sujétions ;

SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90L

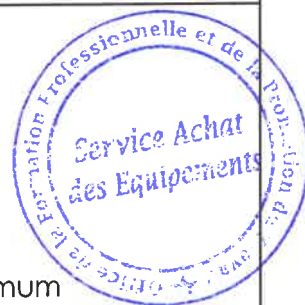
Marque :

Référence :

Série : 900

3

- En acier inox AISI 304
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (mise) à la terre
- Capacité utile : 90 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 18 KW minimum



- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve professionnelle résistante à la chaleur et à la corrosion, assurant une chauffe homogène, ou équivalent
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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

livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)

FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

Construction :

- En acier inox AISI 304
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur

4



- Friteuse gaz monoblocs à deux bacs
- Caractéristique des bacs :
 - Capacité (15+15) L minimum
 - allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
 - Raccordement (Mise) à la terre
- Deux cuves à avec commandes séparées
- Cuve en V avec zone froide
- Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Température réglable jusqu'à 190°C max
- Dispositif de sécurité des flammes
- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- livré avec Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l.
- Puissance : 28 KW minimum
- Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- un seau de vidange avec filtre.
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;



BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série : 900

- Cuve permettant de recevoir des bacs Gastronorme jusqu'à la taille GN 2/1 ou combinaisons équivalentes.
- En acier inox AISI 304
- Volume 40 litres minimum
- Puissance : 5.4 Kw minimum
- Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.
- Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve

- Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz

- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer
- Thermostat de régulation : température réglable de 30 °C à 90 °C minimum
- Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.

5

- Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique.
- Placard avec 2 portes, meuble bas en inox
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorme, de 150 mm de profondeur modulables.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.
- Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein.
- meuble bas comporte un Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

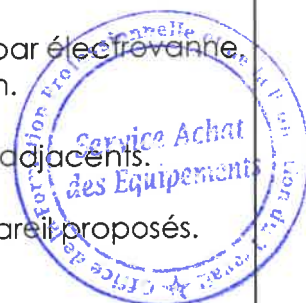
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

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

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

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant



toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE

Marque :

Référence :

Construction en acier inox AISI 304.

Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum

Puissance : 3 KW minimum, réglable

Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.

Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières

Contrôle de la température par régulateur d'énergie.

Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles

2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés

Bac de récupération amovible en acier inoxydable

6 Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz

Support murale en acier inoxydable.

manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

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

PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ

Marque :

Référence :

Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur

7



Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins

Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum

2 Portes ouvrantes à la française

Dimensions : 400x1800x900

Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.

Avec Equipements des accessoires de gaz soit :

- Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – tyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour **2 x 3 bouteilles** et Une bouteille de **gaz propane de 34 kg** à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.
- Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing) –chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.

HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON

Marque :

Référence :

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique.
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisse d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.



- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

Caisson d'extraction : Débit minimal **10 500 M3/h**, pression disponible **350 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise).

Le dimensionnement définitif (diamètre de la gaine, longueur, pression du ventilateur) sera vérifié par le soumissionnaire selon les conditions réelles d'installation.

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

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

livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

Nbre de filtres 8

Nbre éclairage : 4

FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX

Marque :

Référence :

9

CARACTERISTIQUES

06 Niveaux GN 1/1

Construction en acier inox.

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED
- Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis
- Porte double vitrage avec isolation thermique



- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Commandes Digitale
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte
- Puissance électrique 9 KW minimum
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

MODES DE CUISSON

- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C) : idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
 - Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).
 - Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).
 - Sonde de température centrale à capteur unique
 - Port USB pour télécharger les données HACCP
 - système de nettoyage automatique et intégré avec détachage intégré du générateur de vapeur.
 - Système de nettoyage automatique intégré, ou équivalent
 - Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)
- Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé
- Système d'extraction des vapeurs adapté au four, ou équivalent.
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- manuel d'installation et d'entretien
- Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).



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

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

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80 L	U	1
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90 L	U	1
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON	U	1
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX	U	1



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L Marque : Référence : Plage de Température réglable de -10°C à -22° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Thermomètre digitale en façade Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique Portes à charnières avec retour automatique Porte à fermeture automatique, ou équivalent. Les charnières de portes réversibles Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement Bouton lumineux de démarrage-Arrêt Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur. Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien





4

48

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Fond conçu pour faciliter l'évacuation de l'eau et le nettoyage, ou équivalent

Claies, supports de claies et Système de rayonnage réglable et amovible, ou équivalent.

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

Equippé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur.**

Puissance absorbé : 480 W minimum

Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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



ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 700L.

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

2

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg



Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304, réglables en hauteur, ou équivalent
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
Gaz Réfrigérant :R134A, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur**
Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
Puissance absorbée : 210W minimum
Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
manuel d'installation et d'entretien
certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

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

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

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE,1400 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 1400L.

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

3



Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304, réglables en hauteur, ou équivalent.

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

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R134A, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur**

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 350 W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

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



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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieure: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m $\pm$ 10 %

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité

4

Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le



tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Réseau PVC minimum

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

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

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 %

5

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100 mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)



Chambres froides négatives, avec sol, (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignée dé condamnable de l'intérieur.

Porte équipée d'un cordon chauffant anti-givre et d'une soupape d'équilibrage de pression

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -18/ -22°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

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

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



	livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
6	ETAGERE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm 10 \%$ Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans local économat, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L	U	1
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L	U	1
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	U	1
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	U	1
6	ETAGERE EN PP 04 NIVEAUX	U	8

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
Lu et accepté	 Directeur de l'approvisionnement et de la logistique P1 EL FERDOUSSI WIDAD



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



Lot 1 : Gros matériel de cuisson, fours et installations de réseaux associés

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série 900 <u>Construction :</u> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <u>Brûleurs :</u> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE. <u>Four à gaz :</u> • Puissance : 8 KW minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1		



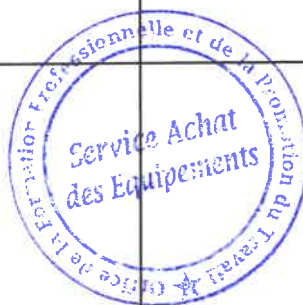
	• Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;	
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80L Marque : Référence : Série 900 capacité : 80 litres minimum	



En acier inox AISI 304
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.
Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
Piètement en acier inox réglable en hauteur
Raccordement à la terre
Puissance : 18 KW minimum
Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.
allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .
visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,
Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.
Fond penté vers orifice de vidange
Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum
Couvercle à double paroi monté sur charnières, équilibré, avec système de maintien en position ouverte.
La poignée de manœuvre sera en matière isolante.

Cuve intégrée au plan de travail, fabriquée en acier inoxydable
Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées
Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.
Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
Chauffe directe au gaz avec régulation de puissance et dispositifs de sécurité adaptés, ou équivalent.
Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée.



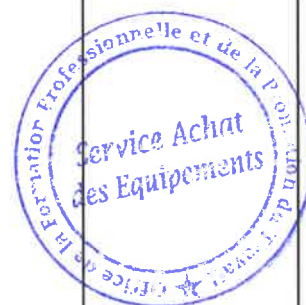
	Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. Manuel d'installation et d'entretien Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;	
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90L Marque : Référence : Série : 900 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.	

- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (mise) à la terre
- Capacité utile : 90 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 18 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve professionnelle résistante à la chaleur et à la corrosion, assurant une chauffe homogène, ou équivalent
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en



	vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent . Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)		
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série 900 Construction : • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs Caractéristique des bacs : • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes		



- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- livré avec Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l.
- Puissance : 28 KW minimum
- Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- un seau de vidange avec filtre.
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

Marquage CE ou équivalent

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

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

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;



**BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR
PLACARD A 2 PORTES**

Marque :

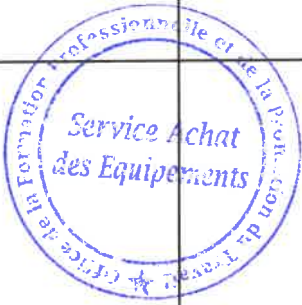
Référence :

Série : 900

- Cuve permettant de recevoir des bacs Gastronorme jusqu'à la taille GN 2/1 ou combinaisons équivalentes.
 - En acier inox AISI 304
 - Volume 40 litres minimum
 - Puissance : 5.4 Kw minimum
 - Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.
 - Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve
 - Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz
 - Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
 - Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
 - Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304
 - Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer
 - Thermostat de régulation : température réglable de 30 °C à 90 °C minimum
 - Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.
 - Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique.
 - Placard avec 2 portes, meuble bas en inox
 - Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorme, de 150 mm de profondeur modulables.
 - Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
 - Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.
 - Voyant de fonctionnement en façade.
- Remplissage de la cuve par électrovanne.



	• Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;	
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE Marque : Référence : Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.	

	Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Support murale en acier inoxydable. manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)	
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ Marque : Référence : Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins	

Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum
2 Portes ouvrantes à la française
Dimensions : 400x1800x900
Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.
Avec Equipements des accessoires de gaz soit :

- Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour **2 x 3 bouteilles** et Une bouteille de **gaz propane de 34 kg** à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.
- Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing) – chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.

HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON

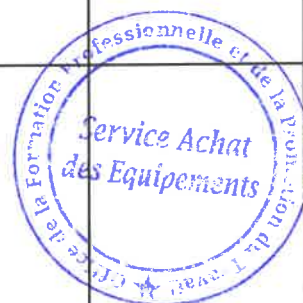
Marque :

Référence :

8

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents



- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique.
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisse d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

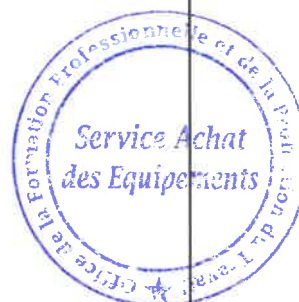
Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.



	Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise). Le dimensionnement définitif (diamètre de la gaine, longueur, pression du ventilateur) sera vérifié par le soumissionnaire selon les conditions réelles d'installation. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4	
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX Marque : Référence : <u>CARACTERISTIQUES</u> 06 Niveaux GN 1/1 Construction en acier inox. • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.	

- Commandes Digitale
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte
- Puissance électrique 9 KW minimum
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

MODES DE CUISSON

- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C) : idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).
- Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).
- Sonde de température centrale à capteur unique



- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur.
- Système de nettoyage automatique intégré, ou équivalent
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Système d'extraction des vapeurs adapté au four, ou équivalent.

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

manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : Gros matériel de cuisson, fours et installations de réseaux associés

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2				
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80 L	U	1				
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90 L	U	1				
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1				
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1				
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON	U	1				
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent





LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L Marque : Référence : Plage de Température réglable de -10°C à -22° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Thermomètre digitale en façade Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression		



Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Porte à fermeture automatique, ou équivalent.

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Fond conçu pour faciliter l'évacuation de l'eau et le nettoyage, ou équivalent

Claies, supports de claies et Système de rayonnage réglable et amovible, ou équivalent.

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

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur.**

Puissance absorbé : 480 W minimum



Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
manuel d'installation et d'entretien
certificats et attestations prouvant l'origine et
la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

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

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

2

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 700L.

Certification de conformité aux normes de
sécurité alimentaire et norme d'efficacité
énergétique en vigueur, y compris les
directives CE ou équivalent.

Alarmes intégrées en cas de variation de
température indésirable. Urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de
qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour
empêcher un accès non autorisé et protéger
les produits stockés.



Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m³), injectée sous haute pression

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique



Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304, réglables en hauteur, ou équivalent
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
Gaz Réfrigérant :R134A, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur**

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 210W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

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

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



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

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 1400L.

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

3 Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité

Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles



Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304, réglables en hauteur, ou équivalent
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
Gaz Réfrigérant : R134A, ou similaire **conforme à la réglementation en vigueur**

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 350 W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien



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

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

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

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

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

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m $\pm$ 10 %

4 Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité



Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Réseau PVC minimum

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (dimensionner en tenant compte



le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir - 2/ + 8°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

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

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimension intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 %

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100 mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)

Chambres froides négatives, avec sol, (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et

5



robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignée dé condamnable de l'intérieur.

Porte équipée d'un cordon chauffant anti-givre et d'une soupape d'équilibrage de pression

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz



	Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1 600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien - Conditions de base : • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
6	ETAGERE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum ± 10 % Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans local économat, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA appliqué	Montant TTC
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L	U	1				
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	U	1				
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L	U	1				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	U	1				
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	U	1				
6	ETAGERE EN PP 04 NIVEAUX	U	8				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent



[Signature]