



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

Appel d'offres ouvert national simplifié sur offres des prix N° 94.../2024

Objet : Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine au profit du siège de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en lot unique.

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

Sommaire

Article n°1 : Objet du règlement de la consultation	3
Article n°2 : Maître d'ouvrage	3
Article n°3 : Définitions	3
Article n°4 : Conditions requises des concurrents	4
Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents	4
Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics	6
Article n°7 : Documents à fournir par les coopératives ou les unions de coopératives	7
Article n°8 : Documents à fournir par les auto-entrepreneurs	7
Article n°9 : Contenu des dossiers des concurrents	8
Article N°10 : Prospectus, notices documents techniques	8
Article n°11 : Offre variante.....	9
Article n°12 : Composition du dossier d'appel d'offres	9
Article n°13 : Demande d'éclaircissement ou de renseignement et information des concurrents	10
Article n°15 : Répartition en lots	11
Article n°16 : Présentation des dossiers des concurrents	11
Article n°17 : Retrait du dossier d'appel d'offres	11
Article n°18 : Dépôt des plis des concurrents	11
Article n°19 : Délai de validité des offres	12
Article n°20 : Langue de l'Offre.....	13
Article n°21 : Monnaie de l'offre	13
Article n°23 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres	13
Article n°24 : Evaluation des offres des concurrents	13
Article n°25 : Signature électronique	13

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1 : Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert national simplifié sur offres de prix ayant pour objet acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine au profit du siège de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en lot unique.

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°21, du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n°2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions conformes aux dispositions de l'article n°21 susmentionné et des autres articles du décret précité.

Article n°2 : Maître d'ouvrage

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : **l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).**

Article n°3 : Définitions

Au sens du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics on entend par :

- 1- **Attributaire** : le concurrent dont l'offre a été retenue avant que l'approbation du marché ne lui soit notifiée ;
- 2- **Autorité compétente** l'ordonnateur ou la personne déléguée par lui à l'effet d'approuver le marché ou toute autre personne habilitée à cet effet par un texte législatif ou réglementaire ;
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui participe ou morale qui participe à la concurrence dans sa phase antérieure à la remise des offres ou à une procédure négociée avant l'attribution du marché ou qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics ;

5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

Article n°4 : Conditions requises des concurrents

Conformément aux dispositions de l'article n°27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics:

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

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement des créances publics ;
- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.
- d) 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 exclusion temporaire ou définitive prises conformément aux dispositions de l'article 152 du décret °2-22-431
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même marché, lorsqu'il s'agit d'un marché en lot unique ou d'un même lot lorsqu'il s'agit d'un marché alloti
- 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 capacités et des qualités 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) 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 :
- ✓ S'il s'agit d'un auto-entrepreneur ou d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
 - ✓ S'il s'agit d'un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :
 - * une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - * un extrait des statuts de la société et/ou copie certifiée conforme à l'original du procès-verbal de l'organe compétent lui conférant le pouvoir d'agir au nom de cette société ;
 - * l'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.
 - ✓ S'il s'agit d'une coopérative ou d'une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

b) Déclaration sur l'honneur,

c) Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 1) Au nom collectif du groupement ;
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu'ils sont délivrés dans le cadre d'un groupement.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l'original prévue à l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444(8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 27 du décret n°2-22-431 relatif aux marchés publics. 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 ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné ;

c) une copie du certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation au registre de commerce en vertu de 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, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations qu'il a exécutées ou à l'exécution desquelles il a participé, avec précision de la qualité de sa participation.

Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics

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

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

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

a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu par l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé.

L'attestation précitée n'est exigée que des établissements publics soumis à l'impôt.

b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné.

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.

Article n°7 : Documents à fournir par les coopératives ou les unions de coopératives

Lorsque le concurrent est une coopérative ou une union de coopérative, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre local des coopératives.

2 – Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché :

- a) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article n°4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle la coopérative ou l'union de coopératives est imposée ;

- 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 la coopérative ou l'union de coopératives est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions de l'article 4 ci-dessus.

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.

Article n°8 : Documents à fournir par les auto-entrepreneurs

Lorsque le concurrent est un auto-entrepreneur, il doit fournir :

- 1- Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre national de l'auto-entrepreneur ou sa copie certifiée conforme à l'original, délivrée depuis moins d'un an.
- 2- Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché, une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle l'auto-entrepreneur est

imposé.

La date de production, au maître d'ouvrage, de cette pièce sert de base pour l'appréciation de sa validité.

Article n°9 : Contenu des dossiers des concurrents

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter, outre le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés, les pièces des dossiers administratif et technique, une offre financière, les prospectus, notices et autres documents techniques.

Une offre financière qui comprend :

1. 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.

Cet acte d'engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit comporter l'ensemble des indications requises y compris le relevé d'identité bancaire (RIB).

Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, 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.

2. Le bordereau des prix - détail estimatif figurant dans le dossier d'appel d'offres. Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et celui du détail estimatif, du bordereau des prix-détail estimatif ou du bordereau du prix global, selon le cas, le montant de ces derniers documents prévaut pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

Article N°10 : Prospectus, notices documents techniques

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l'ensemble des articles objet des présents appels d'offres. A ce titre, les spécifications techniques de desdits articles doivent être renseignés conformément au canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références.

L'ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et de l'item correspondant. En cas de groupement ces documents 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.

L'ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°11 : Offre variante

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées.

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

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

Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 15 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 9 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

Article n°12 : Composition du dossier d'appel d'offres

Conformément aux dispositions de l'article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement (annexe1);
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur (annexe 2) ;

f) Le présent règlement de la consultation.

Article n°13 : Demande d'éclaircissement ou de renseignement et 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 (7 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 (3 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 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°14 : modification dans le dossier d'appel d'offres

Conformément à l'alinéa 7 du de l'article 22 du décret n° : 2.22.431, 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.

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 décret précité.

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.

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. Le maître d'ouvrage informe de ce report les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres.

Article n°15 : Répartition en lots

Le présent marché est en lot unique.

Article n°16 : Présentation des dossiers des concurrents

Conformément aux dispositions de l'article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les 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.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques

- a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.
- c) la deuxième enveloppe électronique contient l'offre financière et se compose des pièces suivantes :
 - Un acte d'engagement établi conformément au modèle en annexe.
 - Le bordereau des prix-détail-estimatif.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°17 : Retrait du dossier d'appel d'offres

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé sur le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma).

Article n°18 : Dépôt des plis des concurrents

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du décret n° : 2.22.431 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 décret précité n° 2-22-431.

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

Article n°19 : Délai de validité des offres

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante (60) jours qui commence à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d'appel d'offres considère qu'elle n'est pas en mesure d'effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d'ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l'expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d'une durée supplémentaire qu'il fixe. À cet effet, le maître d'ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses.

Dans ce cas :

- a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;
 - b) les concurrents qui n'ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n'ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis-à-vis du maître d'ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage ;
 - c) dans le cas où aucun des concurrents n'a donné son accord à la demande de prorogation ou n'a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage.
- Dans ce cas, il est procédé à l'annulation de la procédure

Article n°20 : 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 Arabe ou Française.

Article n°21 : Monnaie de l'offre

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

Article n°23 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres

Le concurrent 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°24 : Evaluation des offres des concurrents

Les offres des concurrents sont examinées conformément aux dispositions des articles 39, 40, 41, 42, 43 et 44 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Les prospectus, notices et autre documents techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés par le soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme. Les offres ayant proposés un ou plusieurs articles non conformes seront écartés.

Les offres financières seront évaluées comme suit :

Conformément aux dispositions des articles 41, 42, 43, 44 du décret précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs prospectus notices, documents techniques.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, des prospectus notices, documents techniques et de l'offre financière économiquement la plus avantageuse.

Article n°25 : Signature électronique

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 revérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

Le soumissionnaire <u>Lu et accepté</u>	Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH
---	--

Annexe 1 : MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

ACTE D'ENGAGEMENT

A -Partie réservée à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail

Appel d'offres ouvert national simplifié sur offres des prix n°..... duàh....min

Objet du marché : acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine au profit du siège de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en lot unique

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

B - Partie réservée au concurrent

a) Pour les personnes physiques : (3)

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité) (1)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)

Adresse du domicile élu :

Numéro tél : Adresse électronique :

Affilié à (4)..... sous le n° : (2)

Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (2)

n° de patente..... (2)

Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise : (2)

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

b) Pour les personnes morales (3)

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

Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)
au capital de :

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

adresse du domicile élu.....

Numéro de tél :Fax.....

adresse électronique :

Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)

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

N° de patente.....(2)

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

N° de taxe professionnelle (2)

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

c) Pour les coopératives ou union de coopératives (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)

Agissant au nom et pour le compte de..... (Dénomination de la coopérative ou de l'union de coopératives) au capital de:..... (1)

Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....

Numéro de tél : Fax

adresse électronique :

Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)

Inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)

N° de patente.....(2)

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

N° de taxe professionnelle

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

d) Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom) (1)

Numéro de tél : adresse électronique :

Affiliée à la CNSS sous le n°.....(3)

Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(3)

N° de taxe professionnelle

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :
.....

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

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

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

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

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

Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

- Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° n: (en lettres et en chiffres)

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à.....(1) (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro..... (6)

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.

(4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.

(5) Supprimer la mention inutile.

(6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions

Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR (*)

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert national simplifié n°...../2024, sur offres des prix du .../.../.... à ...h.. min.

Objet du marché : acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine au profit du siège de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en lot unique
Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

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 :
 Numéro tél : Adresse électronique :
 Affilié à(4) 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 (5).....(6) (RIB), ouvert auprès de
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

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.....
 Numéro de tél : Fax
 adresse électronique :
 Affiliée à(4) 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 (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(1)
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

C. Pour les coopératives ou union de coopératives

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)
 Agissant au nom et pour le compte de.....Dénomination de la coopérative ou de l'union de coopératives) au capital de :
 Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
 Numéro de tél : Fax
 adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)
 N° de patente.....
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

D. Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom)

Numéro de tél : adresse électronique :
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

a) Cas des établissements publics :

Je soussigné.....(nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).
 Numéro de tél : adresse électronique :
 Adresse du siège:
 Affiliée à(4) sous le n°.....(2)
 Inscrit au registre du commerce de(7).....(localité) sous le n°.....(2)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5).....(6)(RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle sous le numéro (8):
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise (8) :
 Références du texte l'habilitant à exercer les missions objet du marché :
 Relevé d'identité bancaire.....(postal, bancaire ou à la TGR)(5) numéro(6):

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

- Déclare sur l'honneur :

1. M'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
2. Que je remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
3. Étant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
4. M'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 151 du décret précité ;
 - 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 le maitres d'ouvrage 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.
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 tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .
10. je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics , 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) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
 - (5) Supprimer la mention inutile.
 - (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
 - (7) Lorsque l'établissement public est assujéti à cette obligation
 - (8) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (*) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

<p style="text-align: center;">CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES (C. P. S.)</p>

SOMMAIRE

<u>ARTICLE 1</u>	:	<u>OBJET DU MARCHE.</u>
<u>ARTICLE 2</u>	:	<u>DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.</u>
<u>ARTICLE 3</u>	:	<u>AUTRES TEXTES APPLICABLES.</u>
<u>ARTICLE 4</u>	:	<u>CARACTERE DES PRIX.</u>
<u>ARTICLE 5</u>	:	<u>NATURE DES PRIX.</u>
<u>ARTICLE 6</u>	:	<u>DROITS DE TIMBRES.</u>
<u>ARTICLE 7</u>	:	<u>DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.</u>
<u>ARTICLE 8</u>	:	<u>CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.</u>
<u>ARTICLE 9</u>	:	<u>LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE</u>
<u>ARTICLE 10</u>	:	<u>MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE</u>
<u>ARTICLE 11</u>	:	<u>MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS</u>
<u>ARTICLE 12</u>	:	<u>RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE.</u>
<u>ARTICLE 13</u>	:	<u>MODE DE REGLEMENT.</u>
<u>ARTICLE 14</u>	:	<u>MODALITES DE PAIEMENT.</u>
<u>ARTICLE 15</u>	:	<u>UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.</u>
<u>ARTICLE 16</u>	:	<u>BREVETS.</u>
<u>ARTICLE 17</u>	:	<u>SOUS-TRAITANCE.</u>
<u>ARTICLE 18</u>	:	<u>DOMICILE DU TITULAIRE</u>
<u>ARTICLE 19</u>	:	<u>VALIDITE DU MARCHE.</u>
<u>ARTICLE 20</u>	:	<u>DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.</u>
<u>ARTICLE 21</u>	:	<u>GARANTIE.</u>
<u>ARTICLE 22</u>	:	<u>RETENUE DE GARANTIE.</u>
<u>ARTICLE 23</u>	:	<u>DELAI DE GARANTIE.</u>
<u>ARTICLE 24</u>	:	<u>RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE</u>
<u>ARTICLE 25</u>	:	<u>ASSURANCE ET RESPONSABILITES.</u>
<u>ARTICLE 26</u>	:	<u>REGLEMENT DES CONTESTATIONS.</u>
<u>ARTICLE 27</u>	:	<u>NANTISSEMENT.</u>
<u>ARTICLE 28</u>	:	<u>RESILIATION DU MARCHE.</u>
<u>ARTICLE 29</u>	:	<u>MESURES COERCITIVES</u>
<u>ARTICLE 30</u>	:	<u>LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.</u>
<u>ARTICLE 31</u>	:	<u>VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE</u>

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Appel d'Offres Ouvert National Simplifié n° / 2024.

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :

d'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (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,

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : Objet du marche

Le présent marché a pour objet l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet **l'acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine au profit du siège de l'Office de La Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en lot unique :**

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

ARTICLE 2 : Documents constitutifs du marche

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- L'offre technique du titulaire,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

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

ARTICLE 3 : Autres textes applicables

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 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).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT

pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.

- L'arrêté du ministre délégué au profit 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
- L'arrêté du ministre de l'économie et des finances n° 1692-23 du (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et pièces relatifs aux marchés publics.
- 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 ;
- Décret n° 2-16-344 du 17 choual 1437 (22 juillet 2016) fixant les délais de paiement et les intérêts moratoires relatifs aux commandes publics.
- Circulaire n° 72/CAB du 26 novembre 1992 d'application du Dahir n°1-56-211 du 11 décembre 1956 relatif aux garanties pécuniaires des soumissionnaires et adjudicataires de marchés publics.
- Décret N° 2-14-272 du 14/05/2014 relatif aux avances en matière de marchés publics.
- Arrêté du Ministre de l'économie et des finances n°1872-13 du 4 Chaâbane 1434 (13 Juin 2013) relatif à la publication des documents dans le portail électronique des 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°4 : Caractère des prix

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

ARTICLE N°5 : Nature des prix

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

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

ARTICLE N°6 : Droits de timbres

Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

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

L'OFPPT 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 de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

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

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

ARTICLE N°8 : Cautionnements provisoire et définitif

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

Lot unique : Cinq mille trois cents Dirhams (5.300,00DH).

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

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

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

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

ARTICLE N°9 : Livraison des équipements en faveur du site bénéficiaire

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

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

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

ARTICLE N°9 : Livraison des équipements en faveur du site bénéficiaire

Les équipements seront livrés au siège social de l'OFPPT Casablanca. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, le site peut être modifié 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 :

Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans le site bénéficiaire

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, le site bénéficiaire dudit planning peut être modifié 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 le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du site 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°10 : Modalités de vérification de conformité 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°11 : Modalités de réception des équipements

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

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

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

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

ARTICLE N°12 : Réceptions provisoire et définitive

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, installés, 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'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°13 : Mode de règlement

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.

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 à compter de la date de facturation

ARTICLE N°14 : Modalités de paiement

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants :

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

Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire

Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.

Les Copies du PV de vérification de conformité technique.

Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.

Le planning prévisionnel de livraison

Le PV de la formation si le marché le prévoit.

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

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

ARTICLE N°15 : Utilisation des documents contractuels et diffusion de renseignements

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. 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'O.F.P.P.T, 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 l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°16 : Brevets

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, 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°17 : 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.

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°18 : 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 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, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°19 : Validité du marche

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

ARTICLE N°20 : Délai de notification de l'approbation du marche

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 décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°21 : Garantie

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

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

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour 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°22 : Retenue de garantie

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

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

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

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

ARTICLE N°23 : Délai 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 réception provisoire de ces équipements.

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°24 : Restitution des cautionnements provisoire et définitif 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 effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°25 : Assurance et responsabilités

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°26 : Règlement 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°27 : Nantissement

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage 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 destiné 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 l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P.T ou son délégataire.

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

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

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 28 : Résiliation du marche

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 29 : Mesures coercitives

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : Lutte contre la fraude, la corruption et le conflit d'intérêts

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : Versement à titre d'avance au titulaire du marché

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 a droit à une avance qui sera calculée par application de l'article 5 du décret susmentionné. Le taux de l'avance est fixé à 10% du montant du marché dans les conditions de l'article 2 et 5 du décret, Le titulaire du marché est tenu de constituer préalablement à l'octroi de l'avance, une caution personnelle et solidaire s'engageant avec lui à rembourser la totalité du montant des avances consenties par le maître d'ouvrage. La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement ne peuvent pas être modifié par avenant. Il ne peut être modifié même à l'occasion d'avenants ayant pour effet d'augmenter ou de diminuer le montant du marché. Le remboursement de cette avance sera effectué par déduction sur chaque acompte d'un montant égal à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si le marché ne donne pas lieu à versement d'acomptes et fait l'objet d'un seul règlement, l'avance est récupérée en une seule fois par précompte sur le règlement.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

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.

AR	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOUR POLY-CUISEUR/ FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES I</p> <p>10 Niveaux GN 1/1</p> <p>Avec un Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec plusieurs et différente modes de cuisson pour la plupart des processus de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles</p> <p>Avec un système de régulation intelligent qui contrôle automatiquement la température et l'humidité dans la chambre de cuisson et qui permet d'obtenir des résultats de cuisson uniformes et précis, quel que soit le type d'aliments. Equipé des assistants intelligents qui permet de cuire différents types d'aliments simultanément à différents niveaux de température et d'humidité. ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie tout en garantissant des résultats de cuisson optimaux pour chaque aliment.</p> <p>Se caractérise par une facilité d'utilisation et de manipulation pratique, assurant des résultats de cuisson uniformes et précis, quel que soit le type d'aliments.</p> <p>Fonctions intelligentes :</p> <p>Gestion intelligente du climat avec mesure, réglage et régulation de l'humidité au pourcentage près.</p> <p>L'humidité réellement mesurée dans l'enceinte de cuisson peut être réglée et consultée.</p> <p>Commande intelligente et programmation manuelle du système de l'air dynamique dans l'enceinte de cuisson grâce à des ventilateurs puissants réversibles.</p> <p>Régulation intelligente des cycles de cuisson avec ajustement automatique des étapes de cuisson pour obtenir de manière sûre et efficace le résultat souhaité préalablement défini.</p> <p>Transfert aisé des programmes de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson par connexion sécurisée ou par clé USB. Interface USB intégrée pour l'échange local de données (gestion des données HACCP.....).</p>

Outil de planification et de commande intelligent. Optimisation automatique du temps ou de l'énergie de la planification et de la cuisson dans un délai défini pour lancer ou terminer la cuisson des aliments en même temps. Hottes à condensation et d'extraction avec adaptation de la puissance d'aspiration en fonction des circonstances et communication de messages de service.

Un système de nettoyage propose des programmes de nettoyage et la quantité nécessaire de produits d'entretien.

Fonctions de cuisson :

Générateur de vapeur performant pour un débit de vapeur optimal mêmes à des températures inférieures à 100 C.

Un système adapté pour refroidir rapidement l'enceinte de cuisson avec refroidissement rapide supplémentaire possible par injection d'eau

Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.

Éclairage de l'enceinte de cuisson par des LED offrant les avantages d'une faible consommation d'énergie.

Sélection aisée de cycles de cuisson via 7 modes de cuisson et/ou 4 procédés de cuisson ou plus.

Système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire

Humidification exacte, réglage de la quantité d'eau sur 4 niveaux en minimum dans la plage de température allant de 30 °C à 260 °C (minimum) pour la chaleur pulsée ou combinaison de vapeur et de chaleur pulsée.

Interface digitale.

Porte d'enceinte de cuisson à triple vitrage avec revêtement spécial qui réfléchit la chaleur et vitres en verre pivotantes pour un nettoyage facile.

Matériau intérieur et extérieur en acier inox.

Enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec des coins arrondis et une circulation d'air optimisée.

Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.

Équipé d'un système d'auto nettoyage automatique qui élimine efficacement les résidus alimentaires et les dépôts de graisse.

Nettoyage extérieur simple et sécurisé grâce aux surfaces en verre et acier inoxydable et protection contre les jets d'eau provenant de toutes les directions grâce à la classe de protection IPX5

Equipements de sécurité :

Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.

Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.

Relais thermique de sécurité du moteur.

Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.

Signalisation sonore et visuelle lorsqu'une intervention de l'utilisateur est nécessaire.

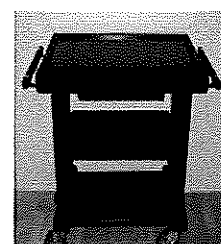
Notifications interactives sur le répertoire de cuisson, demande d'action, fonctions et avertissements avec le Messenger.

	<p>Réglage de l'interface utilisateur et des fonctions d'aide en langue français et anglais ou plus.</p> <p>En conformité avec les normes nationales et internationales.</p> <p>Poignée de porte ergonomique avec ouverture à droite ou à gauche et fonction de fermeture automatique.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p><u>Capacité :</u></p> <p>10 enfournements longitudinaux pour accessoires GN 1/1</p> <p>Cadres suspendus standards amovibles avec 68 mm d'écart entre les niveaux</p> <p>Grand choix d'accessoires pour différents processus de cuisson comme les grillades, le braisage ou la cuisson au four.</p> <p>Pour une utilisation avec les accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3</p> <p><u>Mode four mixte :</u></p> <p>Cuisson vapeur 30 °C - 130 °C</p> <p>Air pulsé 30 °C - 300 °C</p> <p>Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C– 300 °C</p> <p>Dimension du système de cuisson (entier) : 850 x 1064 x 842 mm +/-10%</p> <p>Tension : 380 V</p> <p>Spécificités de raccordement à l'électricité 18,9 kW minimum</p> <p>Protection 32 A</p> <p><u>Accessoires standards :</u></p> <p>Livré avec 10 bac GN 1/1 et 10 Grilles GN 1/1</p> <p>Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (<u>fiche technique du produit</u>).</p> <p>Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques minimum.</p> <p>Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)</p> <p>Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, gaine, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>MACHINE A CHAWARMA</p> <p>Un gril idéal pour faire de délicieux shawarma. Les viandes cuisent de façon uniforme sur les broches grâce au à un système de rotation qui tourne à vitesse régulière et constante.</p> <p>· Equipé de 3 brûleurs électriques avec verre de protection.</p>

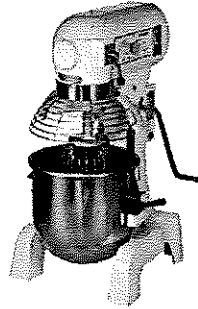
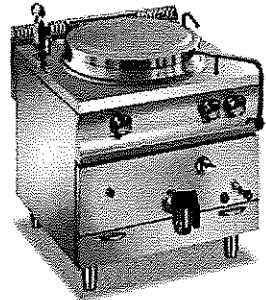
	<ul style="list-style-type: none"> • La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur • À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés • Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable • Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable • Moteur fiable sur le fond • La brochette est réglable pour une préparation parfaite • Brochette peut tourner à gauche et à droite • Facile à nettoyer • Max. capacité : 30 kg de viande (la capacité à valider par l'utilisateur) • Dimensions brochette: 12 x 12 mm minimum • Longueur de la brochette: 570 mm minimum • Brochette de vitesse de rotation: 1 rotation par minute • Plaque de viande de diamètre: 190 mm • Dimensions: L547 x P663 x H910 mm minimum ; • 400V / 50Hz / 3Phase • Puissance : 5100 Watt minimum <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>COUPE-LEGUMES PROFESSIONNEL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité, idéal pour toutes les découpes de légumes, équipé : d'un bloc moteur inox asynchrone, d'un bouton marche et d'un bouton arrêt, Cuve en acier inoxydable, couvercle et disques.</p> <p>Modèle sur table</p> <p>Sécurité magnétique et frein moteur</p> <p>Cuve inox :1,5 litres minimum. (la capacité à valider par l'utilisateur)</p> <p>Alimentation : 220 v</p> <p>Puissance électrique : 550 w minimum</p> <p>Livré avec deux goulottes permettent de s'adapter à toutes les formes et tailles de légumes, la goulotte cylindrique est spécialement conçue pour les légumes longs.</p>

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>
4	<p>APPAREIL A PANINI</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>Grill à panini professionnel parfaitement adapté pour les snacks, sandwicherie ou boulangerie.</p> <p>Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, avec une excellente surface de travail.</p> <p>Plaques avec surface nervurées faciles à nettoyer</p> <p>Thermostat réglable en continu pour une cuisson juste et précise.</p> <p>Construction en inox</p> <p>Rainurée</p> <p>Dim:490x520x265mm +/-10 % (la taille à valider par l'utilisateur)</p> <p>Plaque cuisson sup lisse:375x275mm +/-10 %</p> <p>Plaque cuisson inf lisse:385x300mm +/-10 %</p> <p>Bac de récupération des graisses</p> <p>Thermostat réglable de 60°C à 300°C</p> <p>Thermostat de sécurité</p> <p>Puissance:2400W minimum.</p> <p>Tension:230V</p> <p>Brosse de nettoyage incluse</p> <p>Témoin lumineux: indicateur de chauffe.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
5	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>

	<p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. 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. Vitesse : 1500 Tr/MN 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 malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué 1,25 litres. Alimentation 220 V - 50 Hz 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. 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 malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>TABLE ROULANTE DE SERVICE : Marque : Référence :</p> <p>Table roulante très élégante et Très maniable, montée sur 4 roues pivotantes. Conçue en bois massif, convient parfaitement pour une utilisation en restauration. Conçu en bois massif Montée sur 4 roues pivotantes dont deux avec frein Nombre d'étagères : 3 Coloris au choix : acajou, noyer ou wengé</p>



✓

	<p>Dimensions (LxPxH): 1060 x 500 x 880 mm + /- 10% Avec deux poignées de conduite intégrées dans l'étagère supérieure Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
8	<p>Batteur-Mélangeur BATTEUR MELANGEUR 15 L</p>  <p>Marque : Référence : 15 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, Batteur plat Crochet</p> <p>1 prise de courant intégrée</p>
9	<p>MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES: Dimensions exterieure - LxPxH (cm) 80x90x85 Puissance totale (kW) 21 SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES: Dimensions marmite - ØxH (cm) 60x54 Poids (kg) 123 Volume (m3) 1,1</p>  <p>Le plan de travail emboutit à bords arrondis permet la récupération des liquides. La réalisation est en acier inoxydable AISI304. La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion. Le robinet de vidange est équipé d'un filtre amovible. Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage. Le couvercle en acier inox AISI304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur.</p> <p>Robinet d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus. Version chauffe directe gaz: Bruleur en acier à flamme stabilisée. Version chauffe indirecte gaz (mod. _I_): Chambre réalisée en acier inox AISI304, bruleur en acier à flamme stabilisée. Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage Piezzo. Manomètre de pression avec visualisation du niveau d'eau dans la chambre. Version chauffe électrique indirecte (mod. _I_): Chambre réalisée en acier inoxydable AISI304, interrupteur de puissance à 4 positions. Manomètre de pression avec visualisation du niveau d'eau dans la chambre. La vapeur</p>

basse pression située dans la chambre peut augmenter la température du matériel en surface.

10 CHARIOT DE DEBARRASSAGE PLATEAUX

Un chariot de débarrassage plateaux conçu pour faciliter le débarrassage des plateaux de cantine dans les self-services, cafétérias, restaurants

Conçu Tout en inox il est à la fois solide et léger. Pratique, il est équipé de grandes glissières compatibles au format GN 1/1. Fonctionnel, le chariot de débarrassage de plateaux se distingue par sa grande résistance à la charge.

Marque :

Référence :

- 10 glissières
- inox 18/10.
- Espace entre les glissières : 12,5 cm +/- 10% .
- Remplissage des 2 côtés
- Équipé de 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Roulettes de 12 cm de diamètre.
- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.

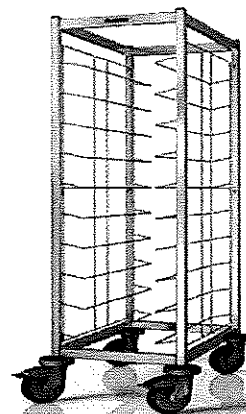


Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité
1	FOUR POLY-CUISEUR/ FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1
2	MACHINE A CHAWARMA	U	1
3	COUPE-LEGUMES PROFESSIONNEL	U	1
4	APPAREIL A PANINI	U	1
5	PRESSE AGRUME CUVE	U	2
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2
7	TABLE ROULANTE DE SERVICE	U	2
8	BATTEUR-MELANGEUR	U	1
9	MARMITE	U	1
10	CHARIOT DE DEBARRASSAGE PLATEAUX	U	2



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

Annexe :

Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent :

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson.

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	<p>FOUR POLY-CUISEUR/ FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES I</p> <p>10 Niveaux GN 1/1</p> <p>Avec un Système de cuisson intelligent, pouvant être mis en réseau avec plusieurs et différente modes de cuisson pour la plupart des processus de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles</p> <p>Avec un système de régulation intelligent qui contrôle automatiquement la température et l'humidité dans la chambre de cuisson et qui permet d'obtenir des résultats de cuisson uniformes et précis, quel que soit le type d'aliments.</p> <p>Equipé des assistants intelligents qui permet de cuire différents types d'aliments simultanément à différents niveaux de température et d'humidité. ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie tout en garantissant des résultats de cuisson optimaux pour chaque aliment.</p> <p>Se caractérise par une facilité d'utilisation et de manipulation pratique, assurant des</p>		

résultats de cuisson uniformes et précis, quel que soit le type d'aliments.

Fonctions intelligentes :

Gestion intelligente du climat avec mesure, réglage et régulation de l'humidité au pourcentage près.

L'humidité réellement mesurée dans l'enceinte de cuisson peut être réglée et consultée.

Commande intelligente et programmation manuelle du système de l'air dynamique dans l'enceinte de cuisson grâce à des ventilateurs puissants réversibles.

Régulation intelligente des cycles de cuisson avec ajustement automatique des étapes de cuisson pour obtenir de manière sûre et efficace le résultat souhaité préalablement défini.

Transfert aisé des programmes de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson par connexion sécurisée ou par clé USB. Interface USB intégrée pour l'échange local de données (gestion des données HACCP.....).

Outil de planification et de commande intelligent. Optimisation automatique du temps ou de l'énergie de la planification et de la cuisson dans un délai défini pour lancer ou terminer la cuisson des aliments en même temps.

Hottes à condensation et d'extraction avec adaptation de la puissance d'aspiration en fonction des circonstances et communication de messages de service.

Un système de nettoyage propose des programmes de nettoyage et la quantité nécessaire de produits d'entretien.

Fonctions de cuisson :

Générateur de vapeur performant pour un débit de vapeur optimal mêmes à des températures inférieures à 100 C.

Un système adapté pour refroidir rapidement l'enceinte de cuisson avec refroidissement rapide supplémentaire possible par injection d'eau

Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.

Éclairage de l'enceinte de cuisson par des LED offrant les avantages d'une faible consommation d'énergie.

Sélection aisée de cycles de cuisson via 7 modes de cuisson et/ou 4 procédés de cuisson ou plus.

Système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire

Humidification exacte, réglage de la quantité d'eau sur 4 niveaux en minimum dans la plage de température allant de 30 °C à 260 °C (minimum) pour la chaleur pulsée ou combinaison de vapeur et de chaleur pulsée. Interface digitale.

Porte d'enceinte de cuisson à triple vitrage avec revêtement spécial qui réfléchit la chaleur et vitres en verre pivotantes pour un nettoyage facile.

Matériau intérieur et extérieur en acier inox.

Enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec des coins arrondis et une circulation d'air optimisée.

Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.

Équipé d'un système d'auto nettoyage automatique qui élimine efficacement les résidus alimentaires et les dépôts de graisse.

Nettoyage extérieur simple et sécurisé grâce aux surfaces en verre et acier inoxydable et protection contre les jets d'eau provenant de toutes les directions grâce à la classe de protection IPX5

Equipements de sécurité :

Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.

Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.

Relais thermique de sécurité du moteur.

Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.

Signalisation sonore et visuelle lorsqu'une intervention de l'utilisateur est nécessaire.

Notifications interactives sur le répertoire de cuisson, demande d'action, fonctions et avertissements avec le Messenger.

Réglage de l'interface utilisateur et des fonctions d'aide en langue français et anglais ou plus.

En conformité avec les normes nationales et internationales.

Poignée de porte ergonomique avec ouverture à droite ou à gauche et fonction de fermeture automatique.

Manuel d'installation et d'entretien

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

Capacité :

10 enfournements longitudinaux pour accessoires GN 1/1

Cadres suspendus standards amovibles avec 68 mm d'écart entre les niveaux

Grand choix d'accessoires pour différents processus de cuisson comme les grillades, le braisage ou la cuisson au four.

Pour une utilisation avec les accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3

Mode four mixte :

Cuisson vapeur 30 °C - 130 °C

Air pulsé 30 °C - 300 °C

Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C–300 °C

Dimension du système de cuisson (entier) :

850 x 1064 x 842 mm +/-10%

Tension : 380 V

Spécificités de raccordement à l'électricité

18,9 kW minimum

Protection 32 A

Accessoires standards :

Livré avec 10 bac GN 1/1 et 10 Grilles GN 1/1

Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).

Système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques minimum.

Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

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

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, gaine, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
	<p>MACHINE A CHAWARMA</p> <p>Un gril idéal pour faire de délicieux shawarma. Les viandes cuisent de façon uniforme sur les broches grâce au à un système de rotation qui tourne à vitesse régulière et constante.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 3 brûleurs électriques avec verre de protection. • La température peut être réglée individuellement pour chaque brûleur • À l'exclusion des écrans de réflexion en acier inoxydable sur les côtés • Équipé d'un bac collecteur en acier inoxydable • Boîtier, brochette et assiette à viande en acier inoxydable • Moteur fiable sur le fond • La brochette est réglable pour une préparation parfaite • Brochette peut tourner à gauche et à droite • Facile à nettoyer • Max. capacité : 30 kg de viande (la capacité à valider par l'utilisateur) 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions brochette: 12 x 12 mm minimum • Longueur de la brochette: 570 mm minimum • Brochette de vitesse de rotation: 1 rotation par minute • Plaque de viande de diamètre: 190 mm • Dimensions: L547 x P663 x H910 mm minimum ; • 400V / 50Hz / 3Phase • Puissance : 5100 Watt minimum <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>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.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>COUPE-LEGUMES PROFESSIONNEL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité, idéal pour toutes les découpes de légumes, équipé : d'un bloc moteur inox asynchrone, d'un bouton marche et d'un bouton arrêt, Cuve en acier inoxydable, couvercle et disques.</p> <p>Modèle sur table</p> <p>Sécurité magnétique et frein moteur</p> <p>Cuve inox :1,5 litres minimum. (la capacité à valider par l'utilisateur)</p>		

Alimentation : 220 v**Puissance électrique : 550 w minimum**

Livré avec deux goulottes permettent de s'adapter à toutes les formes et tailles de légumes, la goulotte cylindrique est spécialement conçue pour les légumes longs.

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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

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

APPAREIL A PANINI

Marque :

Référence :

CARACTERISTIQUES

Grill à panini professionnel parfaitement adapté pour les snacks, sandwicherie ou boulangerie.

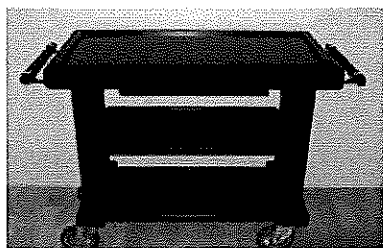
4 Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, avec une excellente surface de travail.

Plaques avec surface nervurées faciles à nettoyer

Thermostat réglable en continu pour une cuisson juste et précise.

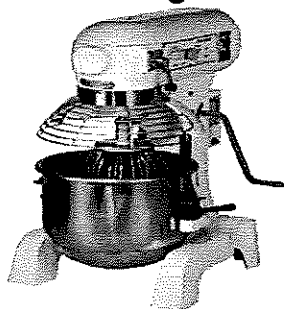
	<p>Construction en inox Rainurée Dim:490x520x265mm +/-10 % (la taille à valider par l'utilisateur) Plaque cuisson sup lisse:375x275mm +/-10 % Plaque cuisson inf lisse:385x300mm +/-10 % Bac de récupération des graisses Thermostat réglable de 60°C à 300°C Thermostat de sécurité Puissance:2400W minimum. Tension:230V Brosse de nettoyage incluse Témoin lumineux: indicateur de chauffe.</p> <p>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, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
5	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. 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.</p>

	<p>Vitesse : 1500 Tr/MN</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 1,25 litres minimum</p> <p>Bol gradué 1,25 litres.</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>
7	<p>TABLE ROULANTE DE SERVICE :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Table roulante très élégante et Très maniable, montée sur 4 roues pivotantes. Conçue en bois massif, convient parfaitement pour une utilisation en restauration.</p>



Conçu en bois massif
 Montée sur 4 roues pivotantes
 dont deux avec frein
 Nombre d'étagères : 3
 Coloris au choix :
 acajou, noyer ou wengé
 Dimensions (LxPxH): **1060 x 500 x 880 mm**
+/- 10%
 Avec deux poignées de conduite intégrées
 dans l'étagère supérieure
 Les roulettes sont largement dimensionnées
 pour permettre le transport de charges
 lourdes dont deux avec frein.

Batteur-Mélangeur



BATTEUR MELANGEUR 15 L

Marque :

Référence :

15 Litres minimum

Cuve inox

Puissance : 250 w

Alimentation : 220 V + T - 50 Hz

Avec variateur de vitesse

Avec grille protection de cuve

Livré avec :

fouet,

Batteur plat

Crochet

1 prise de courant intégrée

9 MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)

80x90x85

Puissance totale (kW) 21

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Dimensions marmite - ØxH (cm) 60x54

Poids (kg) 123

Volume (m3) 1,1

Le plan de travail emboutit à bords arrondis permet la récupération des liquides. La réalisation est en acier inoxydable AISI304. La marmite est réalisée en acier inox AISI 304, avec un fond en AISI 316 pour une meilleure résistance à la corrosion. Le robinet de vidange est équipé d'un filtre amovible. Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage. Le couvercle en acier inox AISI304 permet d'éviter les pertes de vapeur et de chaleur.

Robinet d'eau froide et chaude avec col de cygne sur le dessus. Version chauffe directe gaz: Bruleur en acier à flamme stabilisée. Version chauffe indirecte gaz (mod. _I_): Chambre réalisée en acier inox AISI304, bruleur en acier à flamme stabilisée. Flamme pilote avec vanne de sécurité. Allumage Piezzo. Manomètre de pression avec visualisation du niveau d'eau dans la chambre. Version chauffe électrique indirecte (mod. _I_): Chambre réalisée en acier inoxydable AISI304, interrupteur de puissance à 4 positions. Manomètre de pression avec visualisation du niveau d'eau dans la chambre. La vapeur basse pression

	située dans la chambre peut augmenter la température du matériel en surface		
10	<p>CHARIOT DE DEBARRASSAGE PLATEAUX</p> <p>Un chariot de débarrassage plateaux conçu pour faciliter le débarrassage des plateaux de cantine dans les self-services, cafétérias, restaurants</p> <p>Conçu Tout en inox il est à la fois solide et léger. Pratique, il est équipé de grandes glissières compatibles au format GN 1/1. Fonctionnel, le chariot de débarrassage de plateaux se distingue par sa grande résistance à la charge.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>  <p>10 glissières inox 18/10 Espace entre les glissières : 12,5 cm +/- 10% . Remplissage des 2 côtés Équipé de 4 roues pivotantes dont 2 avec frein Roulettes de 12 cm de diamètre. Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot unique : Equipement de cuisine et de cuisson

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FOUR POLY-CUISEUR/ FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1			
2	MACHINE A CHAWARMA	U	1			
3	COUPE-LEGUMES PROFESSIONNEL	U	1			
4	APPAREIL A PANINI	U	1			
5	PRESSE AGRUME CUVE	U	2			
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2			
7	TABLE ROULANTE DE SERVICE :	U	2			
8	BATTEUR-MELANGEUR	U	1			
9	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1			
10	CHARIOT DE DEBARRASSAGE PLATEAUX	U	2			
Montant Total						

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent