



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

## SOMMAIRE

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



## CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° ..... / 2025.

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

Entre les soussignés :

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

D'une part

Et,

La Société : .....

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

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

- Adresse du domicile élu : .....

- Affiliée à la CNSS sous le n° : .....

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

- Patente n° : .....

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur .....

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

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT



## **CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :**

### **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ**

**Acquisition, installation et mise en service des équipements de secteur agro-industrie destinés au Cité des métiers et des compétences de la région DAKHLA ; répartie en lot suivant :**

**Lot unique : Atelier Céréales biscuits et pâtisseries**

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

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

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

A ce titre, le présent marché est passé en application à l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17, du règlement des marchés, approuvé le 18 chaâbane 1435 (16 juin 2014), et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

### **ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ**

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

### **ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES**

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

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

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

#### **ARTICLE N°5 : CARACTERE DES PRIX**

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

#### **ARTICLE N°6 : NATURE DES PRIX**

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

#### **ARTICLE N°7 : DROITS DE TIMBRES**



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

#### **ARTICLE N°8 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD**

##### **Délai d'exécution :**

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

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

Le délai 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 d'Un pour mille (1/1000) du montant du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8%) du montant 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°9 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF**

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

**Lot unique : trente-sept mille deux cent Dirhams (37 200,00 DH)**

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



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

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

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

#### **ARTICLE N°10 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°11 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



## **ARTICLE N°12 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS**

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

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

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

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

## **ARTICLE N° 13 : FORMATION**

Il est prévu des formations sur l'utilisation et mise en marche pour le **LOT unique**.

Une feuille de présence journalière de formations doit :

Préciser la date de la formation, la durée de la formation et les thèmes dispensés

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

## **ARTICLE N°14 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE**

### **1- Réception provisoire :**

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

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

### **2- Réception définitive :**

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

Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom right of the page.

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°15 : MODE ET DELAI DE REGLEMENT**

##### **A-mode de règlement**

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

##### **B-délai de règlement**

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

#### **ARTICLE N°16 : MODALITES DE PAIEMENT**

Société Foncière CMC S.A.

Procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire



- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.
- Attestation de régularité fiscale.

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

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



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

### a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

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

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

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

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

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°17 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS**

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés,



échantillons ou information fournis par l'OFPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

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

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

#### **ARTICLE N°18 : BREVETS**

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

#### **ARTICLE N°19 : SOUS-TRAITANCE**

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

#### **ARTICLE N°20 : DOMICILE DU TITULAIRE**

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

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

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

#### **ARTICLE N°21 : VALIDITE DU MARCHE**

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

#### **ARTICLE N°22 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ**

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

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



#### **ARTICLE N°23 : GARANTIE**

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°24 : RETENUE DE GARANTIE**

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°25 : DELAI DE GARANTIE**



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

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

#### **ARTICLE N°26 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.**

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

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

#### **ARTICLE N°27 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES**

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

#### **ARTICLE N° 28 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS**

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

#### **ARTICLE N° 29 : NANTISSEMENT.**

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 précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par la Société Foncière CMC S.A. en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de la Société Foncière CMC S.A. ou son délégué.

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le 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 N°30 : RESILIATION DU MARCHE.**

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

#### **ARTICLE N°31 : MESURES COERCITIVES.**

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



## CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

**Lot unique : Atelier Céréales biscuits et pâtisseries**

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p><b><u>Pétrins à axe oblique</u></b></p> <p><b>Fonction</b> Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempes et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bras à deux branches en inox muni</li> <li>• Une grille de protection de la cuve</li> <li>• Cuve en inox avec frein de cuve</li> <li>• Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum</li> <li>• Deux vitesses de pétrissage</li> <li>• Capacité de la cuve 25 litres <math>\pm 10\%</math></li> <li>• Alimentation monophasé 220V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>
2	<p><b><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></b></p> <p><b>Fonction</b> Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacités de la cuve 25 litres <math>\pm 10\%</math></li> <li>• Vitesse de 30 à 180 tr/min</li> <li>• Doté d'une minuterie</li> <li>• Munie de fouet, palette et spirale</li> <li>• Cuve adaptable avec dispositif de chauffage et grille de protection</li> <li>• Construction : Acier inoxydable</li> <li>• Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>
3	<p><b><u>Laminoir</u></b></p> <p><b>Fonction</b></p>




ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens</li> <li>Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure</li> </ul> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins,</li> <li>Bandes transporteuses,</li> <li>Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm (<math>\pm 10\%</math>)</li> <li>Largeur de travail 500 mm minimum,</li> <li>Pâte travaillée : 4 kg minimum,</li> <li>Réglage de la vitesse du tapis,</li> <li>Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé.</li> <li>Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir</li> <li>Commande du tapis par bouton poussoir</li> <li>Avec protection de sécurité.</li> <li>Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>
4	<p><b>Façonneuse :</b></p> <p><b>Fonction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne...</li> </ul> <p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g (<math>\pm 10\%</math>)</li> <li>Débit minimum de 400 pièces /heure.</li> <li>3 rouleaux (2 cylindres de laminage et un de pré laminage)</li> <li>Réglage de laminage et de l'allongement</li> <li>Réglage de la vitesse.</li> <li>La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail.</li> <li>Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>
5	<p><b><u>Armoire de fermentation</u></b></p> <p><b>Fonction(s)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur.</li> </ul> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>16 niveaux minimum</li> <li>Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm</li> <li>Température de fonctionnement de 20° à 60°C</li> </ul>



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intérieur, façade et glissières en inox,</li> <li>• Régulation de l'hygrométrie (50 % - 100%)</li> <li>• Programmation automatique du cycle de température et d'hygrométrie</li> <li>• Livrés avec 16 plaques (nombre de plaques est selon les niveaux) du 400*600 mm,</li> <li>• Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>
6	<p><b><u>Thermoscelleuse de table</u></b></p> <p><b>Fonction (s)</b> Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine sous vide de table</li> <li>• Sac de cuisson sous vide</li> <li>• Fonctionnement manuel</li> <li>• Surface de scellage 30x30 cm</li> <li>• Temps de soudure en seconds</li> <li>• Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars.</li> <li>• Arrêt d'urgence du vide</li> <li>• Livré avec Accessoires <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du :</li> <li>* Dim environ 200x300 mm : lot de 1000 pièces</li> <li>* Dim environ 300x400 mm : lot de 1000 pièces</li> <li>- 3 résistances de soudure de rechange</li> <li>- 3 m de ruban téflon de protection</li> </ul> </li> <li>• Alimentation monophasé 220V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>
7	<p><b><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -2+8 C°</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880</li> <li>• Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)</li> <li>• Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum.</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</li> <li>• Portes avec poignée ergonomique réversibles</li> <li>• Fermeture par joint magnétique "à pression"</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</li> </ul>



*Handwritten marks:* 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 360 w minimum</li> </ul>
8	<p><b><u>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable ;</li> <li>• Tableau de Commande complet avec thermostat et thermomètre ;</li> <li>• Capacité : 80 à 100 Litres ;</li> <li>• Puissance : 0.5 Kw minimum ;</li> <li>• Alimentation : 220 V – 50 hz ;</li> <li>• Carrosserie tout Inox ;</li> <li>• Isolation 60 mm en mousse de polyuréthane injecté, densité 45kg/m3 ;</li> <li>• Groupe autonome frigorifique de forte puissance ;</li> <li>• Echange frigorifique accéléré par Agitateur d'eau ;</li> <li>• Régulation de fonctionnement par thermostat ;</li> <li>• Trop-plein sécurité ;</li> <li>• Extérieur en tôle plastifiée ou en Inox ;</li> <li>• Serpentin en Inox alimentaire ;</li> <li>• Cuve Inox 18/10 contact alimentaire avec isolation en mousse de polyuréthane ;</li> <li>• Habillage modulaire auto fixé pour faciliter l'installation et l'entretien ;</li> <li>• Remplissage automatique par flotteur ;</li> <li>• Dosage manuel de l'eau par tube de niveau à lecture précise et instantanée.</li> </ul> 
9	<p><b>FOUR Boulanger à convection électrique</b></p> <p><b>Fonction(s)</b> Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four conforme à normes internationales alimentaires</li> <li>• 5 niveaux 600x400 mm</li> <li>• Construction en acier inox.</li> <li>• Température : max 260°C (±10%)</li> <li>• Commande digitale</li> <li>• Fonctionnement manuel / automatique</li> <li>• Injection automatique de la vapeur</li> <li>• Fonction d'arrêt du ventilateur à la fin de cuisson à la vapeur</li> <li>• 2 vitesses du ventilateur minimum Gauche / droite rotation du ventilateur</li> <li>• Préchauffage automatique</li> <li>• Cuisson avec système d'humidité</li> <li>• Branchement eau :3/4</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson LED.</li> <li>• Hotte d'aspiration</li> <li>• Table support en inox</li> <li>• 5 plaques 600x400 mm</li> <li>• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> </ul>

*Handwritten signature and initials*



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages</b>  <b>Fonction(s)</b> Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Four conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire,</li> <li>2 étages de 2 plaques de 600*400 mm</li> <li>Façade tout en inox,</li> <li>Chambre de cuisson standard : sol en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur</li> <li>Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson</li> <li>Hotte d'extraction,</li> <li>Appareil à buée,</li> <li>Isolation : panneaux en laine de roche croisés ou de laine de verre ; vitres réflectorisées,</li> <li>Eclairage intérieur, résistance électrique inox blindé</li> <li>Hotte d'aspiration,</li> <li>4 plaques 600*400 mm</li> <li>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> <li>Notice technique en français</li> </ul>
11	<p><b>Rotative à plateaux</b>  <b>Fonction</b> Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité max 10 kg de pâte</li> <li>Un couteau racleur arase la pâte à la surface du cylindre mouleur.</li> <li>Machine adaptée pour des plaques de cuisson avec dimensions de 400X600mm ;</li> <li>Structure : acier inoxydable/aluminium</li> <li>Trémie d'alimentation démontable : acier inoxydable, max 20 litres</li> <li>Rouleau mouleur : bronze avec le logo de l'OFPPPT comme empreinte en plastique (le logo sera fourni au titulaire pour la gravure) dimensions empreintes 4 x 6 cm</li> <li>Rouleau de pression : acier inoxydable</li> <li>Tapis transporteur : coton sans coutures</li> <li>Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>Systèmes de protection</li> <li>Livré avec Accessoires <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deux bandes transporteuses en coton sans couture de rechange</li> <li>- Deux couteaux racleurs</li> </ul> </li> <li>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>

*Handwritten marks:* H, 7, d


ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
12	<p><b>Emballeuse « flow pack »</b></p> <p><b>Fonction (s)</b> La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine conforme aux normes internationales alimentaires</li> <li>• Machine type « Little Flow »</li> <li>• Commande électromécanique,</li> <li>• Surface en contact avec produit alimentaire en acier inoxydable</li> <li>• Assure la soudure des films d'emballages complexes soudure longitudinale et transversale</li> <li>• Possibilité d'injecter des conservateurs lors de l'opération de conditionnement.</li> <li>• Longueur sachets : 60 à 300 mm,</li> <li>• Cadence mécanique minimum 60 sachets / mn minimum</li> <li>• Température de soudure des films d'emballage sont réglables 50°C à 220°C ±10%.</li> <li>• Largeur porte bobine maxi 300 mm ±10% ;</li> <li>• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>
13	<p><b>Dresseuse coupeuse à fil</b></p> <p><b>Fonction</b> La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.</p> <p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité 10 kg de pâte maximum,</li> <li>• Constitué de trémie démontable, de deux cylindres cannelés, d'une chambre de compression de volume variable et d'une filière fixe ou mobile à préciser.</li> <li>• Elle est munie de divers programmes pour la réalisation de différentes formes de biscuits.</li> <li>• Programmation automatique,</li> <li>• Machine adaptée aux plaques de dimensions de 400/600 mm.</li> <li>• Douilles rotatives et Douilles fixes</li> <li>• Systèmes de protection</li> <li>• Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p> <p>*les équipements doivent être conforme aux normes européennes (marquage CE)</p>	





**TABLEAU DE REPARTITION**

Item n°	Désignations	CMC DAKHLA
1	Pétrins à axe oblique	1
2	Batteur mélangeur planétaire	1
3	Laminoir	1
4	Façonneuse	1
5	Armoire de fermentation	1
6	Thermoscelleuse de table	1
7	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES	1
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1
9	Four Boulanger à convection électrique	1
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages	1
11	Rotative à plateaux	1
12	Emballeuse « flow pack »	1
13	Dresseuse coupeuse à fil	2

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	 M. H. AOURAGH et de la Logistique de l'Approvisionnement



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





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.

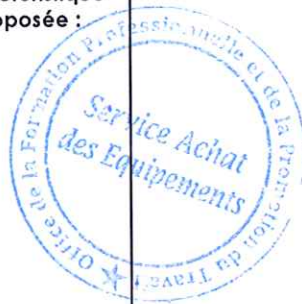
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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


#### Lot unique : Atelier Céréales biscuits et pâtisseries


ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><u>Pétrins à axe oblique</u></p> <p><b>Fonction</b> Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempes et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bras à deux branches en inox muni</li> <li>• Une grille de protection de la cuve</li> <li>• Cuve en inox avec frein de cuve</li> <li>• Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum</li> <li>• Deux vitesses de pétrissage</li> <li>• Capacité de la cuve 25litres ±10%</li> <li>• Alimentation monophasé 220V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p><b><u>BATTEUR MELANGEUR PLANETAIRE</u></b></p> <p><b>Fonction</b> Cet appareil permet de mélanger, pétrir et émulsionner</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacités de la cuve 25 litres <math>\pm 10\%</math></li> <li>• Vitesse de 30 à 180 tr/min</li> <li>• Doté d'une minuterie</li> <li>• Munie de fouet, palette et spirale</li> <li>• Cuve adaptable avec dispositif de chauffage et grille de protection</li> <li>• Construction : Acier inoxydable</li> <li>• Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
3	<p><b><u>Laminoir</u></b></p> <p><b>Fonction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer le laminage de la pâte dure, la détrempe dans les deux sens</li> <li>• Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure</li> </ul> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins,</li> <li>• Bandes transporteuses,</li> <li>• Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm (<math>\pm 10\%</math>)</li> <li>• Largeur de travail 500 mm minimum,</li> <li>• Pâte travaillée : 4 kg minimum,</li> <li>• Réglage de la vitesse du tapis,</li> <li>• Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé.</li> <li>• Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir</li> <li>• Commande du tapis par bouton poussoir</li> <li>• Avec protection de sécurité.</li> <li>• Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
4	<p><b>Façonneuse :</b></p> <p><b>Fonction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne...</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	


*Handwritten signature and initials in blue ink.*




ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g (±10%)</li> <li>• Débit minimum de 400pièces /heure.</li> <li>• 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage)</li> <li>• Réglage de laminage et de l'allongement</li> <li>• Réglage de la vitesse.</li> <li>• La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail.</li> <li>• Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>• Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>		
5	<p><b><u>Armoire de fermentation</u></b></p> <p><b>Fonction(s)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'étuve de fermentation est utilisée pour contrôler la fermentation des pâtons sur un laps de temps défini par l'utilisateur.</li> </ul> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 16 niveaux minimum</li> <li>• Cellule pour plaque de cuisson de dimension 600x400 mm</li> <li>• Température de fonctionnement de 20° à 60°C</li> <li>• Intérieur, façade et glissières en inox,</li> <li>• Régulation de l'hygrométrie (50 % - 100%)</li> <li>• Programmation automatique du cycle de température et d'hygrométrie</li> <li>• Livrés avec 16 plaques (nombre de plaques est selon les niveaux) du 400*600 mm,</li> <li>• Alimentation monophasé 220Vou triphasé 380V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
6	<p><b><u>Thermoscelleuse de table</u></b></p> <p><b>Fonction (s)</b></p> <p>Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine sous vide de table</li> <li>• Sac de cuisson sous vide</li> <li>• Fonctionnement manuel</li> <li>• Surface de scellage 30x30 cm</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de soudure en seconds</li> <li>• Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars.</li> <li>• Arrêt d'urgence du vide</li> <li>• Livré avec Accessoires               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>* Dim environ 200x300 mm : lot de 1000 pièces</li> <li>* Dim environ 300x400 mm : lot de 1000 pièces</li> </ul> </li> <li>- 3 résistances de soudure de rechange</li> <li>- 3 m de ruban téflon de protection</li> </ul> </li> <li>• Alimentation monophasé 220V- 50Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Installation et mise en service</li> </ul>		
7	<p><b><u>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -2+8 C°</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880</li> <li>• Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)</li> <li>• Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum.</li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</li> <li>• Portes avec poignée ergonomique réversibles</li> <li>• Fermeture par joint magnétique "à pression"</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</li> <li>• Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 360 w minimum</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
8	<p><b><u>REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable ;</li> <li>• Tableau de Commande complet avec thermostat et thermomètre ;</li> <li>• Capacité : 80 à 100 Litres ;</li> <li>• Puissance : 0.5 Kw minimum ;</li> <li>• Alimentation : 220 V – 50 hz ;</li> <li>• Carrosserie tout Inox ;</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	




ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isolation 60 mm en mousse de polyuréthane injecté, densité 45kg/m3 ;</li> <li>Groupe autonome frigorifique de forte puissance ;</li> <li>Echange frigorifique accéléré par Agitateur d'eau ;</li> <li>Régulation de fonctionnement par thermostat ;</li> <li>Trop-plein sécurité ;</li> <li>Extérieur en tôle plastifiée ou en Inox ;</li> <li>Serpentin en Inox alimentaire ;</li> <li>Cuve Inox 18/10 contact alimentaire avec isolation en mousse de polyuréthane ;</li> <li>Habillage modulaire auto fixé pour faciliter l'installation et l'entretien ;</li> <li>Remplissage automatique par flotteur ;</li> <li>Dosage manuel de l'eau par tube de niveau à lecture précise et instantanée.</li> </ul>		
9	<p><b>FOUR Boulanger à convection électrique</b> <b>Fonction(s)</b> Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennoiserie, etc</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Four conforme à normes internationales alimentaires</li> <li>5 niveaux 600x400 mm</li> <li>Construction en acier inox.</li> <li>Température : max 260°C (±10%)</li> <li>Commande digitale</li> <li>Fonctionnement manuel / automatique</li> <li>Injection automatique de la vapeur</li> <li>Fonction d'arrêt du ventilateur à la fin de cuisson à la vapeur</li> <li>2 vitesses du ventilateur minimum Gauche / droite rotation du ventilateur</li> <li>Préchauffage automatique</li> <li>Cuisson avec système d'humidité</li> <li>Branchement eau :3/4</li> <li>Éclairage de la chambre de cuisson LED.</li> <li>Hotte d'aspiration</li> <li>Table support en inox</li> <li>5 plaques 600x400 mm</li> <li>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
10	<p><b>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages</b>  <b>Fonction(s)</b> Four destiné à cuire tous types de produits biscuitiers, boulangers, pâtisseries, viennois, etc</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four conforme aux normes internationales de sécurité alimentaire,</li> <li>• 2 étages de 2 plaques de 600*400 mm</li> <li>• Façade tout en inox,</li> <li>• Chambre de cuisson standard : sol en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur</li> <li>• Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson</li> <li>• Hotte d'extraction,</li> <li>• Appareil à buée,</li> <li>• Isolation : panneaux en laine de roche croisés ou de laine de verre ; vitres réflectorisées,</li> <li>• Eclairage intérieur, résistance électrique inox blindé</li> <li>• Hotte d'aspiration,</li> <li>• 4 plaques 600*400 mm</li> <li>• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>• Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> <li>• Notice technique en français</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> 	
11	<p><b>Rotative à plateaux</b>  <b>Fonction</b> Cette machine permet la mise en forme de la pâte sablée (pâte dure) par moulage sous pression dans des alvéoles.</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité max 10 kg de pâte</li> <li>• Un couteau racleur arase la pâte à la surface du cylindre mouleur.</li> <li>• Machine adaptée pour des plaques de cuisson avec dimensions de 400X600mm ;</li> <li>• Structure : acier inoxydable/aluminium</li> <li>• Trémie d'alimentation démontable : acier inoxydable, max 20 litres</li> <li>• Rouleau mouleur : bronze avec le logo de l'OFPPPT comme empreinte en plastique (le logo sera fourni au titulaire pour la gravure) dimensions empreintes 4 x 6 cm</li> <li>• Rouleau de pression : acier inoxydable</li> <li>• Tapis transporteur : coton sans coutures</li> <li>• Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>• Systèmes de protection</li> <li>• Livré avec Accessoires <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deux bandes transporteuses en coton sans couture de rechange</li> <li>- Deux couteaux racleurs</li> </ul> </li> <li>• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>• Notice technique en français</li> <li>• Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>• Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	



ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
12	<p><b>Emballeuse « flow pack »</b></p> <p><b>Fonction (s)</b> La machine permet l'emballage biscuits secs et mini-cake et madeleines</p> <p><b>Descriptif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Machine conforme aux normes internationales alimentaires</li> <li>Machine type « Little Flow »</li> <li>Commande électromécanique,</li> <li>Surface en contact avec produit alimentaire en acier inoxydable</li> <li>Assure la soudure des films d'emballages complexes soudure longitudinale et transversale</li> <li>Possibilité d'injecter des conservateurs lors de l'opération de conditionnement.</li> <li>Longueur sachets : 60 à 300 mm,</li> <li>Cadence mécanique minimum 60 sachets / mn minimum</li> <li>Température de soudure des films d'emballage sont réglables 50°C à 220°C ±10%.</li> <li>Largeur porte bobine maxi 300 mm ±10% ;</li> <li>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	<p>Appréciation de l'administration</p>
13	<p><b>Dresseuse coupeuse à fil</b></p> <p><b>Fonction</b> La mise en forme des pâtes semi dure biscuitières, pâtes molles à liquides et dressage sur plaques.</p> <p><b>Descriptif :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Capacité 10 kg de pâte maximum,</li> <li>Constitué de trémie démontable, de deux cylindres cannelés, d'une chambre de compression de volume variable et d'une filière fixe ou mobile à préciser.</li> <li>Elle est munie de divers programmes pour la réalisation de différentes formes de biscuits.</li> <li>Programmation automatique,</li> <li>Machine adaptée aux plaques de dimensions de 400/600 mm.</li> <li>Douilles rotatives et Douilles fixes</li> <li>Systèmes de protection</li> <li>Construction de matériaux aptes pour le contact alimentaire</li> <li>Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz</li> <li>Notice technique en français</li> <li>Montée sur table en inox de 80cm de hauteur minimum</li> </ul>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	<p>Appréciation de l'administration</p>

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation et mise en service (production réelle, matière première à la charge du fournisseur)</li> </ul>		
<p>Fournir pour tout les articles :</p> <p>*Photo poster avec fiche technique simplifiée reprenant photo de l'article, nom, description et utilité avec présentoir en plexiglas ;</p> <p>*Plaques signalétiques des zones de l'atelier.</p> <p>* la formation aux équipements du présent lot se fera au moment de la mise en marche.</p> <p>*les équipements doivent être conforme aux normes européennes (marquage CE)</p>			



## **BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot unique : Atelier Céréales biscuits et pâtisseries

Items N°	Désignations	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HTVA	(3) Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	Pétrins à axe oblique	U	1				
2	Batteur mélangeur planétaire	U	1				
3	Laminoir	U	1				
4	Façonneuse	U	1				
5	Armoire de fermentation	U	1				
6	Thermoscelleuse de table	U	1				
7	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES	U	1				
8	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	U	1				
9	Four Boulanger à convection électrique	U	1				
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 étages	U	1				
11	Rotative à plateaux	U	1				
12	Emballeuse « flow pack »	U	1				
13	Dresseuse coupeuse à fil	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