

ROYAUME DU MAROC

****_**_**_**_****

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT SIMPLIFIE N° 89/2026

Le **14 Octobre 2026 à 12 heures**, 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° 89/2026 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 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir**
- **Lot n° 2 : Ligne de self-service, mobilier inox technique et de laverie**
- **Lot n° 3 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie**

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 : cent quarante-sept mille cent vingt dirhams (147 120,00) DH.**
- **Lot n°02 : quatre cent quatre-vingt-dix-neuf mille deux cents dirhams (499 200,00) DH.**
- **Lot n°03 : trois cent trois mille six cents dirhams (303 600,00) DH.**

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de :

- **Lot n°01 : deux mille cinq cents dirhams (2 500,00) DH.**
- **Lot n°02 : huit mille dirhams (8 000,00) DH.**
- **Lot n°03 : quatre mille six cents dirhams (4 600,00) 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.marchéspublics.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 2026/89

في يوم 14 أكتوبر 2026 على الساعة الثانية عشرة 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 2026/89، لأجل:

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

- الجزء 1: معدات تحضير الطعام الميكانيكية
- الجزء 2: خط خدمة ذاتية، وأثاث تقني من الفولاذ المقاوم للصدأ، ومعدات غسل الأطباق
- الجزء 3: معدات غسل الأطباق والغسيل الصناعية

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: مائة وسبعة وأربعون ألفاً ومائة وعشرون درهم (147 120,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- الحصة الثانية: أربع مائة وتسعة وتسعون ألفاً ومائتان درهم (499 200,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- الحصة الثالثة: ثلاث مائة وثلاثة آلاف وست مائة درهم (303 600,00) مع احتساب جميع الرسوم.

تبلغ الضمانة المؤقتة:

- الحصة الأولى: ألفان وخمسمائة درهم (2 500,00).
- الحصة الثانية: ثمانية آلاف درهم (8 000,00)
- الحصة الثالثة: أربعة آلاف وست مائة درهم (4 600,00)

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° 89 /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 : MATERIEL DE PREPARATION MECANIQUE DE CUISINE ET DE COMPTOIR
- LOT 2 : LIGNE DE SELF-SERVICE, MOBILIER INOX TECHNIQUE ET DE LAVERIE
- LOT 3 : MATERIEL DE LAVERIE INDUSTRIELLE ET DE BUANDERIE



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 : MATERIEL DE PREPARATION MECANIQUE DE CUISINE ET DE COMPTOIR**
- **LOT 2 : LIGNE DE SELF-SERVICE, MOBILIER INOX TECHNIQUE ET DE LAVERIE**
- **LOT 3 : MATERIEL DE LAVERIE INDUSTRIELLE ET DE BUANDERIE**

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 marché ;
- 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.

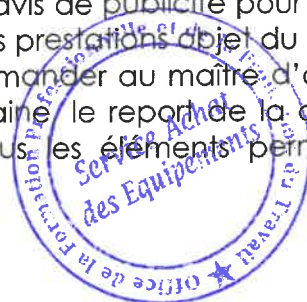
Dans tous les cas, le délai de publicité prévu au troisième alinéa du deuxième paragraphe du I) de l'article 23 du règlement précité doit être respecté.

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'OFPPT seront rédigés en langue Française. Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente, des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

ARTICLE N°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.

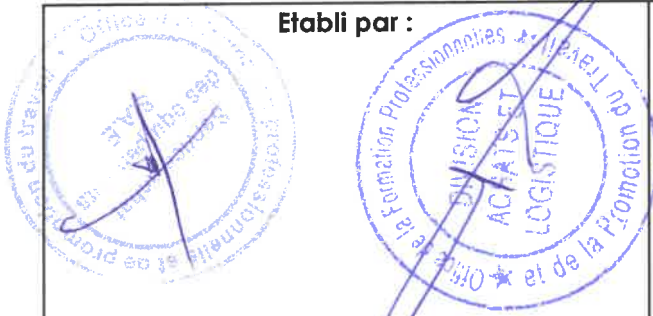
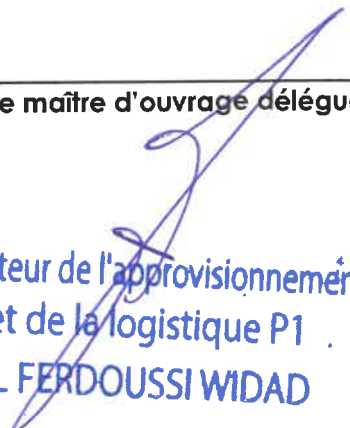


ARTICLE N°22 : RESULTATS.

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 SOUMISSIONNAIRE <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, répartie en lots suivants :

➤ Lot n° :

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

B - Partie réservée au concurrent

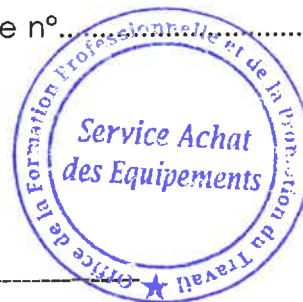
a) Pour les personnes physiques

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, répartie en lots suivants :

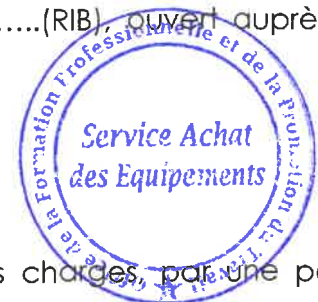
Lot n° :

A - Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
Adresse du domicile élu :
Affilié à la CNSS sous le n° : (1)
Inscrit au registre du commerce de (Localité) sous le n° (1) n° de patente (1)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital de:
Adresse du siège social de la société adresse du domicile élu
Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
Inscrite au registre du commerce (Localité) sous le n° (1)
N° de patente (1)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de
N° d'identification fiscale
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)



- Déclare sur l'honneur :

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



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché passé par appel d'offres ouvert simplifié a 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 : MATERIEL DE PREPARATION MECANIQUE DE CUISINE ET DE COMPTOIR**
- **LOT 2 : LIGNE DE SELF-SERVICE, MOBILIER INOX TECHNIQUE ET DE LAVERIE**
- **LOT 3 : MATERIEL DE LAVERIE INDUSTRIELLE ET DE BUANDERIE**

Il est Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 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 hija 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.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 CCACT.

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 CCACT est :

- **Lot N°1 : Deux mille cinq cents dirhams (2.500,00 DH)**
- **Lot N°2 : Huit mille dirhams (8.000,00 DH)**
- **Lot N°3 : Quatre mille six cents dirhams (4.600,00 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 agrès 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'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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



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

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

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

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

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

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

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaires 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'engagements. 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	8 et 9
Lot 2	19 et 20
Lot 3	12



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'OFPPT des pannes des équipements concernés.

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

ARTICLE N°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 nantissements 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 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Total Watts : 0.60 kW minimum manuel d'installation et d'entretien 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. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. 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	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Alimentation monophasée 220 V+T Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10% Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,8Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur.



	Manuel d'installation et d'entretien. Accessoires : -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange. - mini-vannes d'isolement. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE Marque : Référence : Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1



	Livré avec Assiette de cuisson Puissance restituée 900 watts minimum 50HZ/220V Programmateurs mécaniques Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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)
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM Marque : Référence : De Réalisation en fonte aluminium anodisé, contact alimentaire Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Livré avec : Démonte lame et aiguiser 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)
6	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué : 1,25 L minimum Équipé d'au moins deux vitesses de rotation ou d'un variateur continu adapté aux utilisations intensives. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.



Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

PRESSE AGRUME CUVÉ PROFESSIONNEL

Marque :

Référence :

Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium ou matériau équivalent.

Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire ou matériau équivalent.

Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.

Grille filtre à pépins amovible.

7

Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux ou technologie équivalente.

Vitesse de rotation adaptée au pressage rapide environ 1200 à 1500 tr/minimum.

Puissance : 130 Watts minimum

Alimentation 220 V - 50 Hz

Capacité 30l/h minimum.

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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG

Marque :

Référence :

Fabrication entièrement en inox

Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)

Capacité tubercules 10 kgs +/-10%

8

Durée du cycle de production: 90-120 sec

Minuterie avec décompte numérique.

Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.

Livré avec plateau et cylindre abrasifs, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.

Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.

Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.



Alimentation électrique 220 V-50HZ

Puissance 500 W minimum

Plateau émerisé pour pommes de terre

Accessoires de manipulation.

manuel d'installation et d'entretien.

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

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

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

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

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

COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,

Marque :

Référence :

Coupe légumes avec cutter :

Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en matériaux robustes de qualité alimentaire (inox ou matériau composite haute résistance).et tête en aluminium. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

CUTTER

Cuve en inox

Capacité : 5 litres minimum

Variateur de vitesse : minimum 2 ou 3 vitesses fixes, ou variateur de vitesse électronique

Production/heure : 100 Kg - 350 Kg

Puissance totale: 1200 W minimum

9

Panneau de commande tactile plat, étanche (IP55) minimum .pour protection contre l'eau

Capacité de production minimale : 100 Kg à 350 Kg

Alimentation : 220 V - 50 Hz

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur

COUPE LEGUME TOUT INOX :

cuve en acier inoxydable

Fonctionnement silencieux

Livré avec les disques de coupe en inox de qualité alimentaire suivants:

1 éminceur 3 mm

1 trancheur 8 mm

1 bâtonnet 4*4



1 râpe 3 mm
1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, Racleur, Kit de disques de base.

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)

BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE

Marque :

Référence :

Capacité utile : 4.8 Litres minimum

Cuve inox

Puissance : 250 w minimum

Alimentation : 220 V + T - 50 Hz

Avec variateur de vitesse

10 Avec grille protection de cuve

Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :

-Fouet,

-Batteur plat

-Crochet

Manuel d'installation et d'entretien.

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, 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	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR	U	1
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE	U	1
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM	U	1
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	U	1
9	COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,	U	1
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	U	2



Lot N° 2 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF Marque : Référence : Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum • Panneaux de revêtement • Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur de (08 à 12 mm) avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz



- Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement
- Livré avec 4 bacs GN 1/1
- manuel d'installation et d'entretien

Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1620mm minimum

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur.
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw minimum
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

2

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

- Température : +4°/+10°C



- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
 - Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
 - Cuve réfrigérée courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage
- Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

PLAQUE FROIDE

- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³

RESERVE FROIDE

- Réserve inférieure réfrigérée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C
- isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Réfrigération ventilée

Livré avec glissières extractibles
manuel d'installation et d'entretien

Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

3

CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT

Marque :

Référence :

Construction entièrement en Inox AISI 304

Porte-assiette à niveau constant

Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz

Contenance 2 piles de 90 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)

Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1200 W minimum

Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 45

Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur



	Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels manuel d'installation et d'entretien Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. Poignée Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage. Finition : L'équipement devra présenter un aspect esthétique homogène avec la ligne du self-service, notamment au niveau de la teinte, et du matériau, et être réalisé en acier inoxydable AISI 304. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
4	DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : Référence : Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure Équipé de 2 bacs GN 2/1 profondeur 200 mm pour le pain. Équipé de 3 bacs ou 4 en polycarbonate de taille GN 1/3 profondeur 100 mm pour les couverts. Finition : L'équipement devra présenter un aspect esthétique homogène avec la ligne du self-service, notamment au niveau de la teinte, et du matériau, et être réalisé en acier inoxydable AISI 304
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli



	• 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX Marque : Référence : • En acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX



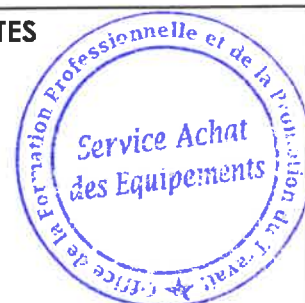
	• En inox AISI 304 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en acier inoxydable. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN Chariot de service 2 niveaux Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 en inox - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES Marque : Référence : • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes • 3 Étagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. • livré avec serrure avec clés.
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERES EN INOX 5 NIVEAUX Marque : Référence : • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : • Tout en Inox AISI 304



	• Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
13	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : • Tout en Inox AISI 304 • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX Marque : Référence : • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE-ORDURES Marque : Référence : Construit entièrement en acier inoxydable épaisseur 15/10 Dimension du plateau : 1500X600 hauteur 850 mm +/-10% Table de Tri Ouverte avec 3 Trous Vide-Déchets et Dossieret - Piètement en tube inox 40x40 mm monté sur vérins réglables en polyéthylène rigide noir. Livré avec sac poubelle transparent.
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR ET DOUCHETTE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dossieret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Plonge de construction robuste entièrement soudée selon les standards professionnels de haute rigidité. • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces



	- Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou - Bande surverse crépine en laiton - Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 - Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox - Piètement en acier inoxydable AISI 304 - Etagère basse - Vérins de mise à niveau en ABS
17	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU A COMMANDE AU GENOU Marque : Référence : - Commande à genou - Clapet anti retour dossier avant et arrière - Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dossier arrière inox avec distributeur de savon liquide - Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne - Mini-vannes d'isolement et siphon. <u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément) :</u> - Distributeur de serviettes papier en inox, - Distributeur de savon en inox, - Brosse à ongle - Poubelle pour les serviettes en inox
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES Marque : Référence : Dimensions : 990 x 780 x 750 mm 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm



	Marque : Référence : Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre...) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre...) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.



	• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
--	--

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF	U	1
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF	U	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT	U	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	2
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO	U	10
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE	U	2
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	U	3
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX	U	3
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN	U	2
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES	U	2
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERE EN INOX 5 NIVEAUX	U	7
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	4
13	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	4
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX	U	1
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE ORDURES	U	1
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR ET DOUCHETTE	U	3
17	LAVE-MAINS TOUT INOX A COMMANDE AU GENOU	U	4
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES	U	3
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	8
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2

LOT 3 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Tableau de commande électronique digital, positionné de manière ergonomique pour faciliter une installation en ligne ou en angle. Indice de protection adapté aux conditions d'utilisation et de nettoyage de l'équipement Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique 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. 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	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 mm Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C



	Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. 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. 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).
3	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 17cm +/- 10% Diamètre maximum : 10 cm +/- 10% DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 24 cm +/- 10% Diamètre maximum : 7 cm +/- 10% DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.



	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
5	CASIER POUR 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240 MM minimum En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
6	CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 mm 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux avec finition adaptée à un usage professionnel et aux conditions d'utilisation de la machine Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur électronique programmable avec interface de commande intuitive à affichage digital ou équivalent Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50.



	certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur 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)
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmateur électronique programmable avec interface de commande intuitive à affichage digital ou équivalent. Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit -gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 12Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Façade et panneaux latéraux avec finition adaptée à un usage professionnel et aux conditions d'utilisation de la machine manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur 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)
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy



	2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions L 600 X L 800 X H 1200 mm minimum Avec 2 portes 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz 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. 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)
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonniers automatiques en une étape Enfilage automatique de l'aiguille Mise en place rapide de la canette

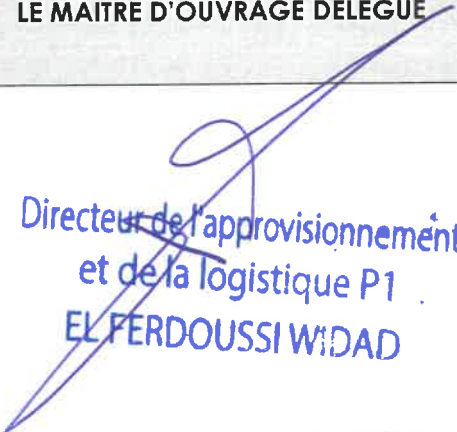


	Compartiment à accessoires Eclairage LED Abaissement des griffes Système de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran LCD Sélection des points Réglage de la tension du fil supérieur Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. 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)
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et Repose fer pivotant Dimensions Plateau "maxi" : 1300x500x250 mm + /-10% Pression de la vapeur : 2.5 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3 kw minimum. Alimentation : 220 V / 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) 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	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	5
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	5
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	5
6	CASIER A PLATEAUX	U	5
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE	U	1
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG	U	1
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP	U	1
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM	U	1
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE	U	1

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 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir

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.

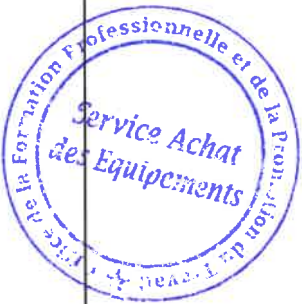
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

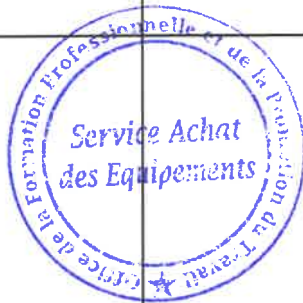
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Total Watts : 0.60 kW minimum manuel d'installation et d'entretien 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. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. 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	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Alimentation monophasée 220 V+T Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10% Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,8Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur. Manuel d'installation et d'entretien. <u>Accessoires :</u> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange. - mini-vannes d'isolement. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
---	--	--	---

3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE Marque : Référence : Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. Équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Livré avec Assiette de cuisson Puissance restituée 900 watts minimum 50HZ/220V Programmateur mécanique Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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)		
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM Marque : Référence : De Réalisation en fonte aluminium anodisé, contact alimentaire Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Livré avec : Démonte lame et aiguiseur 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)		
6	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué : 1,25 L minimum Équipé d'au moins deux vitesses de rotation ou d'un variateur continu adapté aux utilisations intensives. Couteaux résistants en acier inoxydable.		

	Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium ou matériau équivalent. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire ou matériau équivalent. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux ou technologie équivalente. Vitesse de rotation adaptée au pressage rapide environ 1200 à 1500 tr/minimum. Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG Marque : Référence :		



Fabrication entièrement en inox
Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)
Capacité tubercules 10 kgs +/-10%
Durée du cycle de production: 90-120 sec
Minuterie avec décompte numérique.
Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.
Livré avec plateau et cylindre abrasifs, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.
Table filtre montée pour éplucheuse,
Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.
Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.
Alimentation électrique 220 V-50HZ
Puissance 500 W minimum
Plateau émerisé pour pommes de terre
Accessoires de manipulation.
manuel d'installation et d'entretien.
certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



9

COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,
Marque :
Référence :
Coupe légumes avec cutter :

Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en matériaux robustes de qualité alimentaire (inox ou matériau composite haute résistance). et tête en aluminium. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

CUTTER

Cuve en inox

Capacité : 5 litres minimum

Variateur de vitesse : minimum 2 ou 3 vitesses fixes, ou variateur de vitesse électronique

Production/heure : 100 Kg - 350 Kg

Puissance totale: 1200 W minimum

Panneau de commande tactile plat, étanche (IP55) minimum .pour protection contre l'eau

Capacité de production minimale : 100 Kg à 350 Kg

Alimentation : 220 V - 50 Hz

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur

COUPE LEGUME TOUT INOX :

cuve en acier inoxydable

Fonctionnement silencieux

Livré avec les disques de coupe en inox de qualité alimentaire suivants:

1 éminceur 3 mm

1 trancheur 8 mm

1 bâtonnet 4*4

1 râpe 3 mm

1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, Racleur, Kit de disques de base.

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)		
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE Marque : Référence : Capacité utile : 4.8 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet Manuel d'installation et d'entretien. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
Lot 1 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1				
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCCISSEUR	U	1				
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE	U	1				
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2				
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM	U	1				
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2				
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2				
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	U	1				
9	COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,	U	1				
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	U	2				
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 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

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	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF Marque : Référence : Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum • Panneaux de revêtement • Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage . • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox. Colonnets en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur de (08 à 12 mm) avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox		



- Compartiment technique intégré pour branchement électrique
- Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade
- Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.
- Eclairage du meuble par lampes incorporé
- Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum
- Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1
- Chauffage par résistances blindées.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau.
- Vidange d'eau par trop-plein amovible
- Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz
- Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement
- Livré avec 4 bacs GN 1/1
- manuel d'installation et d'entretien

Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1620mm minimum

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum

2



- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur.
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw minimum
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation



	PLAQUE FROIDE • Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³ RESERVE FROIDE • Réserve inférieure réfrigérée • Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C • Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³ • Réfrigération ventilée Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT Marque : Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 Porte-assiette à niveau constant Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 90 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1200 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 45 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur		



	Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels manuel d'installation et d'entretien Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. Poignée Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage. Finition : L'équipement devra présenter un aspect esthétique homogène avec la ligne du self-service, notamment au niveau de la teinte, et du matériau, et être réalisé en acier inoxydable AISI 304. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
4	DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : Référence : Dim : 1380 x 700 x 1 500 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure Équipé de 2 bacs GN 2/1 profondeur 200 mm pour le pain. Équipé de 3 bacs ou 4 en polycarbonate de taille GN 1/3 profondeur 100 mm pour les couverts. Finition : L'équipement devra présenter un aspect esthétique homogène avec la ligne du self-service,		



	notamment au niveau de la teinte, et du matériau, et être réalisé en acier inoxydable AISI 304		
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF)		

	- Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : - une étagère basse		
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX Marque : Référence : - En acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 minimum 3 niveaux 900x600x900 mm 4 roues pivotantes dont deux avec frein - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX - En inox AISI 304 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein - Buttoirs d'angle en caoutchouc 02 parois latérales habillées en acier inoxydable. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN Chariot de service 2 niveaux Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 en inox - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		

10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES Marque : Référence : • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes • 3 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. • livré avec serrure avec clés.		
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERES EN INOX 5 NIVEAUX Marque : Référence : • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %		
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : • Tout en Inox AISI 304 • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
13	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : • Tout en Inox AISI 304 • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX		

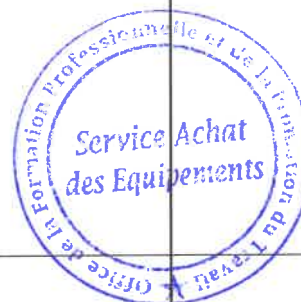


	Marque : Référence : • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.		
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE-ORDURES Marque : Référence : Construit entièrement en acier inoxydable épaisseur 15/10 Dimension du plateau : 1500X600 hauteur 850 mm +/-10% Table de Tri Ouverte avec 3 Trous Vide-Déchets et Dosseret - Piètement en tube inox 40x40 mm monté sur vérins réglables en polyéthylène rigide noir. Livré avec sac poubelle transparent.		
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR ET DOUCHETTE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Plonge de construction robuste entièrement soudée selon les standards professionnels de haute rigidité. • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304		



	• Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS		
17	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU A COMMANDE AU GENOU Marque : Référence : • Commande à genou • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément) :</u> • Distributeur de serviettes papier en inox, • Distributeur de savon en inox, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes en inox		
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES Marque : Référence : Dimensions : 990 x 780 x 750 mm 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute		
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm Marque :		

	Référence : Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre...) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon		
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent.		



• Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre...) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon		
---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 2 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF	U	1				
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF	U	1				
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT	U	1				
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	2				
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO	U	10				
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE	U	2				
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	U	3				
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX	U	3				
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN	U	2				
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES	U	2				
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERE EN INOX 5 NIVEAUX	U	7				
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	4				
13	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	4				
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX	U	1				
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE ORDURES	U	1				
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR ET DOUCHETTE	U	3				



17	LAVE-MAINS TOUT INOX A COMMANDE AU GENOU	U	4			
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES	U	3			
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	8			
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2			
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 3 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

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.

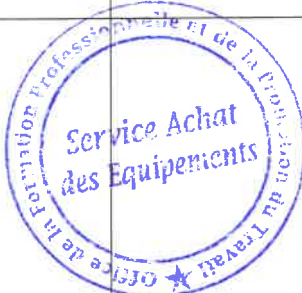
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Tableau de commande électronique digital, positionné de manière ergonomique pour faciliter une installation en ligne ou en angle. Indice de protection adapté aux conditions d'utilisation et de nettoyage de l'équipement Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique 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. 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	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 mm Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. 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. 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).		
3	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 17cm +/- 10% Diamètre maximum : 10 cm +/- 10% DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.		

	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 24 cm +/- 10% Diamètre maximum : 7 cm +/- 10% DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
5	CASIER POUR 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240 MM minimum En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
6	CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 mm 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum		



	Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux avec finition adaptée à un usage professionnel et aux conditions d'utilisation de la machine Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur électronique programmable avec interface de commande intuitive à affichage digital ou équivalent Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur 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)	
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmeur électronique programmable avec interface de commande intuitive à affichage digital ou équivalent. Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 12Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz	

	Façade et panneaux latéraux avec finition adaptée à un usage professionnel et aux conditions d'utilisation de la machine manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur 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)		
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions L 600 X L 800 X H 1200 mm minimum Avec 2 portes 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz		

	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. 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)		
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnieres automatiques en une étape Enfilage automatique de l'aiguille Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage LED Abaissement des griffes Système de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran LCD Sélection des points Réglage de la tension du fil supérieur Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. 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)		
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur,		



Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et Repose fer pivotant Dimensions Plateau "maxi" : 1300x500x250 mm + /-10% Pression de la vapeur : 2.5 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3 kw minimum. Alimentation : 220 V / 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) 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°3 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR	U	1				
2	LAVE VERRE	U	1				
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	5				
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	5				
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	5				
6	CASIERS A PLATEAUX	U	5				
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE	U	1				
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG	U	1				
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1				
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP	U	1				
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM	U	1				
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1				
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE	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