

ROYAUME DU MAROC

__**_**_**

OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 67/2018

Le **09 Octobre 2018 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaire destinés aux Etablissement de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :**

- Lot 1 : Equipements de la Hall céréales,**
- Lot 2 : Thermoscelleuse de table,**
- Lot 3 : Equipements de la Hall Lait,**
- Lot 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes,**
- Lot 5 : Matériel du contrôle de serti,**
- Lot 6 : Equipements Oléotechnie.**
- Lot 7 : Presse à pâte et séchoir à claie**

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

Les cautionnements provisoire sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Cinq mille quatre cents dirhams (5 400,00DH)**
- **Lot n° 2 : Deux mille quatre cents dirhams (2 400,00 DH)**
- **Lot n° 3 : Vingt mille trois cents dirhams (20 300,00DH)**
- **Lot n° 4 : Vingt et un mille huit cents dirhams (21 800,00DH)**
- **Lot n° 5 : Sept mille trois cents dirhams (7 300,00DH)**
- **Lot n° 6 : Treize mille deux cents dirhams (13 200,00 DH)**
- **Lot n° 7 : Dix-neuf mille quatre cents dirhams (19 400,00 DH)**

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

- **Lot n° 1 : Trois cent soixante-deux mille huit cent quatre-vingts Dirhams (362.880,00 DH)**
en TTC
- **Lot n° 2 : Cent cinquante-neuf mille deux cent soixante-quatre Dirhams (159.264,00 DH)**
en TTC
- **Lot n° 3 : Un million trois cent cinquante-cinq mille soixante-quatre Dirhams (1.355.064,00 DH)**
en TTC
- **Lot n° 4 : Un million quatre cent cinquante-sept mille trois cent soixante-quatre dirhams (1.457.364,00DH) en TTC**
- **Lot n° 5 : Quatre cent quatre-vingt-sept mille huit cent soixante-douze dirhams (487.872,00DH)**
en TTC
- **Lot n° 6 : Huit cent soixante-dix-neuf mille sept cent quatre-vingt-douze dirhams (879.792,00 DH) en TTC**
- **Lot n° 7 : Un million deux cent quatre-vingt-onze mille cinq cents dirhams (1.291.500,00 DH)**
en TTC

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

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.

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

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2018/67

في يوم 09 أكتوبر 2018 على الساعة العاشرة صباحا ، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملئقي طريق BO 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل إقتناء، تركيب و تشغيل معدات الصناعة الغذائية لفائدة مؤسسات التكوين المهني التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل ، موزعة كالتالي :

- الحصة 1: معدات بهو الحبوب.
- الحصة 2: آلة الختم (Thermoscelleuse de table)؛
- الحصة 3: معدات بهو الحليب.
- الحصة 4: معدات بهو الفواكه و الخضر
- الحصة 5: معدات مراقبة رصع.
- الحصة 6: معدات تكنولوجيا – الزيوت
- الحصة 7: ضاغط المعكرونة و مجفف غرابال

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة:

- ✓ الحصة 1: خمسة آلاف وأربعمائة (5 400,00) درهم.
- ✓ الحصة 2: ألفان وأربعمائة (2 400,00) درهم.
- ✓ الحصة 3: عشرون ألفاً وثلاثمائة (20 300,00) درهم.
- ✓ الحصة 4: واحد وعشرون ألفاً وثمانمائة (21 800,00) درهم.
- ✓ الحصة 5: سبعة آلاف وثلاثمائة (7 300,00) درهم.
- ✓ الحصة 6: ثلاثة عشر ألفاً ومئتان (13 200,00) درهم.
- ✓ الحصة 7: تسعة عشر ألفاً وأربعمائة (19 400,00) درهم.

الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ:

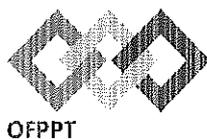
- ✓ الحصة 1: ثلاثمائة واثنان وستون ألفاً وثمانمائة وثمانون درهم (362.880,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 2: مائة وتسعة وخمسون ألفاً ومئتان وأربعة وستون درهم (159.264,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 3: مليون وثلاثمائة وخمسة وخمسون ألفاً وأربعة وستون درهم (1.355.064,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 4: مليون وأربعمائة وسبعة وخمسون ألفاً وثلاثمائة وأربعة وستون درهم (1.457.364,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 5: أربعمائة وسبعة وثمانون ألفاً وثمانمائة واثنان وسبعون درهم (487.872,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 6: ثمانمائة وتسعة وسبعون ألفاً وسبعمائة واثنان وتسعون درهم (879.792,00) مع احتساب جميع الرسوم.
- ✓ الحصة 7: مليون ومئتان وواحد وتسعون ألفاً وخمسمائة درهم (1.291.500,00) مع احتساب جميع الرسوم.

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التمويل واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق 50 BO. والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 من نظام الإستشارة.



OFPPT

مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du TravailDossier d'Appel
D'offres

Ouvert sur offres de prix

N° 67/ 2018

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération**Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaire destinés aux Etablissement de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :**

- LOT 1 : Equipements de la Hall céréales,
- LOT 2 : Thermoscelleuse de table,
- LOT 3 : Equipements de la Hall Lait,
- LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes,
- LOT 5 : Matériel du contrôle de serti,
- LOT 6 : Equipements Oléotechnie.
- LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie

4

/

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1: Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres des prix ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaires destinés aux Etablissements de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :

- LOT 1 : Equipements de la Hall céréales,
- LOT 2 : Thermoscelleuse de table,
- LOT 3 : Equipements de la Hall Lait,
- LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes,
- LOT 5 : Matériel du contrôle de serti,
- LOT 6 : Equipements Oléotechnie.
- LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, 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).

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

Article n°2 : 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 règlement des marchés de l'OFPPT on entend par :

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

Article n°4 : Conditions requises des concurrents

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

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

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

47

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

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

Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents

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

A- Le dossier administratif comprend :

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

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

N.B :

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

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

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

+ Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

+ Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

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

- a) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- c) Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

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

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

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

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou

administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

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

Article n°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 prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;

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

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

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

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

Article n°7 : Contenu des dossiers des concurrents

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

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

7.2 - Une offre technique :

Les pièces devant constituer l'offre technique sont :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe A**... lot N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, et 7 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leur marques et leurs références. Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par les **catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des fournitures »** afférents aux fournitures proposées. **Ces catalogues et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.**

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.
- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigés et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

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

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

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

b) Le bordereau des prix - détail estimatif établi par le maître d'ouvrage et figurant dans le dossier d'appel d'offres.

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

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

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

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

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

Article n°8 : Offre variante

Des variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

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

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

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

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

Article n°9: Composition du dossier d'appel d'offres.

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

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

f) Le présent règlement de la consultation.

Article n°10 : Information des concurrents

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

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

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le maître d'ouvrage doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent. Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Article n°11 : Modification dans le dossier d'appel d'offres.

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

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

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

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

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier sa demande de report.

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

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

Article n°12 : Répartition

Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement par lot.

Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.

Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles. Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot. Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération.

Pour l'attribution, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot et à l'attribution par lot.

Les offres de remise sur le prix présentées par les concurrents en fonction du nombre de lots susceptibles de leur être attribués sont prises en considération.

Article n°13 : Présentation des dossiers des concurrents :

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

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

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

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

- a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet. Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «dossiers administratif et technique ».
- b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «offre financière ».
- c) La troisième enveloppe contient l'offre technique « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention «offre technique».

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

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

Article n°14: Retrait du dossier d'appel d'offres :

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

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

Article n°15: Dépôt des plis des concurrents :

Conformément aux dispositions de l'article 31 du règlement des marchés de l'OFPPT, les plis sont, au choix des concurrents :
Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca
MAROC ;

Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;

Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.

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

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

Article n°16 : Délai de validité des offres :

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

uf 7

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

Article n°17: Langue de l'Offre :

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Française.

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

Article n°18 : Prix préférentiels pour la formation professionnelle :

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

Article n°19 : Monnaie de l'offre :

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

Article n°20 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres :

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

Article n°21 : Evaluation des offres des concurrents :

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

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

Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestations de références, conformes aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2010 à 2018)

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.

En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions ,éclaircissements et/ou des compléments d'information, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.

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

cf

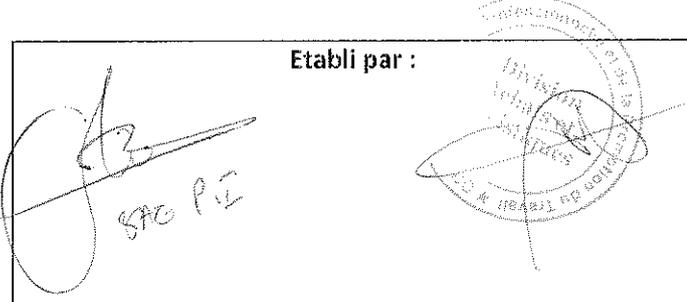
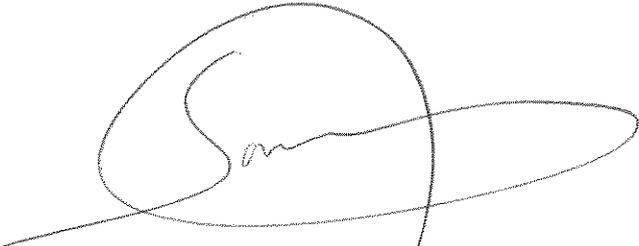
La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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

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

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

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

<p>Etabli par :</p> 	<p>Vérifié par le Service des Marchés :</p> 
<p>Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et la Logistique <i>PI</i></p> 	

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 sur offres des prix n° du.....

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaire destinés aux Etablissement de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :

Lot N°

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

B - Partie réservée au concurrent**a) Pour les personnes physiques**

Je (1), soussigné : (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, adresse du domicile élu affilié à la CNSS sous le (2) inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (2) n° de patente..... (2) :

b) Pour les personnes morales

Je (1), soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société)
 Au capital de:.....
 Adresse du siège social de la société.....
 Adresse du domicile élu.....
 Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2) et (3)
 Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°..... (2) et (3)
 N° de patente.....(2) et (3)
 N° d'identification fiscale.....
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

- **Montant total hors T.V.A. :**(en lettres et en chiffres)

uf

- 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)

- Total(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) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à..... (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

(1) lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :

- mettre : « Nous, soussignés..... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
- ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ; (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

af ✓

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaire destinés aux Etablissement de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :

➤ LOT N°.....

A - Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu :.....

Affilié à la CNSS sous le n° :..... (1)

Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (1) n° de patente..... (1)

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

B - Pour les personnes morales

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

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

Adresse du siège social de la société..... adresse du domicile élu.....

Affiliée à la CNSS sous le n°.....(1)

Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°.....(1)

N° de patente.....(1)

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

N° d'identification fiscale.....

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(1)

- Déclare sur l'honneur :

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

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;

4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que 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 JOURNADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- 9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.
- 10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

- (1)** Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- (2)** à supprimer le cas échéant.
- (3)** Lorsque le CPS le prévoit.
- (4)** à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- (*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

47

13

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

14
7

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**Marché n° / 2018.**

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).

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 MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements agroalimentaire destinés aux Etablissement de Formation Professionnelle de l'OFPPT répartie en lots suivants :

- LOT 1 : Equipements de la Hall céréales,
- LOT 2 : Thermoscelleuse de table,
- LOT 3 : Equipements de la Hall Lait,
- LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes,
- LOT 5 : Matériel du contrôle de serti,
- LOT 6 : Equipements Oléotechnie.
- LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie

ARTICLE 2 : 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 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

cf ✓

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 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).
- 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.

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE 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 titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 jours (Quatre-vingt jours)** pour chaque Lot.

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.

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 CCAOT.

ARTICLE N°8 : 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 CCAOT est :

• LOT 1 : Cinq mille quatre cents dirhams	(5.400,00 DH)
• LOT 2 : Deux mille quatre cents dirhams	(2.400,00 DH)
• LOT 3 : Vingt mille trois cents dirhams	(20.300,00 DH)
• LOT 4 : Vingt un mille huit cents dirhams	(21.800,00 DH)
• LOT 5 : Sept mille trois cents dirhams	(7.300,00 DH)
• LOT 6 : Treize mille deux cents dirhams	(13.200,00 DH)
• LOT 7 : Dix-neuf mille quatre cents dirhams	(19.400,00 DH)

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAOT.
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 EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois 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 impacts sur les prix ou autres conditions des marchés.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT un planning prévisionnel de livraison.

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.

Le responsable du centre bénéficiaire signe les bons de livraison des articles livrés en précisant les dates de livraison.

ARTICLE N°10 : 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.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P.T 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 ;

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 30 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.

4



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).

Les opérations de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,...) dans les sites bénéficiaires, 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'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché et le cas échéant ses avenants 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

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°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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 : FORMATION

Il n'est pas prévu une formation pour tous les lots

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive

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

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

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

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai de 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°14 : MODE DE REGLEMENT

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

Le titulaire adressera à l'Office les factures en cinq exemplaires avec les bons de livraisons des articles réceptionnés conformes. Les sommes dues au titulaire seront réglées à son compte dont le numéro est précisé dans le marché. Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°16 : 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 la dite 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°17 : 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 équipement ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : 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°19: 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°20 : VALIDITE 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°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

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°22: GARANTIE

Wf

19

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 défektivité 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°23 : 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°24 : 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 réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscit e concerne tous les items mentionn es dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exig e du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°25 : 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 restitu e au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura r ealis e le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitu e, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, et le paiement de la retenue de garantie est effectu e 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°26: 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°27 : 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°28: 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 destin e à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n o 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n o 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant pr ecis e 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 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, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégué.

+ 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 29 : RESILIATION 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) - CCACT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014)).

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

Il sera fait application des mesures coercitives prévues à la CCACT, notamment celle prévues par son chapitre VIII.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

LOT 1 : Equipements de la Hall céréales : /

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1 /	<p>PETRINS A AXE OBLIQUE : Fonction : Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempe et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif). Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bras à deux branches en inox muni / • Une grille de protection de la cuve / • Cuve en inox avec frein de cuve / • Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum / • Deux vitesses de pétrissage / • Capacité de la cuve 25litres ±10% / • Alimentation monophasé 220V- 50Hz /
2 /	<p>LAMINOIR : Fonction : Assurer le laminage de la pâte dur, la détrempe dans les deux sens / Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure / Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins, / • Bandes transporteuses, / • Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm (±10%) / • Largeur de travail 500 mm minimum, / • Pâte travaillée : 4 kg minimum, / • Réglage de la vitesse du tapis, / • Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé. / • Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir / • Commande du tapis par bouton poussoir / • Avec protection de sécurité. / • Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380 V 50Hz /
3 /	<p>FAÇONNEUSE : Fonction : Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type baguette, petits pains campagne etc. / Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g (±10%) / • Débit minimum de 400pièces /heure. / • 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage). / • Réglage de laminage et de l'allongement / • Réglage de la vitesse. / • La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail. / • Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaires / • Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380 V 50Hz. /

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATION	ISIAO BENI MELLAL	ISIAO BERKANE	TOTAL
1	PETRINS A AXE OBLIQUE	1	1	2 /
2	LAMINOIR	1	1	2 /
3	FAÇONNEUSE	1	1	2 /

Handwritten signatures and marks.

LOT 2 : Thermoscelleuse de table

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>THERMOSCELLEUSE DE TABLE :</p> <p>Fonction : Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine sous vide de table • Sac de cuisson sous vide • Fonctionnement manuel • Surface de scellage 30x30 cm • Temps de soudure en seconds • Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars. • Arrêt d'urgence du vide • Alimentation monophasé 220V- 50Hz • Livré avec Accessoires • Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du : <ul style="list-style-type: none"> * : lot de 1000 sacs dimensions 200x300 mm ; * : lot de 1000 sacs dim environ ±10% 300x400 mm. • 3 résistances de soudure de rechange • 3 m de ruban téflon de protection

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATION	ISIAO BENI MELLAL	ISIAO BERKANE	TOTAL
1	THERMOSCELLEUSE DE TABLE	1	1	2

LOT 3 : Equipements de la Hall Lait:

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	POMPE DE TRANSFERE DU YAOURT : <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 80 litres /h • Pompe centrifuge montée sur une Structure inox avec roulettes, • Vanne de connexion SMS diam 51 mm • Câble d'alimentation suffisant de 2 mètres • Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz • Notice technique en français
2	CUVE D’AFFINAGE FROMAGE : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min. 100 litres • Température réglable avec affichage de 8°C à 15°C • Humidité réglable à 96% • Indicateur d'humidité • Structure acier en inox • Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz • Notice technique en français
3	CELLULE DE SURGELATION : Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveau GN 1/1 max • Dimensions grilles 60X40 cm • Refroidissement jusqu'à -18° en min 3h, • Acier Inoxydable AISI 304L, • Tableau de commande à écran graphique • Sonde à cœur de série, Connexion USB, chargement et de déchargement paramétrés, • Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail • Notice technique en Français
4	CUVE DE COAGULATION DU FROMAGE : Fonction : Coagulation du fromage Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min 50 litres à double paroi • Couvercle amovible pour retirer le caillé • Possibilité de chauffer ou de pasteuriser le lait pour fromage • Température réglable avec affichage • Dispositif d'agitation vitesse réglable et de tranche du caillée • Dispositif de chauffage électrique interne adapté ou possibilité de couplage au générateur eau chaude • Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude • Structure en inox avec roulettes • Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence
5	BROYEUR MELANGEUR : Capacité ≥ 5 litres <ul style="list-style-type: none"> • Trémie d'alimentation : inox 304 L • Corps du broyeur : acier Inox 304 L • Socle : acier Inoxydable • Vitesse réglable • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique à fournir

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATION	ISIAO Béni Mellal	ISIAO Berkane	ISIAO Meknès	Total
1	Pompe de transfère du yaourt ✓	1	1		2
2	Cuve d'affinage fromage ✓	1	1		2
3	Cellule de surgélation ✓	1	1	1	3
4	Cuve de coagulation du fromage ✓	1	1		2
5	Broyeur mélangeur ✓	1	1		2

LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes:

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>CALIBREURS A CABLES OU A FIL : ✓</p> <p>Fonction : Calibrage des olives et des petits fruits. ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tablette de déchargement des produits ✓ • Montage sur bâti en inox ou acier peint époxySupport pour bacs 400 x 600 mm; ✓ • Installation doit pouvoir recevoir 5 bacs dans le sens de défilement des fruits ✓ • Longueur totale : 2 m ± 10% (soit 5 bacs de 400 mm de large) ✓ • Largeur maximale de l'installation : 800 mm ±10% ✓ • Entraînement des roues par prise directe sur réducteur moteur ✓ • Réglage de la vitesse de défilement des câbles par moto variateur. ✓ • Conforme aux normes CE ✓ • Notice technique en français ✓
2	<p>COUPE LEGUME : ✓</p> <p>Fonction : Tranchage effilage, éminçage. ✓</p> <p>Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignons, poireau, salades, tomates, pomme de terre, amandes, banane, citron, orange, pomme. ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charge unitaire de l'appareil ≥ 5 kg de légumes ✓ • Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites ✓ • Modèle à 2 vitesses ✓ • Lames de coupe démontables ✓ • Chambre de coupe en inox 304 L ou en polyamide qualité alimentaire ✓ • Livré avec :trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux. ✓ • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz ✓ • Notice technique en français ✓
3	<p>CUVE DE LAVAGE : ✓</p> <p>Fonction : Lavage des Fruits et légumes : carottes, les olives, pomme de terre, ... ✓</p> <p>Déchargement manuel des produits dans la cuve ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction inox 304 L, Epaisseur 15/10 min ✓ • Dimensions du bac hauteur: 800 mm, largeur : 500 mm x400 ±10%, ✓ • Piétement inox ✓ • Plan de travail à ongle arrondie ✓ • Cuve à fond arrondi facilitant la vidange ✓ • Douchette d'arrosage haut pression, ✓ • Notice technique en français ✓
4	EPLUCHEUSE TUBERCULES ET DES OIGNONS : ✓

	<p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine sur piétement ✓ • Capacité d'épluchage / charge \geq 5kg ✓ • corps en acier inoxydable ; Couvercle avec sécurité, ✓ • Alimentation monophasé 220V 50 Hz ✓ • Livré avec plateau et cylindre abrasifs. ✓ • Notice technique en français ✓
5 ✓	<p>PASSOIRE/RAFFINEUSE/DÉNOYAUTEUSE :</p> <p>Fonction : ✓</p> <p>Broyeur ; raffineuse (tomate, fruits à pépins) ✓</p> <p>Tamisage de fruits pour confiture, marmelades, jus ✓</p> <p>Tamisage de légumes pour purée, ou crèmes ✓</p> <p>Dénoyautage des fruits à noyau pour fabrication de pulpes ✓</p> <p>Descriptif : ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité charge \geq 5kg ✓ • Acier inoxydable AISI 304L ✓ • Trémie d'alimentation avec vis d'introduction ✓ • Tamis inox interchangeable suivant les fruits, livré avec 3 tamis ✓ • Ouverture rapide pour nettoyage et changement de tamis ✓ • Machine sur roues – ✓ • Alimentation 220 V Monophasé – 380V Triphasé. ✓ • Notice technique en français ✓

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATION	ISIAO Béni Mellal	ISIAO Berkane	Total
1 ✓	Calibreurs à câbles ou à fil ✓	1	1	2
2 ✓	Coupe légume ✓	1	1	2
3 ✓	Cuve de lavage ✓	1	1	2
4 ✓	Eplucheuse tubercules et des oignons ✓	1	1	2
5 ✓	Passoire/Raffineuse/Dénoyauteuse : ✓	1	1	2

LOT 5 : Matériel du contrôle de serti

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>MATERIELS DU CONTROLE DE SERTI:</p> <p>Fonction Contrôler les sertis</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scie simple manuelle pour la coupe du serti • Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. • Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. • Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti • Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. • Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. • Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø du boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc..) • Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression • Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox • Dépressomètre / vacuomètre • Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves • Mesure de la dépression interne des bocaux capsulés

Tableau de répartition :

Item	Désignation	ISIAO Béni Mellal	ISIAO Berkane	TOTAL
1	Matériels du contrôle de serti	01	01	02

LOT 6 : Equipements Oléotechnie,

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>UNITE D'EXTRACTION D'HUILE D'OLIVES A 2 PHASES :</p> <p>Fonction: Trituration des olives</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimum 50 kg/h. • L'unité est montée sur roues et comprend les éléments suivants: <ul style="list-style-type: none"> ○ Trémie du broyeur ○ Broyeur ○ Malaxeur ○ Pompe à pâte ○ Décanteur centrifuge 2 phases ○ Pompe évacuation des déchets. • Tableau électrique du commande et contrôle • Matériel en acier inoxydable AISI 304. • Alimentation électrique : 380V, • Manuel d'utilisation à fournir.
2	<p>CUVE DE RECEPTION DES OLIVES :</p> <p>Fonction: Réception des olives avant trituration</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction Inox alimentaire AISI 304, • Capacité adaptée à l'unité d'extraction (item 1),

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	et munie d'un système d'acheminement (bande transporteuse) ✓ • Moteur électrique pour le transfert des olives vers l'effeuilleuse (défoliatrice) ✓
3	DEFOLIATRICE - LAVEUSE - ELEVATEUR POUR OLIVES : ✓ • Capacité : adapté à l'unité l'item 1 (Unité d'extraction d'huile d'olives à 2 phases) ✓ • L'unité est montée sur roues et comprend les éléments suivants : Défoliatrice-laveuse-élevateur-système rétention de pierres ✓ • Alimentation électrique : 220V ou 380V, ✓ • Cet item doit être adapté à l'item 1 en assurant son alimentation directe avec les olives lavées, ✓ • Manuel d'utilisation à fournir ; ✓
4	SYSTEME DE FILTRATION A PLAQUES DE L'HUILE AVEC POMPE ASPIRANTE REFOULANTE : ✓ Fonction: Filtration de l'huile d'olives ✓ Descriptif Pompe aspirante refoulant ✓ • 30 plaques de filtration minimum en plastique alimentaire ✓ • Surface filtrant (minimum 20x20x30 cm) ✓ • Structure en Acier inoxydable ✓ • L'appareil est livré avec paquet de 100 papiers filtres ✓ • Alimentation: 380V ou 220V - 50/60 Hz ✓ • Manuel d'utilisation à fournir ; ✓
5	BAC DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE : ✓ Fonction: ✓ • Stockage des huiles d'olives ✓ Descriptif : • Capacité 50 litres minimum ✓ • Construction en Inox alimentaire AISI 304 ✓ • Fond plat ✓ • avec robinet de soutirage et poignets de manutention ✓ • montée sur support inox ayant une hauteur minimale de 40 cm ✓ • Vanne inox de prélèvement latérale ✓ • Avec couvercle ✓ • Jauge de niveau ✓
6	REMPLEISSEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE : ✓ Fonction: Remplissage des bouteilles avec l'huile d'olives ✓ Descriptif : Bac d'alimentation à couvercle amovible ✓ • Remplissage actionné par vide ✓ • Hauteur de remplissage réglable ✓ • Remplissage de bouteilles ayant des capacités allant de 0,25 à 1 litre ✓ • Nombre de becs de remplissage 2 à 3 minimum ✓ • Nettoyage simple ✓ • Structure en Acier inoxydable ✓ • L'équipement est monté sur support mobile ✓ Alimentation: 220V - 50/60 Hz ✓ Manuel d'utilisation à fournir ; ✓ Livré avec : ✓ - 100 bouteilles de 1 litre ✓ - 100 bouteilles de 0,5 litre : ✓

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	* Forme ronde ou carrée, Coloration : fumé teintées en jaune ou en vert, Fermeture : Bouchon à vis inclus ✓
7	<p>BOUCHEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE : ✓</p> <p>Fonction : Permet la fermeture des bouteilles d'huile d'olive : ✓ Permet d'insérer les capsules sur le cou fileté des bouteilles et de faire la bordure inférieure ✓</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de bouchage 50 bouteille/h pour diamètre bouteille réglable jusqu'à 150mm minimum ✓ hauteur bouteille réglable jusqu'à 355mm minimum ✓ • à levier pour bouteilles avec des bouchons à vis ✓ • Structure en fonte – tête en Acier inoxydable ✓ • L'équipement est monté sur support mobile ✓ Alimentation: 220V - 50/60 Hz ✓ Manuel d'utilisation à fournir ; ✓ Machine doit être adapté aux types de bouteilles demandées à l'item 6. ✓
8	<p>ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE : ✓</p> <p>Fonction: Etiquetage des bouteilles d'huile et autres produits ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiqueteuse pour étiquettes autocollantes ✓ • Structure en acier inox, ✓ • Avec rouleau d'entraînement pour le papier siliconé, ✓ • Déblocage rapide. ✓ • L'équipement est monté sur support mobile ✓ • Item doit être compatible avec item 8 (bouteilles en verre ronde ou carrée) ✓ • Alimentation: 380 ou 220V - 50/60 Hz ✓ • Livré avec 1000 étiquettes pour bouteilles de 0,5 et 1 litre, dont le contenu est a déterminé lors de l'exécution du marché, ✓ • Catalogue et manuel d'utilisation à fournir ; ✓
9	<p>CUVE DE LAVAGE DES OLIVES : ✓</p> <p>Fonction: Lavage des olives ✓</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuves de capacité minimum 100 litres, ✓ • Construction Inox AISI 304 L ✓ • Piétement inox sur roues dont deux autobloquante (avec frein) ✓ • Forme de cuve facilitant la vidange ✓ • Pistolet d'arrosage haut pression, avec tuyau longueur min : 2 mètres avec raccord rapide ✓ • Tuyauterie de raccordement plastique armé alimentaire minimum 3 mètres ✓ • 2 paniers à mailles en inox adapté à la cuve, ✓ • Le soumissionnaire doit fournir les accessoires nécessaires à l'installation, ✓
10	<p>CUVE DE DESAMERISATION : ✓</p> <p>Fonction: Désamérisation des olives</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 100 litres minimum, ✓ • Piétement inox sur roues dont deux autobloquante (avec frein) ✓ • Forme de cuve facilitant la vidange ✓ • Pistolet d'arrosage haut pression, avec tuyau longueur min : 2 mètres avec raccord rapide ✓ • Livrée entièrement montée sur support, avec tuyauterie de raccordement plastique armé alimentaire minimum 3 mètres ✓

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> Orifice de vidange fileté ave filtre amovible ✓ 2 paniers à mailles en inox adapté à la cuve, ✓ Le soumissionnaire doit fournir les accessoires nécessaires à l'installation, ✓

Tableau de répartition :

Item	Désignation	ISIAO Béni Mellal	ISIAO Berkane	TOTAL
1	Unité d'extraction d'huile d'olives à 2 phases ✓	01	01	02
2	Cuve de réception des olives ✓	01	01	02
3	Défoliatrice - laveuse - élévateur pour olives ✓	01	01	02
4	Système de filtration à plaques de l'huile avec pompe aspirante refoulante ✓	01	01	02
5	Bac de stockage d'huile d'olive ✓	04	04	08
6	Remplisseuse de bouteilles semi-automatique ✓	01	01	02
7	Boucheuse de bouteilles semi-automatique ✓	01	01	02
8	Etiqueteuse semi-automatique ✓	01	01	02
9	Cuve de lavage des olives ✓	01	01	02
10	Cuve de désamérisation ✓	01	01	02

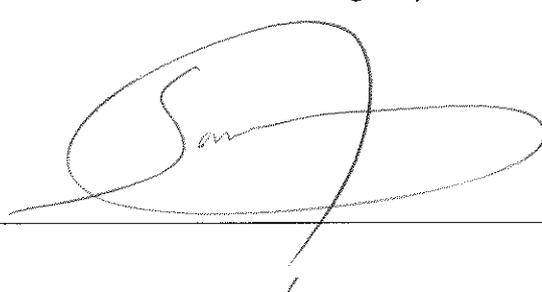
LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie: ✓

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>Séchoir à claies :</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> Séchage pâtes alimentaires ✓ Séchage couscous ✓ <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de séchage max. : 90°C ✓ Capacité : 40 kg de produits / opération minimum ✓ Séchage sur claies ou tubes (pour pâte type spaghettis) tout inox 304 L ✓ Chauffage par résistance ; Filtre à air entrant ✓ Dispositif d'extraction de l'humidité ; Rampe d'injection de vapeur ✓ Ensemble complet de Claies ajourées, ouverture de mailles permettant ✓ <ul style="list-style-type: none"> 1) séchage de pâtes courtes ✓ 2) séchage de couscous ✓ <p>Dispositif support pour tube de séchage de spaghettis (support 20 tubes minimum) ✓</p> <p>Commande / régulation :</p> <ul style="list-style-type: none"> Température d'air ✓ Vitesse d'air ✓ Humidité relative par volet entrée sortie ou injection de vapeur ✓ Possibilité de circulation en circuit fermé ✓ <p>Fluides / raccordement :</p> <ul style="list-style-type: none"> 380 V triphasé -50Hz ✓ Bac de réception du produit en inox, minimum de 25 kg. ✓ <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français. ✓</p>
2	<p>Presse pour les pâtes :</p> <p>Fonction(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> Mise en forme des pâtes alimentaires ✓ Presse pour la production de pâtes fraîches, longues et courtes de tous formats ✓ <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacité de la cuve de pétrissage min 3kg ✓

	<ul style="list-style-type: none"> • Arbre de pétrissage et vis sans fin amovibles pour le nettoyage • Coupe- pâtes électronique • 4 matrices au choix • Table support avec ventilation sur roulette • Partie en contact avec produit : tout inox304 L. • Bac de réception du produit en inox, minimum de 10 kg. • Alimentation 220V ou 380 V-50HZ <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p>
--	---

Tableau de répartition

Item	Désignation	ISIAO Méknes	ISIAO Beni mellal	ISIAO Berkane	Total
1	Séchoir à claies	1	1	1	3
2	Presse pour les pâtes	1	1	1	3

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



Annexe 1 :
Spécifications techniques des fournitures
proposées par le concurrent pour les lots 1, 2, 3,
4, 5, 6 et 7



LOT 1 : Equipements de la Hall céréales :

- **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.
- 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>PETRINS A AXE OBLIQUE :</p> <p>Fonction : Assurer le mélange, le malaxage et la préparation des pâtes boulangères, détrempe et pain de mie, adaptés aux différents modes de pétrissage (pétrissage lent, amélioré et intensif).</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bras à deux branches en inox muni • Une grille de protection de la cuve • Cuve en inox avec frein de cuve • Adapté pour pétrir de 4 à 15 kg de farine minimum • Deux vitesses de pétrissage • Capacité de la cuve 25litres ±10% • Alimentation monophasé 220V- 50Hz 		
2	<p>LAMINOIR :</p> <p>Fonction : Assurer le laminage de la pâte dur, la détrempe dans les deux sens Découpoirs pour viennoiseries et pour biscuit à pâte dure</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Montage sur bâti mobile monté sur 4 roulettes dont au moins deux à freins, • Bandes transporteuses, • Ouverture des cylindres de 0,5 à 30 mm (±10%) • Largeur de travail 500 mm minimum, • Pâte travaillée : 4 kg minimum, • Réglage de la vitesse du tapis, • Toutes les parties à contact alimentaire sont en acier inox ou chromé. • Dispositif du support et cylindre d'enroulement des pâtons laminés en sortie du laminoir • Commande du tapis par bouton poussoir • Avec protection de sécurité. • Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380 V 50Hz 		
3	<p>FAÇONNEUSE :</p> <p>Fonction : Laminer, enrouler et allonger les pâtons de type</p>		

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<p>baguette, petits pains campagne etc.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacité et poids des pâtons de 40g à 1000g ($\pm 10\%$)• Débit minimum de 400pièces /heure.• 3 rouleaux (2cylindres de laminage et un de pré laminage)• Réglage de laminage et de l'allongement• Réglage de la vitesse.• La machine est pourvue de tous les systèmes de protection contre les accidents de travail.• Partie en contact avec l'aliment en Matériaux aptes pour le contact alimentaires• Alimentation monophasé 220V ou triphasé 380 V 50Hz		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 1 : Equipements de la Hall céréales**

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1 /	PETRINS A AXE OBLIQUE /	U	2 /		
2 /	LAMINOIR /	U	2 /		
3 /	FAÇONNEUSE /	U	2 /		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

47

L

LOT 2 : Thermoscelleuse de table

- **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.
- 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>THERMOSCELLEUSE DE TABLE :</p> <p>Fonction : Cloche à vide pour l'emballage /conditionnement</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine sous vide de table • Sac de cuisson sous vide • Fonctionnement manuel • Surface de scellage 30x30 cm • Temps de soudure en seconds • Affichage et programmation digitales du vide en secondes et en mbars. • Arrêt d'urgence du vide • Alimentation monophasé 220V- 50Hz • Livré avec Accessoires • Sacs de conditionnement compatible avec thermoscelleuse (en matériel alimentaire respectant la loi 77-15) du : <ul style="list-style-type: none"> * : lot de 1000 sacs dimensions 200x300 mm ; * : lot de 1000 sacs dim environ ±10% 300x400 mm. • 3 résistances de soudure de rechange • 3 m de ruban téflon de protection 		




BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 2 : Thermoscelleuse de table**

Item	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	THERMOSCELLEUSE DE TABLE	U	2		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

4
E

LOT 3 : Equipements de la Hall Lait

- **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.**
- **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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	POMPE DE TRANSFERE DU YAOURT : <ul style="list-style-type: none"> • Débit min. 80 litres /h • Pompe centrifuge montée sur une Structure inox avec roulettes. • Vanne de connexion SMS diam 51 mm • Câble d'alimentation suffisant de 2 mètres • Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz • Notice technique en français 		
2	CUVE D'AFFINAGE FROMAGE : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min. 100 litres • Température réglable avec affichage de 8°C à 15°C • Humidité réglable à 96% • Indicateur d'humidité • Structure acier en inox • Alimentation : 220 ou 380 V/ 50/60 Hz • Notice technique en français 		
3	CELLULE DE SURGELATION : Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveau GN 1/1 max • Dimensions grilles 60X40 cm • Refroidissement jusqu'à -18° en min 3h, • Acier Inoxydable AISI 304L, • Tableau de commande à écran graphique • Sonde à cœur de série, Connexion USB, chargement et de déchargement paramétrés, • Équipés d'un viseur pour contrôler constamment le bon fonctionnement de chaque cycle de travail • Notice technique en Français 		
4	CUVE DE COAGULATION DU FROMAGE : Fonction : Coagulation du fromage Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité min 50 litres à double paroi • Couvercle amovible pour retirer le caillé • Possibilité de chauffer ou de pasteuriser le 		

47

	<p>lait pour fromage</p> <ul style="list-style-type: none">• Température réglable avec affichage• Dispositif d'agitation vitesse réglable et de tranche du caillée• Dispositif de chauffage électrique interne adapté ou possibilité de couplage au générateur eau chaude• Accessoires pour branchements au générateur à eau chaude• Structure en inox avec roulettes• Tableau électrique IP55 - Alimentation : 220 - 380 V/ 50/60 Hz avec bouton poussoir d'arrêt d'urgence		
5	<p>BROYEUR MELANGEUR : Capacité \geq 5 litres</p> <ul style="list-style-type: none">• Trémie d'alimentation : inox 304 L• Corps du broyeur : acier Inox 304 L• Socle : acier Inoxydable• Vitesse réglable• Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz• Notice technique à fournir		

4



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 3 : Equipements de la Hall Lait /**

Item	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1 /	POMPE DE TRANSFERE DU YAOURT /	U	2 /		
2 /	CUVE D'AFFINAGE FROMAGE /	U	2		
3 /	CELLULE DE SURGELATION /	U	3		
4 /	CUVE DE COAGULATION DU FROMAGE /	U	2 /		
5 /	BROYEUR MELANGEUR /	U	2		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

47



LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes:

- **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.
- 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>CALIBREURS A CABLES OU A FIL :</p> <p>Fonction : Calibrage des olives et des petits fruits.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tablette de déchargement des produits • Montage sur bâti en inox ou acier peint époxySupport pour bacs 400 x 600 mm; • Installation doit pouvoir recevoir 5 bacs dans le sens de défilement des fruits • Longueur totale : 2 m ± 10% (soit 5 bacs de 400 mm de large) • Largeur maximale de l'installation : 800 mm ±10% • Entraînement des roues par prise directe sur réducteur moteur • Réglage de la vitesse de défilement des câbles par moto variateur • Conforme aux normes CE • Notice technique en français 		
2	<p>COUPE LEGUME :</p> <p>Fonction : Tranchage effilage, éminçage. Accepte aubergine, betterave, carotte, céleri, choux, concombres, courgettes, navet, oignons, poireau, salades, tomates, pomme de terre, amandes, banane, citron, orange, pomme.</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Charge unitaire de l'appareil ≥ 5 kg de légumes • Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites • Modèle à 2 vitesses • Lames de coupe démontables • Chambre de coupe en inox 304 L ou en polyamide qualité alimentaire • Livré avec : -trémie fonctionnant avec un levier et support mobile en inox comprenant un range-plateaux. • Alimentation 220V mono ou 380V triphasée – 50 Hz • Notice technique en français 		
3	<p>CUVE DE LAVAGE :</p> <p>Fonction :</p>		

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	Lavage des Fruits et légumes : carottes, les olives, pomme de terre,... Déchargement manuel des produits dans la cuve Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Construction inox 304 L, Epaisseur 15/10 min • Dimensions du bac hauteur: 800 mm, largeur : 500 mm x400 ±10%, • Piétement inox • Plan de travail à angle arrondie • Cuve à fond arrondi facilitant la vidange • Douchette d'arrosage haut pression, • Notice technique en français 		
4	EPLUCHEUSE TUBERCULES ET DES OIGNONS : Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Machine sur piétement • Capacité d'épluchage / charge \geq 5kg • corps en acier inoxydable ; Couvercle avec sécurité, • Alimentation monophasé 220V 50 Hz • Livré avec plateau et cylindre abrasifs. • Notice technique en français 		
5	PASSOIRE/RAFFINEUSE/DÉNOYAUTEUSE : Fonction : Broyeur ; raffineuse (tomate, fruits à pépins) Tamisage de fruits pour confiture, marmelades, jus Tamisage de légumes pour purée, ou crèmes Dénoyautage des fruits à noyau pour fabrication de pulpes Descriptif : <ul style="list-style-type: none"> • Capacité charge \geq 5kg • Acier inoxydable AISI 304L • Trémie d'alimentation avec vis d'introduction • Tamis inox interchangeable suivant les fruits, livré avec 3 tamis • Ouverture rapide pour nettoyage et changement de tamis • Machine sur roues – • Alimentation 220 V Monophasé – 380V Triphasé. • Notice technique en français 		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 4 : Equipements de la Hall Fruits et légumes: ✓**

Item	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1 ✓	CALIBREURS A CABLES OU A FIL ✓	U	2 ✓		
2 ✓	COUPE LEGUME ✓	U	2 ✓		
3 ✓	CUVE DE LAVAGE ✓	U	2 ✓		
4 ✓	EPLUCHEUSE TUBERCULES ET DES OIGNONS ✓	U	2 ✓		
5 ✓	PASSOIRE/RAFFINEUSE/DÉNOYAU TEUSE ✓	U	2 ✓		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

Handwritten signature and initials

LOT 5 : Matériel du contrôle de serti

- **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.**
- **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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>MATERIELS DU CONTROLE DE SERTI:</p> <p>Fonction Contrôler les sertis</p> <p>Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Scie simple manuelle pour la coupe du serti • Pour la coupe précise et propre du serti fait par 2 lames à disque. • Micromètre 0 ÷ 13mm Pour le mesurage des épaisseurs des corps et des fonds. • Micromètre pour le mesurage du serti. Pour mesurer la hauteur et l'épaisseur du serti • Ouvre boîte manuel. Pour l'ouverture manuelle des boîtes à examiner. • Ciseaux pour labo avec pointes courbées. Pour l'ouverture manuel du serti pour examiner les plis et mesurer manuellement les crochets. • Calibre digital 0/200 mm. Pour différents mesurages (ø du boucle des couvercles, hauteur totale de la boîte, épaisseur du bord, etc..) • Appareil manuel de mise en pression de la boîte, affichage de la pression • Ouvre boîte électrique pour le contrôle de l'agrafure, tête en inox • Dépressomètre / vacuomètre • Mesure de la dépression interne des boîtes de conserves • Mesure de la dépression interne des bouchons capsulés 		




BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 5 : Matériel du contrôle de serti

Item	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	MATERIELS DU CONTROLE DE SERTI	U	02		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 6 : Equipements Oléotechnie :

- **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.
- 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>UNITE D'EXTRACTION D'HUILE D'OLIVES A 2 PHASES : Fonction: Trituration des olives Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimum 50 kg/h. • L'unité est montée sur roues et comprend les éléments suivants: <ul style="list-style-type: none"> ○ Trémie du broyeur ○ Broyeur ○ Malaxeur ○ Pompe à pâte ○ Décanteur centrifuge 2 phases ○ Pompe évacuation des déchets • Tableau électrique du commande et contrôle • Matériel en acier inoxydable AISI 304. • Alimentation électrique : 380V, • Manuel d'utilisation à fournir. 		
2	<p>CUVE DE RECEPTION DES OLIVES : Fonction: Réception des olives avant trituration Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction Inox alimentaire AISI 304, • Capacité adaptée à l'unité d'extraction (item 1), et munie d'un système d'acheminement (bande transporteuse) • Moteur électrique pour le transfert des olives vers l'effeuilleuse (défoliatrice) 		
3	<p>DEFOLIATRICE - LAVEUSE - ELEVATEUR POUR OLIVES :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : adapté à l'unité l'item 1(Unité d'extraction d'huile d'olives à 2 phases) • L'unité est montée sur roues et comprend les éléments suivants : Défoliatrice- laveuse-élevateur-système rétention de pierres • Alimentation électrique : 220V ou 380V, • Cet item doit être adapté à l'item 1 en 		

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	assurant son alimentation directe avec les olives lavées, <ul style="list-style-type: none"> • Manuel d'utilisation à fournir ; 		
4	<p>SYSTEME DE FILTRATION A PLAQUES DE L'HUILE AVEC POMPE ASPIRANTE REFOULANTE : Fonction: Filtration de l'huile d'olives Descriptif Pompe aspirante refoulant</p> <ul style="list-style-type: none"> • 30 plaques de filtration minimum en plastique alimentaire • Surface filtrant (minimum 20x20x30 cm) • Structure en Acier inoxydable • L'appareil est livré avec paquet de 100 papiers filtres • Alimentation: 380V ou 220V - 50/60 Hz • Manuel d'utilisation à fournir ; 		
5	<p>BAC DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE : Fonction:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stockage des huiles d'olives <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 50 litres minimum • Construction en Inox alimentaire AISI 304 • Fond plat • avec robinet de soutirage et poignets de manutention • montée sur support inox ayant une hauteur minimale de 40 cm • Vanne inox de prélèvement latérale • Avec couvercle • Jauge de niveau 		
6	<p>REMPLEISSEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE : Fonction: Remplissage des bouteilles avec l'huile d'olives Descriptif : Bac d'alimentation à couvercle amovible</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remplissage actionné par vide • Hauteur de remplissage réglable • Remplissage de bouteilles ayant des capacités allant de 0,25 à 1 litre • Nombre de becs de remplissage 2 à 3 minimum • Nettoyage simple • Structure en Acier inoxydable • L'équipement est monté sur support mobile 		

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<p>Alimentation: 220V - 50/60 Hz Manuel d'utilisation à fournir ; Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 bouteilles de 1 litre - 100 bouteilles de 0,5 litre : <p>* Forme ronde ou carrée, Coloration : fumé teintées en jaune ou en vert, Fermeture : Bouchon à vis inclus</p>		
7	<p>BOUCHEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE : Fonction : Permet la fermeture des bouteilles d'huile d'olive ; Permet d'insérer les capsules sur le cou fileté des bouteilles et de faire la bordure inférieure Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de bouchage 50 bouteille/h pour diamètre bouteille réglable jusqu'à 150mm minimum hauteur bouteille réglable jusqu'à 355mm minimum • à levier pour bouteilles avec des bouchons à vis • Structure en fonte – tête en Acier inoxydable • L'équipement est monté sur support mobile <p>Alimentation: 220V - 50/60 Hz Manuel d'utilisation à fournir ; Machine doit être adapté aux types de bouteilles demandées à l'item 6.</p>		
8	<p>ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE : Fonction: Etiquetage des bouteilles d'huile et autres produits Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etiqueteuse pour étiquettes autocollantes • Structure en acier inox, • Avec rouleau d'entraînement pour le papier siliconé, • Déblocage rapide. • L'équipement est monté sur support mobile • Item doit être compatible avec item 8 (bouteilles en verre ronde ou carrée) • Alimentation: 380 ou 220V - 50/60 Hz • Livré avec 1000 étiquettes pour bouteilles de 0,5 et 1 litre, dont le contenu est a déterminé lors de l'exécution du marché, • Catalogue et manuel d'utilisation à fournir ; 		

ITEM N°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
9	<p>CUVE DE LAVAGE DES OLIVES : Fonction: Lavage des olives Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuves de capacité minimum 100 litres, • Construction Inox AISI 304 L • Piétement inox sur roues dont deux autobloquante (avec frein) • Forme de cuve facilitant la vidange • Pistolet d'arrosage haut pression, avec tuyau longueur min : 2 mètres avec raccord rapide • Tuyauterie de raccordement plastique armé alimentaire minimum 3 mètres • 2 paniers à mailles en inox adapté à la cuve. • Le soumissionnaire doit fournir les accessoires nécessaires à l'installation, 		
10	<p>CUVE DE DESAMERISATION : Fonction: Désamérisation des olives Descriptif</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 100 litres minimum, • Piétement inox sur roues dont deux autobloquante (avec frein) • Forme de cuve facilitant la vidange • Pistolet d'arrosage haut pression, avec tuyau longueur min : 2 mètres avec raccord rapide • Livrée entièrement montée sur support, avec tuyauterie de raccordement plastique armé alimentaire minimum 3 mètres • Orifice de vidange fileté ave filtre amovible • 2 paniers à mailles en inox adapté à la cuve. • Le soumissionnaire doit fournir les accessoires nécessaires à l'installation, 		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 6 : Equipements Oléotechnie :**

Item	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1 /	UNITE D'EXTRACTION D'HUILE D'OLIVES A 2 PHASES /	U	02 /		
2 /	CUVE DE RECEPTION DES OLIVES /	U	02 /		
3 /	DEFOLIATRICE - LAVEUSE - ELEVATEUR POUR OLIVES /	U	02 /		
4 /	SYSTEME DE FILTRATION A PLAQUES DE L'HUILE AVEC POMPE ASPIRANTE REFOULANTE /	U	02 /		
5 /	BAC DE STOCKAGE D'HUILE D'OLIVE /	U	08 /		
6 /	REPLISSEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE /	U	02 /		
7 /	BOUCHEUSE DE BOUTEILLES SEMI-AUTOMATIQUE /	U	02 /		
8 /	ETIQUETEUSE SEMI-AUTOMATIQUE /	U	02 /		
9 /	CUVE DE LAVAGE DES OLIVES /	U	02 /		
10 /	CUVE DE DESAMERISATION /	U	02 /		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie :

- **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.
- 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>Séchoir à claies :</p> <p>Fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Séchage pâtes alimentaires • Séchage couscous <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de séchage max. : 90°C • Capacité : 40 kg de produits / opération minimum • Séchage sur claies ou tubes (pour pâte type spaghettis) tout inox 304 L. • Chauffage par résistance ; Filtre à air entrant • Dispositif d'extraction de l'humidité ; Rampe d'injection de vapeur • Ensemble complet de Claies ajourées, ouverture de mailles permettant <ol style="list-style-type: none"> 1) séchage de pâtes courtes 2) séchage de couscous <p>Dispositif support pour tube de séchage de spaghettis (support 20 tubes minimum)</p> <p>Commande / régulation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température d'air • Vitesse d'air • Humidité relative par volet entrée sortie ou injection de vapeur • Possibilité de circulation en circuit fermé <p>Fluides / raccordement</p> <ul style="list-style-type: none"> • 380 V triphasé -50Hz • Bac de réception du produit en inox, minimum de 25 kg. <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p>		
2	<p>Presse pour les pâtes :</p> <p>Fonction(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mise en forme des pâtes alimentaires • Presse pour la production de pâtes fraîches, longues et courtes de tous 		

	<p>formats</p> <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacité de la cuve de pétrissage min 3kg• Arbre de pétrissage et vis sans fin amovibles pour le nettoyage• Coupe- pâtes électronique• 4 matrices au choix• Table support avec ventilation sur roulette• Partie en contact avec produit : tout inox304 L.• Bac de réception du produit en inox, minimum de 10 kg.• Alimentation 220V ou 380 V-50HZ <p>Le soumissionnaire doit installer l'équipement, faire des essais et fournir le catalogue et le manuel d'utilisation en français.</p>		
--	---	--	--

47

52

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 7 : Presse à pâte et séchoir à claie :**

item	DESIGNAIONS	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1 /	Séchoir à claies	U	03 /		
2 /	Presse pour les pâtes	U	03 /		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

4