

ROYAUME DU MAROC
MINISTERE DE LA COMMUNICATION

AO n° 16/2015 du 13 octobre 2015 à 10H00
(CPS)

Appel d'offres ouvert sur offres de prix relatif aux :

ACHAT ET INSTALLATION DE MATERIEL DE CUISINE.

CHAPITRE PREMIER : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

Article 1 : objet du marché

Article 2 : consistance des prestations de services

Article 3 : documents constitutifs du marché

Article 4 : référence aux textes généraux et spéciaux applicables au marché

Article 5 : validité et délai de notification

Article 6 : délai d'exécution

Article 7 : nantissement

Article 8 : sous-traitance

Article 9 : nature des prix

Article 10 : révision des prix

Article 11 : cautionnement

Article 12 : assurances-responsabilité

Article 13 : droits de timbres et d'enregistrement

Article 14 : garantie

Article 15 : retenue de garantie

Article 16 : réception provisoire

Article 17 : modalités de règlement

Article 18 : pénalités de retard

Article 19 : résiliation du marché

Article 20 : lutte contre la fraude et la corruption

Article 21 : règlement des différends et litiges

Article 22 : cas de force majeure

Article 23 : avance au titulaire du marché

CHAPITRE II : CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Article 24 : liste des ouvrages principaux constituant la masse des travaux

Préambule du cahier des prescriptions spéciales

Marché passé par appel d'offres ouvert sur offres de prix en application En application de l'article 7, de l'alinéa 2 paragraphe 1 de l'article 16 et de l'alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17 du décret n° 2-12-349 du 20 Mars 2013 relatif aux marchés publics fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'Etat ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

ENTRE

Le Ministère de la Communication représenté par Monsieur Driss MAKKOUDI Directeur des Ressources Humaines et Financières.

Désigné ci-après par le terme "maître d'ouvrage",

D'UNE PART

ET

M.qualité

.....

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

Au capital social Patente n°

.....

Registre de commerce de Sous le

n°.....

Affilié à la CNSS sous n°

.....

Faisant élection de domicile au

.....

.....

Compte bancaire n° (*RIB sur 24 positions*).....ouvert auprès

de.....

.....

Désigné ci-après par le terme « prestataire ».

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

CHAPITRE PREMIER : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

ARTICLE 1: OBJET DU MARCHE

Le présent appel d'offres a pour objet la réalisation de prestations relatives à l'achat et l'installation de matériel de cuisine.

ARTICLE 2: CONSISTANCE DES PRESTATIONS DE SERVICES

Les prestations à réaliser au titre du présent marché consistent en ce qui suit :
Le titulaire du marché devra exécuter la totalité des prestations pour lesquelles il est retenu et ce, à compter des délais prescrit dans l'ordre de service.

Les prestations objet du présent marché seront effectuées par le titulaire à ses frais et sous sa responsabilité au siège Du Ministère de la Communication

Le transport du personnel chargé des Travaux de d'installation sera effectué par le titulaire à ses frais et sous sa responsabilité au siège du Ministère de la Communication.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Les documents constitutifs du marché sont ceux énumérés ci-après :

- 1- L'acte d'engagement ;
- 2- Le présent Cahier des Prescriptions Spéciales (CPS) ;
- 3- Le bordereau des prix détail estimatif ;
- 4- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'études et maîtrise d'œuvre passés pour le compte de l'état.

En cas de contradiction ou de différence entre les documents constitutifs du marché, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 4 : REFERENCE AUX TEXTES GENERAUX ET SPECIAUX APPLICABLES AU MARCHE

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

Textes généraux

Le dahir n°1-15-05 du 29 rabii II, 1436 (29 janvier 2015) portant promulgation de la loi 112-13 relative au nantissement des marchés publics.

Le dahir n° 1-03-194 du 14 Rajeb 1424(11 septembre 2003) portant promulgation de la loi n°65-99 relative au code du travail ;

Le décret n° 2.12.349 du 8 jomada I 1434 (20 mars 2013) fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'Etat ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

Le décret n° 2.01.2332 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002) approuvant le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'études et de maîtrise d'œuvre passés pour le compte de l'Etat ;

Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété ;

Le décret 2-07-1235 du 5 Kaada 1429 (4 novembre 2008) relatif au contrôle des dépenses de l'Etat;

Le décret n° 2-03-703 du 18 ramadan 1424 (13 novembre 2003) relatif aux délais de paiement et aux intérêts moratoires en matière de marchés de l'Etat.

Tous les textes législatifs et réglementaires concernant l'emploi, les salaires de la main d'œuvre particulièrement le décret royal n° 2.73.685 du 12 Kaada 1393 (08 Décembre 1973) portant revalorisation du salaire minimum dans l'industrie, le commerce, les professions libérales et l'agriculture.

Tous les textes réglementaires rendus applicables à la date de signature du marché.

Le fournisseur devra se procurer ces documents s'il ne les possède pas et ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance de ceux-ci et se dérober aux obligations qui y sont contenues.

ARTICLE 5 : VALIDITE ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE

Le présent marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après notification de son approbation par l'autorité compétente.

L'approbation du marché doit intervenir avant tout commencement de réalisation. Cette approbation sera notifiée dans un délai maximum de 75 jours à compter de la date d'ouverture des plis.

ARTICLE 6 : DELAI D'EXECUTION

Il est prévu un délai d'exécution de (01) UN MOIS pour la livraison et l'installation de l'ensemble du matériel; le délai prend effet à compter du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant de commencer la livraison.

ARTICLE 7 : NANTISSEMENT

Dans l'éventualité d'une affectation en nantissement du marché, il est précisé que :

1. La liquidation des sommes dues par la Direction des Ressources Humaines et Financières, en exécution du présent marché sera opérée par les soins de Monsieur le Directeur de la Direction des Ressources Humaines et Financières.
2. Le fonctionnaire compétent pour fournir au titulaire du marché, ainsi qu'au bénéficiaire du nantissement ou subrogation les renseignements et les état prévus par le Dahir n°1.15.05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) est Monsieur le Directeur des Ressources Humaines et financières.
3. Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Ministériel auprès du Ministère Chargé des Relations avec le Parlement et la société Civile, seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

Le maître d'ouvrage délivre sans frais au fournisseur, sur sa demande et contre récépissé, un exemplaire spécial du marché portant la mention « exemplaire unique » et destiné à former titre conformément aux dispositions du Dahir n°1.15.05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) relatif au nantissement des marchés publics.

Les frais de timbre de l'exemplaire unique du marché sont à la charge du titulaire.

ARTICLE 8 : SOUS-TRAITANCE

Si le fournisseur envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit requérir l'accord préalable du maître d'ouvrage auquel il est notifié la nature des prestations et l'identité, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse des sous-traitants et une copie conforme du contrat de la sous-traitance.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché.

Les prestations énumérées ci-après ne peuvent faire l'objet de sous-traitance :

Article 1 : **FOUR POLYCUISEUR 10 NIVEAUX GN 1/1**

Article 15 : **MACHINE LAVE VAISSELLE A CAPOT 800asst/heure**

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément aux dispositions de l'article 24 du décret du 20 mars 2013.

ARTICLE 9 : 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 ou bordereau des prix détail estimatif, le cas échéant, 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 l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au fournisseur une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

ARTICLE 10: REVISION DES PRIX

Les prix du 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 du règlement.

ARTICLE 11 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE ET CAUTIONNEMENT DEFINITIF

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à 10.000,00 DHs (dix mil dirhams).

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant initial du marché.

Si le fournisseur ne réalise pas le cautionnement définitif dans un délai de 30 jours à compter de la date de la notification de l'approbation du présent marché, le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis à l'Etat.

Le cautionnement définitif sera restitué ou la caution qui le remplace est libérée à la suite d'une mainlevée délivrée par le maître d'ouvrage dans un délai maximum de trois mois suivant la date de la réception définitive des prestations de services.

ARTICLE 12 : ASSURANCES - RESPONSABILITE

Le fournisseur doit adresser au maître d'ouvrage, avant tout commencement des prestations de services, les attestations des polices d'assurance qu'il doit souscrire et qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du marché et ce, conformément aux dispositions de l'article 24 du CCAG-T, tel qu'il a été modifié et complété.

ARTICLE 13 : DROITS DE TIMBRE ET D'ENREGISTREMENT

Conformément aux dispositions de l'article 6 du CCAG-T précité, le titulaire du marché acquitte les droits auxquels peuvent donner lieu le timbre et l'enregistrement du marché, tels que ces droit résultent des lois et règlement en vigueur.

ARTICLE 14 : GARANTIE

Le fournisseur garantit que toutes les fournitures livrées en exécution du marché sont neuves, n'ont jamais été utilisées, sont du modèle le plus récent en service et incluent toutes les dernières améliorations et innovations technologiques, le matériel proposé doit être d'une marque reconnue mondialement.

Le fournisseur garantit en outre que toutes les fournitures, livrées en exécution du marché, n'auront aucune défectuosité due à leur fabrication, aux matériaux utilisés ou à leur mise en œuvre.

La durée de cette garantie est de douze mois (12) mois à compter de la date de la réception provisoire.

Pendant le délai de garantie le titulaire du marché demeure responsable de ses fournitures. Si au moment de la réception définitive il est reconnu que certaines fournitures sont défectueuses, le délai de garantie est prolongé jusqu'à ce que le fournisseur ait remédié aux anomalies constatées.

L'Administration notifiera au fournisseur, par écrit, toute réclamation faisant jouer cette garantie. A la réception de cette notification, le fournisseur réparera ou remplacera les fournitures défectueuses ou leurs pièces sans frais pour l'Administration, en cas de panne du matériel et afin de ne pas perturber la marche du service utilisateur, le fournisseur est tenu de remplacer le matériel défectueux.

Si le fournisseur, après notification, manque à réparer la ou les défectuosités dans le délai fixé par l'Administration, cette dernière peut commencer à prendre les mesures coercitives nécessaires, aux risques et frais du fournisseur et sans préjudice du droit de recours de l'Administration contre les fournisseurs en application des clauses du marché.

La garantie portera sur la fourniture gratuite des pièces de remplacement, les frais de main-d'œuvre et de déplacement du personnel. Il est précisé que la garantie consentie s'applique à tout défaut mécanique ou électronique et à tout vice de construction non imputable au personnel de l'Administration.

ARTICLE 15 : RETENU DE GARANTIE

Il sera prélevé au titre de la retenue de garantie (7 %) du montant initial du marché. Elle pourra être remplacée par une caution bancaire personnelle et solidaire, délivrée par les établissements bancaires. Elle sera libérée dans les (3) mois suivant la date de la réception définitive.

ARTICLE 16 : RECEPTION

Le fournisseur est tenu de livrer et d'installer le matériel objet du présent appel d'offres aux services destinataires.

Réception provisoire

Avant leur réception, le matériel fera l'objet de vérifications sur la base des prescriptions du présent CPS et du bordereau des prix- détail estimatif.

Les opérations de vérification se dérouleront sur le lieu même de la livraison dans un délai qui ne peut excéder cinq jours ouvrables après le dépôt du matériel. Elles seront effectuées, en présence du Titulaire ou son représentant, par le service habilité.

L'absence du Titulaire ou son représentant, dûment avisé, ne fait pas obstacle à la validité des opérations de vérification.

Le matériel présentant des défauts de fabrication ou d'une manière générale de mauvaise qualité seront déclarées non-conformes.

Lorsque des articles sont reconnus non-conformes, le Titulaire est saisi immédiatement, par écrit, pour procéder à leur remplacement.

L'enlèvement et le remplacement des articles reconnus non-conformes incombent au Titulaire.

La réception provisoire interviendra après l'installation, les essais et la mise en marche de ce matériel. Cette réception sera effectuée par une commission désignée par le maître d'ouvrage qui vérifiera en présence du titulaire, la conformité dudit matériel avec l'ensemble des obligations du marché. Un procès verbal de réception provisoire sera établi à cet effet par ladite commission.

Réception définitive

La réception définitive interviendra après l'expiration du délai de garantie selon les mêmes conditions que celles prévues à la réception provisoire.

ARTICLE 17: MODALITES DE REGLEMENT

Pour l'établissement des décomptes le fournisseur est tenu de fournir au maître d'ouvrage une facture appuyée par les bons de livraisons et établie en 4 exemplaires décrivant les fournitures livrées et indiquant les quantités livrées, le montant total à payer ainsi que tous les éléments nécessaires à la détermination de ce montant.

Le règlement sera effectué sur la base desdits décomptes en application des prix du bordereau des prix – détail estimatif aux quantités réellement livrées, déduction faite de la retenue de garantie et l'application des pénalités de retard, le cas échéant.

ARTICLE 18 : PENALITE DE RETARD

Dans l'éventualité de retard ou d'absence répétitif plus de deux fois par mois, il sera appliqué au prestataire de service une pénalité par retard ou absence de 1 ‰ (un pour mille) du montant du marché.

Cette pénalité sera appliquée de plein droit et sans mise en demeure sur toutes les sommes dues au fournisseur. L'application de ces pénalités ne libère en rien le fournisseur de l'ensemble des autres obligations et responsabilités qu'il aura souscrites au titre du présent marché.

Toutefois, le montant cumulé de ces pénalités est plafonné à dix pour cent (10%) du montant du marché. Lorsque le plafond des pénalités est atteint, l'autorité compétente est en droit de résilier le marché après mise en demeure préalable et sans préjudice de l'application des mesures coercitives prévues par l'article 60 du CCAG-T.

ARTICLE 19 : RESILIATION DU MARCHÉ

La résiliation du marché peut être prononcée que dans les conditions et modalités prévues par le décret n° 2.12.349 du 20 mars 2013 relatif aux marchés de l'Etat et celles prévues par le CCAG-T.

La résiliation du marché ne fera pas obstacle à la mise en œuvre de l'action civile ou pénale qui pourrait être intentée au titulaire du marché en raison de ses fautes ou infractions.

Si des actes frauduleux, des infractions réitérées aux conditions de travail ou des manquements graves aux engagements pris ont été relevés à la charge du fournisseur, le ministre, sans préjudice des poursuites judiciaires et des sanctions dont le fournisseur est passible, peut par décision motivée, prise après avis de la Commission des Marchés, l'exclure temporairement ou définitivement de la participation aux marchés de son administration.

ARTICLE 20 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA CORRUPTION

Le fournisseur ne doit pas recourir par lui-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption des personnes qui interviennent, à quelque titre que ce soit, dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché.

Le fournisseur ne doit pas faire, par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion d'un marché et lors des étapes de son exécution.

Les dispositions du présent article s'appliquent à l'ensemble des intervenants dans l'exécution du présent marché.

ARTICLE 21 : REGLEMENT DES DIFFERENDS ET LITIGES

Si, en cours d'exécution du marché, des désaccords surgissent avec le titulaire, les parties s'engagent à régler ceux-ci dans le cadre des stipulations des articles 71 et 72 du CCAG-T.

Les litiges éventuels entre le maître d'ouvrage et le fournisseur sont soumis aux tribunaux compétents.

ARTICLE 22 : CAS DE FORCE MAJEURE

Conformément aux prescriptions de l'article 43 du CCAG-T, les seuils des intempéries qui sont réputés constituer un événement de force majeure sont définis comme suit :

- La neige : 15 cms
- La pluie : 100 mm
- Le vent : 160 kms/h
- Le séisme : 6 degré sur l'échelle de Richter.

ARTICLE 23 : AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Il n'est pas prévu de payer une avance au titulaire du présent marché.

CHAPITRE II : CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

ARTICLE 24 : LISTE DES ARTICLES CONSTITUANT LA MASSE DE L'APPEL D'OFFRE PRIX N° 1 - FOUR POLYCUISEUR 10 NIVEAUX GN 1/1 :

CAPACITE : 10 NIVEAUX GN1/1

CHAUFAGE : ELECTRIQUE

PUISSANCE : 400 V - 13.7 KW

Enceinte emboutie en acier inox 301, avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (HACCP)

- Enceinte soudée, sans joints et étanche
- Enceinte avec isolation périphérique de 35 mm d'épaisseur
- Joint de dilatation entre l'enceinte et la face avant de l'appareil
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé, à faible radiation thermique, éclairage intégré et ouverture par poignée simple
- Vitre intérieure pivotante pour un nettoyage facilité
- Charnières de porte réglables
- Joint de porte encastré en silicone vulcanisé résistant aux hautes températures et à l'usure
- Ecoulement à séparateur muni d'une fenêtre d'inspection rendant possible un raccordement direct
- Vannes magnétiques séparées pour l'eau adoucie et l'eau normale
- Raccords regroupés sur l'arrière droit de l'appareil
- Panneau de commandes mécanique avec manettes pour la sélection du temps et de la température
- Températures préprogrammées des fonctions air chaud, vapeur et combiné air chaud vapeur
- Abattement de la température lors de la cuisson en cas de surchauffe
- Humidification manuelle par touche à pression
- Evacuation du surplus l'humidité au moyen de l'évent de manière manuelle
- Eclairage halogène intégré dans la porte avec déclenchement à l'ouverture de la porte
- Condensation automatique des vapeurs
- Contrôle automatique du degré d'humidité de l'enceinte évitant une surproduction de vapeur
- Cuissons en séquence automatique

DIMENSION FOUR : 965mm x 830mm x 1070mmH.

PRIX N° 2 - SOCLE FOUR POLYCUISEUR :

- SOCLE FOUR POLYCUISEUR.
- TYPE : INOX
- NUANCE : 18/10

- Cadre en dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseurs 15/10.
- dessus et châssis assembles avec des embouts en plastique rigide spécial pour la fixation des pieds.
- Piétement en tube carre inox 40x40 mm réglable.
- Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.

DIMENSION SUPPORT : 965mm x 830mm x 850mmH.

PRIX N° 3 - CUISINIÈRE 4 FEUX SUR FOUR GAZ:

- Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Façades avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Manettes munies de joints d'étanchéité aux infiltrations de liquides.
- Commutateurs de puissance à 6 positions.
- Température des fours réglable entre 50°C et 300°C.
- Fours pourvus d'un double groupe d'éléments chauffants (haut/bas), réglables de manière indépendante à l'aide d'un sélecteur et un seul thermostat.
- Thermostat de sécurité dans le four contre les éventuelles surchauffes.
- Plan avec épaisseur de 20/10.
- Dimensions intérieures pour gastronome GN 2/1
- Revêtement du four à l'intérieur en inox
- Sol en acier inoxydable
- Porte et contre porte en acier 18/10 avec isolation, poigné inox et charnières renforcées.
- Diffusion de la chaleur par des résistances blindées
- Allumage électrique.

DIMENSIONS : 800mm x 900mm x 850mmH.

PRIX N° 4 - PLAQUE 2/3 LISSE 1/3 STRIÉE GAZ :

- Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
- Façades avec commandes inclinées vers l'opérateur.
- Habillage et pieds réglables en acier inoxydable.
- Plan de cuisson réalisé par une surface satinée et soudé au plan de travail et baisse de 40 mm
- Plaque grillade inclinée vers le front de l'appareil de 10 mm qui permet le coulage des graisses de cuisson facilement
- Plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse trou de vidange des graisses de diamètre de 40 mm.
- Revêtements extérieurs et vérins en inox 18/10 tiroir de récolte gras de grande dimension amovible
- Dessus en inox AISI 304 , satiné finition Scotch Brite , épaisseur 20/10 ème chauffage par résistances blindées en incoloy.
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C.
- Thermostat de sécurité
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Boutons de grandes dimensions qui ne débordent pas de l'appareil
- Manettes munies de joints d'étanchéité contre les infiltrations de liquides.

DIMENSIONS : 800mm x 900mm x 850mmH.

PRIX N° 5 - FRITEUSE DOUBLE BACS.

CAPACITÉ : 2 CUVE DE 22 LITRES

CHAUFFAGE : ÉLECTRIQUE

PUISSANCE : 400 V- 36KW

- Cuves de la friteuse en inox AISI 304 embouti
- Cuves de 22+22 litres.
- Tous les bords sont arrondis.
- Fond avec une pente de 10 mm vers la partie frontale.
- Grande zone froide pour la récolte des déchets de cuisson
- Réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.
- Vidange centrale avec tube de dimension de 1 pouce
- Allumage électrique par train d'étincelles

- Température réglable de 100 à 190 ° C par thermostat mécanique
- Thermostat de sécurité 230 C°
- Support panier inox, positionné dans la partie postérieure de la friteuse
- Dessus en inox 20/10 eme
- Robinet de vidange dans la partie basse de la friteuse
- Equipé de série avec 1 panier à frites + 1 relonge pour la vidange des huiles
- Equipé de série avec couvercles à poser sur les paniers
- Placard avec 2 portes battantes
- Revêtements extérieures et vérins en inox 18/10
- Dessus en inox AISI 304, satiné finition Scotch Brite , épaisseur 20/10 eme
- Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm
- Panneau frontal avec boutons inclinés vers l'opérateur
- Boutons de grands dimensions qui ne débordent pas de l'appareil
- Vérins en inox réglables

DIMENSIONS : 800mm x 900mm x 850mmH.

PRIX N° 6 – MEUBLE SALADETTE :

DIMENSION 1.50 M.

PRIX N° 7 : HOTTE D'EXTRACTION MURALE.

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction entièrement en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur.
- Conception par élément juxtaposable de 900 mm de longueur.
- Ensemble de panneaux assemble par boulons cadmies de 6*10.
- Gaine porte filtre places sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttier de récupération des graisses sur toute longueur.
- Filtres à graisse de 500 * 500* 20 mm y compris 1 poignées pour faciliter le démontage.

SYSTEME D'EXTRACTION ET GAINÉ COMPRIS.

DIMENSIONS : 5200mm x 1200mm x 650mmH.

PRIX N° 8 : COMPTOIR REFRIGERE :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Angles intérieurs arrondis.
- Portes avec fermeture automatique et avec joints magnétiques.
- Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard avec gaz R 404A. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.
- Les 3 portes, contre-portes et poignées emboutis en acier inoxydable montées sur des charnières à piano. Isolation en polyuréthane injecté.
- Étagères intermédiaires en tôle inoxydables de 12/10 d'épaisseurs, réglables montées sur échelles.
- Piètement en polyéthylène rigides avec platine filetées réglables pour une parfaite mise à niveau du meuble.
- Gaz fréon sans CFC classe 3 équivalents au 134 à froids.

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :

- 1 groupe frigorifique.
- 1 évaporateur plafonnier à ventilation forcée.
- 1 thermostat réglable AVEC VOYANT DIGITAL.

DIMENSIONS : 1870mm x 700mm x 850mmH.

PRIX N° 9 : ARMOIRE FRIGORIFIQUE :

TYPE : GN 2/1 1400 L

TEMPERATURE : -2 / +8

NUANCE : 18/10

CAPACITE : 1400 LITRES.

- Armoires réfrigérées GN 2/1.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable,
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Angles intérieurs arrondis.
- Portes avec fermeture automatique et avec joint magnétique.
- Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC.
- Pied en acier inoxydable réglable en hauteur.
- Réfrigération ventilée.
- Groupe « monoblocs » tropicalisé standard avec gaz R 404A.
- Élimination de l'évaporateur intérieur de l'armoire.

- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.
- Accessoires standard : 3 rayons vernissés et 6 glissières en acier inoxydable.
- Accessoires : clayettes plastifiées Rilsan GN 1/ 1 avec des glissières en acier inoxydable "Z", roulettes, arrêt ventilation, éclairage intérieur, serrure à clé, régulation ventilation intérieure, bassinets en polypropylène GN 1/1 avec faux fond.

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :

- GROUPE FRIGORIFIQUE INCORPORE.
- évaporateur plafonnier a ventilation forcée.
- Thermostat réglable.
- thermomètre en façade indiquant la température de l'intérieur.
- interrupteur de mise en marche avec voyant lumineux et voyant de mise sous tension.

DIMENSIONS : 1400mm x 800mm x 2020mmH.

PRIX N° 10 : TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ETAGERE BASSE EN INOX.

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction en acier inox 18/10.
- Dessus et châssis assembles avec des embouts en plastique rigide noir spécial pour la fixation des pieds carres.
- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.
- Piétement en tube carre inox 40*40.
- Jupe de 20 cm d'épaisseur 10/10 mm.
- Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.

DIMENSIONS : 1400mm x 700mm x 850mmH

PRIX N° 11 : PLONGE A 2 BACS :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10.
- Insonorisation du dessus par du FINAPAN de 19 mm d'épaisseur.
- Piétement en tube carre inox 40*40, épaisseur 15/10 pour un forfait nettoyage.
- dessus et châssis assembles avec des embouts en plastique rigide spécial pour la fixation des pieds ronds.
- Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.

2 bacs de 400 * 400 * 250 en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10

- Equipés d'un mitigeur.
- Fond avec pente vers la vidange, insonorisé.
- Trop plein avec grille a filtre.

DIMENSIONS : 1400mm x 700mm x 850mmH

PRIX N° 12 : TABLE DESSUS POLYTHILENE :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Dessus en polyéthylène blanc de 40 mm d'épaisseur.
- Dessus et châssis assembles avec des embouts en plastique rigide noir spécial pour la fixation des pieds carre en inox diam 40*40 mm.
- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.
- Piétement en tube carre inox 50*50, épaisseur 15/10.
- Chaque pied sera muni d'une platine réglables en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.

DIMENSIONS : 1400mm x 700mm x 850mmH

PRIX N° 13 : ETAGERE MURALE SUR CONSOLES :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction entièrement en acier inoxydable, nuance 18/10 de 15/10 d'épaisseur.
- Consoles en profile inox avec goussets par raidissage

DIMENSIONS : 1400mm x 400mm

PRIX N° 14 : TABLE D'ENTREE + V.O

TYPE : INOX

PUISSANCE : 18/10

- Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseurs 15/10.
- Insonorisation du dessus par du FINAPAN de 19 mm d'épaisseur.
- Dessus et châssis assembles avec des embouts en plastique rigide spécial pour la fixation des pieds.
- Une goulotte à déchets incorporée d'un de diamètre 250.
- Piétement en tube carre inox de 40*40 mm, épaisseurs 15/10 .
- Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.

1 bac de 400*400*250 en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10.

- Equipés douchette avec mitigeurs.

- Fond avec pente vers la vidange, insonorisation par flochage.

- Trop plein avec grille a filtre.

DIMENSIONS : 1400mm x 700mm x 850mmH

PRIX N° 15 : MACHINE LAVE VAISSELLE A CAPOT.

800ASSIETTES /HEURE

TYPE : **OLHT11ECO**

ZONES : LAVAGE / RINCAGE

DEBIT : 2 VITESSES 86 ET 130 CASIERS / HEURE

PUISSANCE : 230/400 V – 50HZ

NOMBRE DE PANIER / HEURE : 60 PANIERS

CYCLES DE LAVAGE : 60 A 120 MN

PUISSANCE DE POMPE : 900 W

PUISSANCE RESISTANCE SURCHAUFFEUR : 6000 W

PUISSANCE RESISTANCE CUVE : 2700 W

ABSORBTION TOTAL : 6900 W

CAPACITE CUVE : 35 LITRES

CAPACITE SURCHAUFFEUR : 10 LITRES

CONSOMMATION EAU / CYCLE : 4 LITRES

DIMENSIONS PANIERS : 500 X 500 MM

HATEUR MAXIMUM PLATEAU : GASTRONORM

PASSAGE UTILE : 410 MM

PRESSION EAU : 200-400 KPA

DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE : STANDARD

CARACTIRISTIQUES :

- Machine dotée de 3 cycles lavage automatique 60,90 et 120 secondes.

- Cycle pouvant être géré par utilisateur.
- Système d'équilibrage du capot pour faciliter l'ouverture.
- Crénage intégral de la partie arrière.
- Cuve en gradin pour loger la pompe triphasée autonettoyante en position verticale.
- Filtre en deux parties muni d'un puits de collecte des déchets.
- Gicleurs de lavage à empreinte pour éviter l'encrassement dus aux déchets.
- Carte électronique avec clavier numérique permet de programmer et contrôler les températures, les cycles de lavage ainsi d'effectuer l'autodiagnostic des pannes.

DIMENSIONS : 720mm x 735mm x 1470/1890mmH

PRIX N° 16 : TABLE SORTIE VAISSELLE :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- En inox alimentaire 18/10 AISI 304
- Piétement en tube carre inox 40*40 mm réglables et démontables.
- Etagère basse.

DIMENSIONS : 1300mm x 700mm x 850mmH

PRIX N° 17 : ECHELLE A PLATEAUX

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Taille : 18 niveaux
- Entrée de 400mm.
- 4 roues pivotantes diam 125 mm chape composite dont deux avec freins.
- Glissière avec butée aux extrémités.

DIMENSIONS : 470 mm x 620 mm x 1720 mmH

PRIX N° 18 : CHARIOT DE MANUTENTION :

Construction entièrement en acier inoxydable.

Fabrication en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur au minimum pouvant supporter 200 kg. Trois niveaux avec 4 roues Ø 100mm dont deux avec freins.

DIMENSIONS : 900mm x 600mm x 850mm

PRIX N° 19 : CASIER DE RANGEMENT.

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction entièrement en acier inoxydable.
- 4 étagères réglables à clayettes superposées en inox de 12/10 d'épaisseur avec pli de 30 mm et contre plis de 10 mm.
- Montants en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur.
- Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide.

DIMENSIONS : 1000mm x 400mm x 1600mmH

PRIX N° 20 : COMPTOIR FRIGO 3 PORTES :

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

Acier inoxydable austénitique de haute qualité intérieure et extérieure.

Isolation en polyuréthane injecté avec une densité 40 kg / m³.

Les coins arrondis à l'intérieur et sur le plan de travail.

100 mm dossier.

Cuivre évaporateur du tube et de l'aluminium

Isolation avec revêtement anti-corrosion.

Système de contrôle électronique et numérique de la température et le dégivrage.

Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.

Jambes en acier inoxydable réglable en hauteur.

Portes réversibles, à fermeture et ouverture.

Porte pivotante grille de maintien de l'unité de réfrigération.

Étagères en acier plastifié avec réglable en hauteur.

Comprend 2 grilles par porte.

Appareil tropicalisé.

3 Porte en verre.

Fréquence 60Hz.

EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :

- 1 groupe frigorifique.
- 1 évaporateur plafonnier à ventilation forcée.
- 1 thermostat réglable AVEC VOYANT DIGITAL.

DIMENSIONS : 2000mm x 600mm x 1040 mmH

PRIX N° 21 : MEUBLE MACHINE A CAFE:

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

Construction inox (sauf partie arrière)

1 porte battante

2 étagères en inox

2 tiroirs

Pieds inox réglables

DIMENSIONS : 1495 mm x 600 mm x 1040 mmH

PRIX N° 22 : MACHINE A CAFE 3 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE :

TYPE : CC100 SAM

PUISSANCE : 230 V / 3500W

Machine en 2 groupes

Pompe volumétrique intégrée

Chaudière en cuivre

Flasque de chaudière démontable pour faciliter les opérations de maintenance

Système d'échangeurs thermiques

Dosage semi-automatique par action manuelle de l'interrupteur de commande

2 manomètres, pression chaudière et pression pompe

1 x sortie eau chaude et 2 x sorties vapeur

Remplissages manuel et automatique de la chaudière

Niveau d'eau apparent de la chaudière

Chauffage mixte (gaz et électricité)

2 Pressostats gaz et électrique

Capacité chaudière 13Litre

DIMENSIONS : 704 mm x 512 mm x 500 mmH

PRIX N° 23 : MOULIN A CAFE.

TYPE : MARFIL

DEGRE DE PROTECTION : IP21

PUISSANCE : 230V – 50HZ – 356 WATTS

CONDENSEUR : 10nF / 40nf.

VITESSE - RPM : 1300 / 1600

FREQUENCE : 50Hz

Équipés de moteur avec le temps maximum protecteur thermique fonctionnement

AO 16/2015 *Achat et installation de matériel de cuisine*

continu : 30 min
Durée des meules : 500 kg de café.
Capacité de trémie : 2 kg de grains de café.
Capacité de distributeur : 600 g de café moulu.
Distributeur de réglage : 5 - 12 g de café moulu.
Le levier de distributeur peut être mis sur le côté gauche ou droit.
Conçu selon la directive CE 89/392.
DIMENSIONS : 210 mm x 380 mm x 600 mmH

PRIX N° 24 : EVIER A PEDALE.

TYPE : INOX

NUANCE : 18/10

- Commande d'ouverture eau par pédale.
- Construction entièrement en inox 18/10 AISI 304
- Robinet en col de signe.

DIMENSIONS : 400 mm x 400 mm x 935 mmH

PRIX N° 25 : ELEMENT PORTE COUVERT.

TYPES : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction entièrement en acier inoxydable nuance 18/10 de 12/10 d'épaisseur.

PARTIE BASSE :

- Etagère basse pour distribution de plateaux.

PARTIE HAUTE :

- Trémie à pains en inox à portillon réalisation en acier inox AISI 304.

PARTIE DU MILIEU

- Tablette intermédiaire pour distribution de couverts.

DIMENSIONS : 660 mm x 715 mm x 1835 mm

PRIX N° 26 : ELEMENT FROID AVEC VITRINE REFRIGEREE.

TYPES : INOX

NUANCE : 18/10

BACS : 4 GN 1/1 H.150

CAPACITE ELEMENT : 54 LITRES

CAPACITE VITRINE : 640 LITRES

AO 16/2015

Achat et installation de matériel de cuisine

TEMPERATURE ELEMENT : 0°C – 5°C

TEMPERATURE VITRINE : 10°C – 14°C

PUISSANCE : 230V – 50HZ – 945 WATTS

- Revêtement extérieur en acier inoxydable nuance 18/10 de 10/10 d'épaisseur.
- Cuve GN 1/1 (4 récipients) d'une profondeur de 20 cm.
- Cuve emboutie d'une seule pièce a bords arrondis pour un nettoyage aisé.
- Thermostat digital.
- Utilisant les fluides réfrigérants R404A respectant les dispositions environnementales.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression exempt de CFC, densité 40kg/m3.
- groupe réfrigérant avec condensation a air.
- Fournis avec 6 étagères.
- Fournis avec 6 charnières relevables sur le côté client.
- Dégivrage automatique.
- Puissance frigorifique : 0.945 KW
- isolation en polystyrène expansé de 20 dm2 de densité, de 6 cm d'épaisseurs, en deux couches à joints croises, protégée par tôle inoxydable de 5/10 d'épaisseurs.
- Portes coulissante cote service et fermeture par loqueteau auto verrouillant cote client modèle avec réserve cuve réfrigérée de 4 GN 1/1 ou 6 GN 1/1 avec une profondeur de 210 mm.
- Conformément aux normes en matière d'environnement.
- Réfrigération statique dans la cuve et réserve.
- Réfrigération ventilée dans la vitrine.
- Groupe réfrigérant avec condensation a air.

DIMENSIONS : 1450 mm x 750 mm x 1755 mmH

PRIX N° 27 : ELEMENT BAIN MARIE.

TYPES : INOX

NUANCE : 18/10

PUISSANCE ETUVE : 230V – 50HZ – 2400 WATTS

PUISSANCE TOP : 230V – 50HZ – 2245 WATTS

- Construction entièrement en acier inoxydable nuance 18/10 de 10/10 d'épaisseur.
- Bac de 4 bacs GN 1/1 + réserve chauffante ventilé.
- Équipées d'un pare haleine.

- Cuve d'une profondeur de 20 cm à bonde d'évacuation.
- Thermostat digital.
- Système de réchauffement indirect de la cuve au moyen de résistances en acier.
- Commande thermostatique réglable de 30 à 90 °C.
- La température est contrôlée de manière indépendante au moyen de la commande thermostatique
- Puissance : 4.64 KW
- Chauffé avec des résistances qui ne sont pas en contact avec l'eau.
- Les étuves sont ventilées.

DIMENSIONS : 1450 mm x 750 mm x 905 mmH

PRIX N° 28: ELEMENT CAISSE.

TYPES : INOX

NUANCE : 18/10

- Construction entièrement en acier inoxydable nuance 18/10 de 10/12 et 15/10.
- Etagères intermédiaire + tiroir.
- Élément neutres avec tablettes réglables en hauteur.
- caisse gauche ou droite avec protection.

DIMENSIONS : 1450 mm x 750 mm x 905 mmH

PRIX N° 29 : RAMPE DE GUIDAGE

Entièrement en inox

Diamètre 7 cm

ML 6000 mm

Hauteur 900 mm

Bordereau des prix – détail estimatif

PRIX	DESIGNATION	UNITE DE MESURE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE EN DH (HT) EN CHIFFRE	TOTAL HT
1	FOUR POLYCUISEUR 10 NIVEAUX GN 1/1	UNITE	1		
2	SOCLE FOUR POLYCUISEUR	UNITE	1		
3	CUISINIERE 4 FEUX SUR FOUR A GAZ	UNITE	1		
4	PLAQUE 2/3 LISSE 1/3 STRIEE GAZ	UNITE	1		
5	FRITEUSE DOUBLE BACS	UNITE	1		
6	MEUBLE SALADETTE	UNITE	1		
7	HOTTE D'EXTRACTION MURALE.	UNITE	1		
8	COMPTOIR REFRIGERE	UNITE	1		
9	ARMOIRE FRIGORIFIQUE	UNITE	1		
10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE AVEC ETAGERE BASSE EN INOX	UNITE	4		
11	PLONGE A 2 BACS	UNITE	1		
12	TABLE DESSUS POLYTHILENE	UNITE	1		
13	ETAGERE MURALE SUR CONSOLES	UNITE	1		
14	TABLE D'ENTREE + V.O	UNITE	1		

15	MACHINE LAVE VAISSELLE A CAPOT 800asst/heure	UNITE	1		
16	TABLE SORTIE VAISSELLE	UNITE	1		
17	ECHELLE A PLATEAUX	UNITE	1		
18	CHARIOT DE MANUTENTION	UNITE	1		
19	CASIER DE RANGEMENT	UNITE	1		
20	COMPTOIR FRIGO 3 PORTES	UNITE	1		
21	MEUBLE MACHINE A CAFE	UNITE	1		
22	MACHINE A CAFE 3 GROUPE SEMI AUTOMATIQUE	UNITE	1		
23	MOULIN A CAFE	UNITE	1		
24	EVIER A PEDALE	UNITE	1		
25	ELEMENT PORTE COUVERT	UNITE	1		
26	ELEMENT FROID AVEC VITRINE	UNITE	3		
27	ELEMENT BAIN MARIE	UNITE	1		
28	ELEMENT CAISSE	UNITE	1		
29	RAMPE DE GUIDAGE	UNITE	1		
TOTAL HT					
TVA (20%)					
TOTAL TTC					

AO N°16/2015

OBJET : ACHAT ET INSTALLATION DE MATERIEL DE CUISINE

Le maître d'ouvrage :

Lu et accepté par :

(Le fournisseur)

Pour le Ministre de la Communication
X Porte Parole de Gouvernement
et par Délégation
Le Directeur des Ressources Humaines
et Financières

Signé : Driss MAKKOUDI

16 SEPT 2015

à..... le :...../...../.....

à....., le :...../...../.....

visé par :

approuvé par :

à....., le :...../...../.....

à....., le :...../...../.....