

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



المكتب الوطني للمطارات
Office National Des Aéroports

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

Appel d'offres ouvert N° 256/19/AOO

Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V

TABLE DES MATIERES

AVIS D'APPEL D'OFFRES	1
CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES	3
ARTICLE 01 : OBJET DE L'APPEL D'OFFRES	3
ARTICLE 02 : MAITRE D'OUVRAGE	3
ARTICLE 03 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS	3
ARTICLE 04 : CONTENU DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES	3
ARTICLE 05 : LANGUE DE L'OFFRE	3
ARTICLE 06 : DOSSIERS DES CONCURRENTS ET LISTE DES PIECES A FOURNIR	4
ARTICLE 07 : CAUTIONNEMENT PROVISoire	6
ARTICLE 08 : OFFRES TECHNIQUES	7
ARTICLE 09 : OFFRES COMPORTANT DES VARIANTES	7
ARTICLE 10 : OFFRE FINANCIERE	7
ARTICLE 11 : MONNAIE DE L'OFFRE	8
ARTICLE 12 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS	8
ARTICLE 13 : DEPOT DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 14 : RETRAIT DES OFFRES DES CONCURRENTS	11
ARTICLE 15 : OUVERTURE DES PLIS ET EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES	11
ARTICLE 16 : CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHE	11
ARTICLE 17 : RESULTATS DEFINITIFS DE L'APPEL D'OFFRES	11
ARTICLE 18 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	12
ARTICLE 19 : ANNULATION D'UN APPEL D'OFFRES	12
ARTICLE 20 : INFORMATION, DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT ET RECLAMATIONS	12
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES	14
ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	1
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT	2
ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)	1
CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	4
ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHE	4
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHE	4
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	4
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	4
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	4
ARTICLE 06 : RESILIATION	5
ARTICLE 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE	5
ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	5
ARTICLE 09 : CAS DE FORCE MAJEURE	5
ARTICLE 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION	5

ARTICLE 11 :	NANTISSEMENT _____	5
ARTICLE 12 :	DROIT APPLICABLE _____	6
ARTICLE 13 :	DROITS ET TAXES _____	6
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES _____		7
ARTICLE 14 :	MAITRE D'ŒUVRE _____	7
ARTICLE 15 :	DELAI D'EXECUTION DU MARCHE _____	7
ARTICLE 16 :	RECEPTION PROVISOIRE _____	7
ARTICLE 17 :	RECEPTION DEFINITIVE _____	7
ARTICLE 18 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE _____	7
ARTICLE 19 :	DELAI DE GARANTIE _____	7
ARTICLE 20 :	MODE DE PAIEMENT _____	7
ARTICLE 21 :	GARANTIE PARTICULIERE _____	8
ARTICLE 22 :	BREVETS _____	8
ARTICLE 23 :	NORMES _____	8
ARTICLE 24 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX _____	8
ARTICLE 25 :	PENALITES POUR RETARD _____	8
ARTICLE 26 :	CONTROLE ET VERIFICATION _____	9
ARTICLE 27 :	EXAMEN DES ECHANTILLONS _____	9
ARTICLE 28 :	FORMATION DU PERSONNEL _____	9
ARTICLE 29 :	PRESCRIPTIONS PARTICULIERES AUX INSTALLATIONS DE CUISINE _____	10
ARTICLE 30 :	DEFINITION DES PRIX _____	11

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS

AVIS D'APPEL D'OFFRES
OUVERT SUR "OFFRES DE PRIX"
N° 256/19/AOO

Le **lundi 09 décembre 2019** à **10h00**, il sera procédé, dans la salle de réunion de la Direction Financière située près du bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Mohammed V-Nouasseur) à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres **sur offres de prix** concernant : **Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V.**

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré **gratuitement**, auprès de la Cellule Interface Achats au Département des Achats situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Mohammed V-Nouasseur). Il peut également être téléchargé à partir du portail des marchés publics **www.marchespublics.gov.ma** et à titre **indicatif** à partir de l'adresse électronique **www.onda.ma**.

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de : **17 000,00 DHS.**

L'estimation des coûts des prestations établie par le maître d'ouvrage est fixée à la somme TVA comprise de : **1 191 600,00 DHS.**

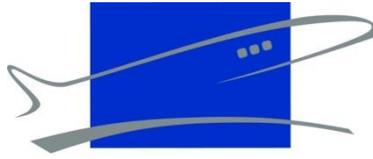
Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13 et 14 du règlement de la consultation du présent appel d'offres.

Les concurrents peuvent :

- 1) Soit déposer contre récépissé leurs plis, sur support papier, à la cellule Interface Achats au Département des Achats situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Mohammed V-Nouasseur) au plus tard le **lundi 09 décembre 2019** à **9h00** ;
- 2) Soit les envoyer, sur support papier, par courrier recommandé avec accusé de réception, à la cellule précitée ;
- 3) Soit les transmettre par voie électronique, via le portail des marchés publics, dans les conditions fixées par l'arrêté n°20-14 du 8 kaada 1435 (04 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics ;
- 4) Soit les remettre, sur support papier, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.

Les plis déposés, transmis ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ci-dessus **ne sont pas admis.**

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



المكتب الوطني للمطارات
Office National Des Aéroports

REGLEMENT DE CONSULTATION

Appel d'offres ouvert N° 256/19/AOO

Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES	3
ARTICLE 01 : OBJET DE L'APPEL D'OFFRES	3
ARTICLE 02 : MAITRE D'OUVRAGE	3
ARTICLE 03 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS	3
ARTICLE 04 : CONTENU DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES	3
ARTICLE 05 : LANGUE DE L'OFFRE	3
ARTICLE 06 : DOSSIERS DES CONCURRENTS ET LISTE DES PIECES A FOURNIR	4
ARTICLE 07 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE	6
ARTICLE 08 : OFFRES TECHNIQUES	7
ARTICLE 09 : OFFRES COMPORTANT DES VARIANTES	7
ARTICLE 10 : OFFRE FINANCIERE	7
ARTICLE 11 : MONNAIE DE L'OFFRE	8
ARTICLE 12 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS	8
ARTICLE 13 : DEPOT DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 14 : RETRAIT DES OFFRES DES CONCURRENTS	11
ARTICLE 15 : OUVERTURE DES PLIS ET EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES	11
ARTICLE 16 : CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHE	11
ARTICLE 17 : RESULTATS DEFINITIFS DE L'APPEL D'OFFRES	11
ARTICLE 18 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	12
ARTICLE 19 : ANNULATION D'UN APPEL D'OFFRES	12
ARTICLE 20 : INFORMATION, DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT ET RECLAMATIONS	12
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES	14
ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	1
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT	2
ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)	1

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 01 : OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

Le présent règlement concerne la consultation relative au projet : **Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V.**

ARTICLE 02 : MAITRE D'OUVRAGE

Le maître d'ouvrage est l'Office National des Aéroports (ONDA).

ARTICLE 03 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS

Peuvent valablement participer et être attributaires des marchés publics de l'ONDA, dans le cadre des procédures prévues par le présent règlement de consultation, les personnes physiques ou morales qui répondent aux conditions de l'article 24 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur.

ARTICLE 04 : CONTENU DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES

Le dossier d'appel d'offres comprend :

01. L'avis d'appel d'offres ;
02. Le présent règlement de consultation ;
03. Le cahier des prescriptions spéciales (CPS) ;
04. Le modèle d'acte d'engagement ;
05. Le modèle de la déclaration sur l'honneur ;
06. Le modèle du bordereau des prix-détails estimatifs ;
07. Le modèle du bordereau des prix pour approvisionnements, le cas échéant ;
08. Le modèle du sous détail des prix, le cas échéant ;
09. Les plans et documents techniques, le cas échéant.
10. Le règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports, approuvé le 09 juillet 2014, téléchargeable sur le site de l'ONDA à l'adresse suivante :

<http://www.onda.ma/Je-suis-Professionnel/Appels-d'offres/Règlementation-des-marchés-de-l'ONDA> ;

NB : Tout concurrent est tenu de prendre connaissance et d'examiner toutes les instructions, modèles et spécifications contenues dans les documents de la consultation.

Le concurrent assumera les risques de défaut de fourniture des renseignements exigés par les documents de la consultation ou de la présentation d'une offre non conforme, au regard, des exigences des documents de la consultation. Ces carences peuvent entraîner le rejet de son offre.

ARTICLE 05 : LANGUE DE L'OFFRE

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tout document concernant l'offre échangés entre le concurrent et l'ONDA doivent être 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 (Les documents en arabe ne nécessite pas de traduction en français), des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

Seules les offres techniques peuvent être fournies en langue **ARABE ou ANGLAISE**. Toutefois, en cas de besoin la Commission des Appels d'Offres peut demander, au concurrent et aux frais de ce dernier, la traduction des documents constituant l'offre technique en langue française.

ARTICLE 06 : DOSSIERS DES CONCURRENTS ET LISTE DES PIECES A FOURNIR

Conformément aux articles 25, 27, 28, 29 et 30 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur, chaque concurrent est tenu de présenter les pièces suivantes :

A. Le dossier administratif : Pièces exigées

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

- A1. Une déclaration sur l'honneur**, en un exemplaire unique, conformément au modèle joint au présent règlement de consultation.
- A2.** L'original du récépissé du **cautionnement provisoire** ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, tel que précisé au niveau de l'avis d'appel d'offres ; **Pour les groupements**, l'attestation de la caution personnelle et solidaire doit être conforme à l'**ANNEXE II** tel que défini à l'article 07 du présent règlement de consultation.
- A3.** Pour les groupements, en plus des pièces citées ci-dessus, une copie légalisée de la **convention constitutive du groupement** prévue à l'article 140 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur ;

Pour les établissements publics :

- A1. Une déclaration sur l'honneur**, en un exemplaire unique, conformément au modèle joint au présent règlement de consultation.
- A2. Une copie du texte** l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;
- A3.** L'original du récépissé du **cautionnement provisoire** ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu ; **Pour les groupements**, le cautionnement doit être conforme à l'**ANNEXE II** tel que défini à l'article 07 du présent règlement de consultation.
- A4.** Pour les groupements, en plus des pièces citées ci-dessus, une copie légalisée de la **convention constitutive du groupement** prévue à l'article 140 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur ;

B. Le complément du dossier administratif : Pièces exigées

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'ONDA en vigueur :

- B1. Les pièces justifiant les pouvoirs** conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :
 - S'il s'agit d'une **personne physique** agissant pour son propre compte :
 - Aucune pièce n'est exigée ;
 - S'il s'agit d'un **représentant**, celui-ci doit présenter selon le cas :

- Une copie conforme de la procuration **légalisée** lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
- Un extrait des statuts de la société et/ou le procès-verbal de l'organe compétent lui donnant pouvoir selon la forme juridique de la société, lorsqu'il agit au nom d'une personne morale ;
- L'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.

B2. Une attestation fiscale 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 24 du **règlement des marchés de l'ONDA en vigueur**. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé;

B3. Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse Nationale de Sécurité Sociale (**CNSS**) certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme 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.

NB : La validité des pièces prévus aux B2) et B3) ci-dessus est appréciée sur la base de leur date de production par rapport de la date du dépôt du complément administratif (cf. paragraphe 5 de l'article 40 du règlement des marchés de l'ONDA).

B4. Le certificat d'immatriculation au **registre de commerce** pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur;

NB : Pour les concurrents non installés au Maroc l'équivalent des attestations visées aux paragraphes **B2**, **B3** et **B4** ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance.

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.

Pour les établissements publics :

B1. Une attestation fiscale 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 24 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur. 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 ;

B2. Une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de Sécurité Sociale (**CNSS**) certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 24 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.

NB : La validité des pièces prévues aux **B1** et **B2** ci-dessus est appréciée sur la base de leur date de production par rapport de la date du dépôt du complément administratif (cf. paragraphe 5 de l'article 40 du règlement des marchés de l'ONDA).

C. Le dossier technique :

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier technique composé des pièces détaillées dans les dispositions particulières ci-dessous (chapitre 2 du présent règlement de consultation).

Lorsqu'il est prévu, au niveau des dispositions particulières (chapitre 2 du présent règlement de consultation), la présentation d'un certificat de qualification et de classification ou d'un certificat d'agrément. Ledit certificat tient lieu du dossier technique.

Pour les groupements, il y a lieu de se conformer aux dispositions de l'article 140 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur relatives au dossier technique.

D. Le dossier additif :

Il comprend toutes pièces complémentaires exigées par le présent règlement de consultation tel que détaillé dans les dispositions particulières (chapitre 2 du présent règlement de consultation).

E. Le cahier des prescriptions spéciales :

Paraphé et signé, en toutes les pages et sans réserves, par le concurrent ou la personne habilitée par lui à cet effet.

ARTICLE 07 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE

Chaque concurrent est tenu de produire un cautionnement provisoire, par un organisme marocain agréé, tel qu'indiqué sur l'avis d'appel d'offres, conformément au modèle en **ANNEXE II** du présent règlement de consultation.

NB : Le cautionnement ne doit pas être limité dans le temps, ni comporter des conditions et/ou réserves de la part de la banque et/ou du soumissionnaire.

En cas de groupement, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

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

NB : Dans les cas prévus aux 2) et 3) ci-dessus, **le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire** en tenant lieu **doivent préciser la mention suivante :**

« Le présent cautionnement est délivré dans le cadre d'un groupement et, en cas de défaillance, le montant dudit cautionnement reste acquis au maître d'ouvrage abstraction faite du membre défaillant »

Le cautionnement provisoire reste acquis à l'ONDA dans les cas prévus par :

- L'article 15 du CCAG EMO ;

- L'article 18 du CCAG Travaux ;
- L'article 40 du règlement des marchés publics de l'ONDA.

ARTICLE 08 : OFFRES TECHNIQUES

Lorsque la présentation d'une offre technique est exigée conformément à l'article 28 du règlement des marchés de l'ONDA, les concurrents doivent fournir les pièces détaillées dans les dispositions particulières (**cf. chapitre 2 du présent règlement de la consultation**).

ARTICLE 09 : OFFRES COMPORTANT DES VARIANTES

Les offres variantes ne sont pas prévues pour le présent appel d'offres.

ARTICLE 10 : OFFRE FINANCIERE

L'offre financière comprend :

1. L'acte d'engagement, conformément à l'**ANNEXE III**, en un seul exemplaire.

Cet acte d'engagement doit être 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 appel d'offres.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'ONDA, 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.

Cette dernière disposition est applicable également **s'il s'agit d'un appel d'offres alloti** dont le règlement de consultation prévoit un acte d'engagement pour chaque lot ; Abstraction faite de la répartition des lots entre les membres du groupement, qu'il soit conjoint ou solidaire.

Si le groupement est conjoint, il doit présenter un acte d'engagement unique qui indique le montant total du marché et **doit préciser** la ou les parties des prestations que chacun des membres du groupement conjoint s'engage à réaliser.

Si le groupement est solidaire, il doit présenter un acte d'engagement unique qui indique le montant total du marché et l'ensemble des prestations que les membres du groupement s'engagent solidairement à réaliser, cet acte d'engagement **peut**, le cas échéant, indiquer les prestations que chacun des membres s'engage à réaliser dans le cadre dudit marché

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

2. Le bordereau des prix-détail estimatif, conformément à l'**ANNEXE IV**. Les concurrents **ne doivent** pas proposer plusieurs prix en monnaies différentes pour une même ligne figurant au niveau du bordereau des prix-détail estimatif.

Conformément à l'article 27 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur :

- Les prix unitaires du bordereau des prix, du détail estimatif et ceux du bordereau des prix-détail estimatif et les prix forfaitaires du bordereau du prix global et de la décomposition du montant global **doivent être libellés en chiffres**.
- 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 les montants totaux du bordereau du prix global et ceux de la décomposition du montant global, le montant total la décomposition du montant global prévaut.
- Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif, du bordereau du prix global et de la décomposition du montant global **doivent être libellés en chiffres.**
- En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement, et de celui du détail estimatif, du bordereau des prix-détail estimatif ou du bordereau du prix global, selon le cas, le montant de ces derniers documents est tenu pour bons pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

3. Le sous détail des prix, le cas échéant.

4. Le bordereau des prix pour approvisionnements, lorsqu'il est prévu par le cahier de prescriptions spéciales.

ARTICLE 11 : MONNAIE DE L'OFFRE

Les offres financières doivent être exprimées, en Dirhams marocains (**MAD**). Lorsque le concurrent n'est pas installé au Maroc, son offre peut être exprimée strictement dans la(es) monnaie(s) suivante(s) :

- **MAD** : Dirhams marocains
- **EUR** : Euros
- **USD** : Dollars américains

Les offres exprimées en monnaies étrangères (EUR/USD) seront, pour les besoins d'évaluation et de comparaison, converties en Dirham. Cette conversion s'effectue sur la base du cours vendeur du dirham en vigueur, du premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis, donné par Bank Al-Maghrib.

NB : Un concurrent ne doit pas proposer plusieurs prix en monnaies différentes pour une même ligne figurant au niveau du bordereau des prix-détail estimatif. A défaut, son offre sera écartée.

ARTICLE 12 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS

Il est demandé aux concurrents de présenter les documents exigés, sous le **format standard A4** à l'exception des plans qui peuvent être présentés sous format A3.

Aussi, il est demandé à chaque concurrent d'accompagner chaque dossier (administratif et technique, additif, offre technique et offre financière) d'un **état des pièces** qui le constitue.

Le dossier à présenter par chaque concurrent est mis dans **un pli fermé** portant les mentions suivantes :

- Le nom, l'adresse, l'e-mail et le fax du concurrent ;
- L'objet du marché et, éventuellement, l'indication du ou des lots en cas de marché alloti ;
- 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".

Ce pli contient :

1. Lorsque l'offre technique n'est pas exigée, Deux (02) enveloppes distinctes :
 - a. La première enveloppe doit être fermée et porter de façon apparente la mention "**dossiers administratif et technique**", contient :
 1. Les pièces du dossier administratif (Article 6 § A) ;
 2. Les pièces du dossier technique (Article 6 § C) ;
 3. Les pièces du dossier additif (Article 6 § D), le cas échéant ;
 4. Le cahier des prescriptions spéciales (Article 6 § E).
 - b. La deuxième enveloppe contient l'offre financière. Elle doit être fermée et porter de façon apparente la mention "**offre financière**" ;

2. Lorsque l'offre technique est exigée, Trois (03) enveloppes distinctes :
 - a. La première enveloppe doit être fermée et porter de façon apparente la mention "**dossiers administratif et technique**", contient :
 1. Les pièces du dossier administratif (Article 6 § A) ;
 2. Les pièces du dossier technique (Article 6 § C) ;
 3. Les pièces du dossier additif (Article 6 § D), le cas échéant.
 4. Le cahier des prescriptions spéciales (Article 6 § E).
 - b. La deuxième enveloppe contient l'offre financière. Elle doit être fermée et porter de façon apparente la mention "**offre financière**" ;
 - c. La troisième enveloppe contient l'offre technique. Elle doit être fermée et porter de façon apparente la mention "**offre technique**".

Toutes les enveloppes visées ci-dessus doivent indiquer de manière apparente :

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

NB : Lorsque l'appel d'offres est alloti :

- Le concurrent peut participer à un ou plusieurs lots ;
- Le concurrent doit présenter les offres techniques et financières **séparément** pour chaque lot.

A défaut, son offre sera écartée.

ARTICLE 13 : DEPOT DES OFFRES DES CONCURRENTS

1. Dépôt des échantillons, prospectus, notices ou autres documents techniques

Lorsque le dépôt d'échantillons et/ou la présentation de prospectus, notices ou autres documents techniques est exigé, conformément à l'article 34 du règlement des marchés de l'ONDA, les concurrents doivent déposer les échantillons/documents détaillés dans les dispositions particulières (cf. chapitre 2 du présent règlement de la consultation), dans les conditions fixées au niveau de l'avis d'appel d'offres.

2. Dépôt des plis

Les plis des concurrents doivent être déposés dans les conditions fixées dans l'avis d'appel d'offres du présent dossier d'appel d'offres.

En effet et sauf stipulations différentes dans l'avis d'appel d'offres, les concurrents peuvent :

- Soit déposer contre récépissé leurs plis, sur support papier, à la cellule Interface Achats au Département des Achats situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Mohammed V-Nouasseur) ;
- Soit les envoyer, sur support papier, par courrier recommandé avec accusé de réception, à la cellule Interface Achats à l'adresse précitée ;
- Soit les transmettre par voie électronique, via le portail des marchés publics, dans les conditions fixées par l'arrêté n°20-14 du 8 kaada 1435 (04 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.
- Soit les remettre sur support papier au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.

Les plis déposés, transmis ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés dans l'avis d'appel d'offres ne seront pas admis.

Lorsque le concurrent opte pour **la soumission par voie électronique**, toutes les pièces contenues dans chacune des enveloppes, prévues à l'**article 12** du présent règlement de consultation, doivent être regroupées dans un fichier électronique conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

A cet effet, lesdites pièces doivent être signées électroniquement et séparément par le concurrent ou son représentant dûment habilité, avant leur insertion dans le fichier électronique. Cette signature se fait au moyen d'un certificat électronique délivré par une autorité de certification agréée, conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

Le dépôt des plis par voie électronique fait l'objet d'un horodatage automatique, mentionnant la date et l'heure de dépôt électronique et de l'envoi de l'accusé de réception électronique à travers le portail des marchés publics au concurrent concerné.

3. Dépôt des plis complémentaires

Le pli contenant les pièces produites, suite à la demande de la commission d'appel d'offres, par le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, doit être selon le mode de soumission choisi par le concurrent :

- soit déposé, sur support papier, contre récépissé, dans le bureau du maître d'ouvrage indiqué dans la demande ;
- soit envoyé, sur support papier, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- soit transmis, par voie électronique, via le portail des marchés publics, dans les conditions fixées par l'arrêté n°20-14 du 8 kaada 1435 (04 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les plis déposés, transmis ou reçus postérieurement au délai fixé dans cette lettre **ne sont pas admis.**

NB : La conclusion du marché issu de la procédure de la réponse électronique aux appels d'offres est effectuée sur la base d'un dossier sous format papier.

ARTICLE 14 : RETRAIT DES OFFRES DES CONCURRENTS

Tout pli, échantillon, document technique, prospectus ou autre document déposé ou reçu peut être retiré antérieurement au jour et à l'heure fixés pour la séance d'ouverture des plis.

Le retrait du pli, sur support papier, fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité et adressée au maître d'ouvrage.

Lorsque la soumission est faite par voie électronique, le retrait du pli du concurrent s'effectue par le biais du certificat électronique cité ci-haut et les informations relatives au retrait sont enregistrées automatiquement sur le registre des dépôts des plis.

Les concurrents ayant retiré leurs plis, échantillons, documents techniques, prospectus ou autres documents peuvent les présenter de nouveau dans les conditions prévues par le présent règlement de consultation.

ARTICLE 15 : OUVERTURE DES P LIS ET EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES

L'ouverture des plis des concurrents présentés sur support papier et des plis transmis par voie électronique se fait simultanément durant la même séance d'ouverture des plis.

NB : La séance d'ouverture des plis des concurrents est publique. Elle se tient au lieu, au jour et à l'heure prévus par le dossier d'appel d'offres ; si ce jour est **déclaré férié ou chômé**, la réunion se tient le jour ouvrable suivant à la même heure, et ce conformément à l'article 36 paragraphe 1 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur.

Les offres des concurrents, déposées sur support papier ou transmises par voie électronique, sont examinées et évaluées dans les conditions fixées, notamment, dans articles **36, 37, 38, 39, 40, 41 et 42** du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur.

Lorsqu'il s'agit d'un appel d'offres alloti, la commission procède pour l'attribution des lots à l'ouverture, l'examen des offres de chaque lot et l'attribution des lots, lot par lot, dans l'ordre de leur énumération dans le dossier d'appel d'offres.

L'adjudication d'un lot n'est pas conditionnée par l'adjudication de l'un ou des autres lots quelle que soit leur énumération dans le dossier d'appel d'offres, sauf stipulations contraires dans les dispositions particulières du présent règlement de consultation. Par conséquent, l'ouverture des plis d'un lot peut être effectuée par la commission même si le lot précédent dans l'appel d'offres n'est pas encore adjudgé.

ARTICLE 16 : CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHE

Les critères d'admissibilité des concurrents sont détaillés dans les dispositions particulières (chapitre 2 du présent règlement de la consultation).

ARTICLE 17 : RESULTATS DEFINITIFS DE L'APPEL D'OFFRES

Le maître d'ouvrage informe le concurrent attributaire du marché de l'acceptation de son offre par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine. Cette lettre est adressée dans un délai de cinq (05) jours ouvrables au maximum à compter du lendemain de la date d'achèvement des travaux de la commission.

Dans le même délai, il avise également les concurrents éliminés du rejet de leurs offres, en leur indiquant les motifs de leur éviction, par **lettre recommandée avec accusé de**

réception ou par **fax confirmé** ou par **tout autre moyen de communication donnant date certaine**. Cette lettre peut être accompagnée des pièces de leurs dossiers.

Les échantillons ou prototypes, le cas échéant, ils sont restitués, après achèvement du délai de réclamation auprès du maître d'ouvrage, aux concurrents éliminés contre décharge.

ARTICLE 18 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION

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.

Ce délai peut être prorogé dans les conditions prévues aux articles 33 et 136 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur.

Toutefois, la signature du marché par l'attributaire vaut le maintien de son offre.

ARTICLE 19 : ANNULATION D'UN APPEL D'OFFRES

L'autorité compétente (ONDA) peut, sans de ce fait encourir aucune responsabilité à l'égard des concurrents et quel que soit le stade de la procédure pour la conclusion du marché, annuler l'appel d'offres. Cette annulation intervient dans les cas suivants :

1. Lorsque les données économiques ou techniques des prestations objet de l'appel d'offres ont été fondamentalement modifiées ;
2. Lorsque des circonstances exceptionnelles ne permettent pas d'assurer l'exécution normale du marché ;
3. Lorsque les offres reçues dépassent les crédits budgétaires alloués au marché ;
4. Lorsqu'un vice de procédure a été décelé ;
5. En cas de réclamation fondée d'un concurrent **sous réserve** des dispositions de l'article 152 du règlement des marchés de l'ONDA en vigueur;

En cas d'annulation d'un appel d'offres dans les conditions prévues ci-dessus, les concurrents ou l'attributaire du marché ne peuvent prétendre à indemnité.

ARTICLE 20 : INFORMATION, DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT ET RECLAMATIONS

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, **par courrier** porté avec accusé de réception, **par lettre recommandée** avec accusé de réception ou par **voie électronique** de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents, **exclusivement**, aux coordonnées suivantes :



Adresse : **Département des Achats**
Office National des Aéroports
Aéroport Mohammed V – Nouasseur



Boite postale : BP 52, Aéroport Mohammed V – Nouasseur



E-mail : achats@onda.ma

NB : 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.

Les réclamations des concurrents doivent être formulées dans les conditions fixées par l'article 152 du règlement des marchés publics de l'ONDA.

En effet, les réclamations des concurrents doivent être introduites **à partir de la date de la publication** de l'avis d'appel à la concurrence et **au plus tard cinq (05) jours** après l'affichage du résultat du présent appel d'offres.

Toutefois, la réclamation du concurrent pour contester les motifs d'éviction, doit intervenir **à compter de la date de réception** de la lettre d'éviction et **au plus tard dans les cinq (05) jours suivants**.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 1 : Objet de l'appel d'offres

Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V.

Article 06 § C : Liste des pièces exigées pour le dossier technique

C1. Une note indiquant **les moyens humains et techniques** du concurrent et mentionnant éventuellement,

- La date,
- Le lieu,
- La nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.

C2. Les attestations de référence, originales 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 d'importance et de complexité similaires à l'objet du présent appel d'offres. Chaque attestation précise notamment :

- La nature des prestations ;
- Leur montant ;
- Le nom et la qualité du signataire et son appréciation ;
- L'année de réalisation (**Durant les cinq dernières années**).

Article 06 § D : Liste des pièces exigées pour le dossier additif

Aucun dossier additif n'est exigé.

Article 08 : Liste des pièces exigées pour l'offre technique

- Les fiches techniques des fournitures proposées.
- DVD-ROM contenant la version numérisée de l'offre technique.

Article 16 : Critères d'admissibilité des concurrents et d'attribution du marché

Le seul critère d'attribution, après admission, est l'**offre la moins-disante**.

ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

Déclaration sur l'honneur

- Référence de l'appel d'offres : **256/19/AOO**
- Mode de passation : **Appel d'offres Ouvert**
- Objet du marché : **Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V**

A – Si le concurrent est une personne physique

Je, soussigné :(prénom, nom et qualité)
 Numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

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 - Si le concurrent est une personnes morale

Je, soussigné(prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

- 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)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés déclare sur l'honneur :

- 1) M'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2) Que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés publics de l'ONDA ;
- 3) Étant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4) M'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - a) À m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du règlement des marchés publics de l'ONDA ;
 - b) 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 maître d'ouvrage a prévu dans ledit cahier ;
- 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'engager à ne pas faire, par moi-même ou par personnes interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion du présent marché.
- 7) Attester que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du règlement des marchés publics de l'ONDA.
- 8) Certifier l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.
- 9) Reconnaître avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du règlement des marchés publics de l'ONDA, 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 aux documents équivalents lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leur pays d'origine ou de provenance.

(2) à supprimer le cas échéant.

NB : Pour les groupements, chaque membre du groupement doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE

Constitution d'une caution personnelle et solidaire au titre du cautionnement provisoire

Nous soussignés, (**nom de la banque, raison sociale, domicile, tél et fax du siège social et de l'agence**), ayant décision d'agrément délivrée par le Ministre de l'Economie et des Finances **sous n°**..... ..en date du.....,

Représentée par : **[Nom(s), prénom(s) et qualité(s)]**

(Ci-après le « **Banque** ») Déclarons par le présent acte nous porter caution personnelle et solidaire sur ordre et pour :

- a) La société.....(Dénomination de la société) **(1)**
- b) La société.....(Dénomination de la société), **pour sa partie dans le groupement (1)**
- c) La société.....(Dénomination de la société) **pour le compte du Groupement de sociétés**.....(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- d) Le Groupement(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- e) Monsieur/Madame.....(Nom & Prénom de la **personne physique**) **(1)**

(Ci-après le « **Soumissionnaire** ») pour le montant du cautionnement provisoire de (Montant en chiffres et en lettres), auquel est assujéti le soumissionnaire au profit de l'Office National Des Aéroports (ONDA) (Ci-après le « **Bénéficiaire** ») dans le cadre de l'appel d'offres ouvert n° 256/19/AOO relatif à « Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V »(Ajouter le numéro et objet du lot, le cas échéant).

Nous nous engageons, par la présente, de façon inconditionnelle et irrévocable en qualité de Garant (la banque), à payer sans délai au Bénéficiaire, à sa première demande et sans s'opposer au paiement pour quelque motif que ce soit, toute somme que celui-ci pourrait réclamer au Débiteur à concurrence du montant sus-indiqué.

*[En cas de défaillance d'un membre du Groupement, le montant dudit cautionnement reste acquis à l'ONDA abstraction faite du membre défaillant dudit Groupement] **(2)**.*

La présente garantie est régie par le droit marocain et tous litiges relatifs à l'existence, la validité, l'interprétation ou l'exécution de la présente garantie seront soumis aux tribunaux compétents dans le ressort territorial de Casablanca (Maroc).

Fait à(ville)

le,.....(jj/mm/aaaa)

(1) Supprimer les paragraphes inutiles ;

(2) Mention à préciser obligatoirement en cas de groupement b), c) et d) ci-haut.

NB : Le cautionnement ne doit pas être limité dans le temps, ni comporter d'autres conditions et/ou réserves de la part de la banque ou du soumissionnaire. A défaut, l'offre sera écartée.

ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT
--

Acte d'engagement

Appel d'offres ouvert sur offres des prix n° **256/19/AOO** du **lundi 09 décembre 2019**

A - Partie réservée à l'ONDA

Objet du marché : **Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V**, passé en application des dispositions de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et de l'alinéa 3, paragraphe 3 de l'article 17 du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

B - Partie réservée au concurrent

a) Si le concurrent est une personne physique

Je, soussigné :(prénom, nom et qualité)
 Numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

- Adresse du domicile élu :
- Affilié à la CNSS sous le n° : (2)
- Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n° (2)
- N° de patente..... (2)

b) Si le concurrent est une personne morale

Je, soussigné(prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

- 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)
- Inscrite au registre du commerce.....localité) sous le n°.....(2)
- N° de patente.....(2)(3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

Après avoir pris connaissance du dossier de consultation 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 :

- Remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix, un détail estimatif et/ou la décomposition du montant global) établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier de consultation ;
- 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 hors T.V.A Y COMPRIS DROITS DE DOUANES: (en chiffres et en lettres) ;
 - Taux de la T.V.A. : **20%** ;
 - Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
 - Montant T.V.A. comprise : (en chiffres et en lettres).

L'Office National des Aéroports se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au 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

Fait à.....le.....
(Signature et cachet du concurrent)

- 1) Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :
 - a) 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) ;
 - b) Ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».
 - c) **Préciser la ou les parties** des prestations que chacun des membres du groupement s'engage à réaliser **pour le groupement conjoint** et éventuellement pour le groupement solidaire (optionnelle).
- 2) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leur pays d'origine, la référence à la déclaration délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- 3) Ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)
AO N° : 256/19/AOO
Objet : Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V

N° Prix	Désignation des prestations	Unité	Quantité	Prix Unitaire Hors TVA EN CHIFFRES (*)	Prix Total Hors TVA EN CHIFFRES
1	Chambre froide positive	Ensemble	3		
2	Chambre froide négative	Ensemble	1		
3	Fourneau à 4 feux vifs sur four à gaz	Unité	1		
4	Four mixte électrique	Unité	1		
5	Présentoirs pour self-service	Mètre linéaire	20		
6	Lave-vaisselle à convoyeur avec table d'entrée et table de sortie	Unité	1		
7	Grill plaque lisse à gaz	Unité	1		
8	Hotte d'extraction générale à double flux avec moteurs	Ensemble	1		
9	Protection contre fuite de gaz	Ensemble	1		
10	Marmite chauffe directe	Unité	1		
11	Friteuse électrique - Double bacs	Unité	1		
12	Éplucheuse à légumes	Unité	1		
13	Sauteuse 80 L	Unité	1		
14	Coupe Légume	Unité	1		

15	Chawarma	Unité	1		
16	Lave mains Autonome	Unité	1		
17	Meuble Sandwiches	Unité	1		
18	Grill 2 Faces « CHAUFFE PANINIS »	Unité	1		
19	Casier de rangement 4 étagères perforées inox	Unité	2		
20	Plonge batterie 2 bacs et un égouttoir	Unité	1		
21	Casier de rangement 4 étagères perforées inox	Unité	2		
22	Caniveau de Sol	Ensemble	6		
23	Bac à graisse	Ensemble	1		
24	Plomberie	Ensemble	1		
TOTAL HORS TVA Y COMPRIS DROITS DE DOUANES (A)					
DONT MONTANT DROITS DE DOUANE					
TVA 20% (B)					
TOTAL TVA COMPRISE (A+B)					

(*) Le concurrent doit préciser le libellé de la monnaie conformément au règlement de la consultation.

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



المكتب الوطني للمطارات
Office National Des Aéroports

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Appel d'offres ouvert N° 256/19/AOO

**Fourniture, installation et mise en service
d'équipement pour la cantine de l'Aéroport
Mohammed V**

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	4
ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHE	4
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHE	4
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	4
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	4
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	4
ARTICLE 06 : RESILIATION	5
ARTICLE 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE	5
ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	5
ARTICLE 09 : CAS DE FORCE MAJEURE	5
ARTICLE 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION	5
ARTICLE 11 : NANTISSEMENT	5
ARTICLE 12 : DROIT APPLICABLE	6
ARTICLE 13 : DROITS ET TAXES	6
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES	7
ARTICLE 14 : MAITRE D'ŒUVRE	7
ARTICLE 15 : DELAI D'EXECUTION DU MARCHE	7
ARTICLE 16 : RECEPTION PROVISOIRE	7
ARTICLE 17 : RECEPTION DEFINITIVE	7
ARTICLE 18 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE	7
ARTICLE 19 : DELAI DE GARANTIE	7
ARTICLE 20 : MODE DE PAIEMENT	7
ARTICLE 21 : GARANTIE PARTICULIERE	8
ARTICLE 22 : BREVETS	8
ARTICLE 23 : NORMES	8
ARTICLE 24 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX	8
ARTICLE 25 : PENALITES POUR RETARD	8
ARTICLE 26 : CONTROLE ET VERIFICATION	9
ARTICLE 27 : EXAMEN DES ECHANTILLONS	9
ARTICLE 28 : FORMATION DU PERSONNEL	9
ARTICLE 29 : PRESCRIPTIONS PARTICULIERES AUX INSTALLATIONS DE CUISINE	10
ARTICLE 30 : DEFINITION DES PRIX	11

ENTRE :

L'OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS, désigné ci-après, par le sigle « O.N.D.A », représenté par son Directeur Général, faisant élection de domicile à l'Aéroport Mohammed V - Nouasseur.

D'une part

ET :

(Titulaire)

Faisant élection de domicile à

Inscrite au Registre de Commerce de

sous le n°

Affiliée à la CNSS sous le n°

Représentée par _____ en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

D'autre part,

CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet : **Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V**, tel que décrits dans le Chapitre 2 (clauses techniques) du présent Cahier des Prescriptions Spéciales.

ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHÉ

Le présent marché est passé en application des dispositions de **l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et de l'alinéa 3, paragraphe 3 de l'article 17** du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

ARTICLE 03 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du présent marché sont :

- 1) L'acte d'engagement ;
- 2) Le présent cahier des prescriptions spéciales (CPS) ;
- 3) Le Bordereau Des Prix – Détail Estimatif : (BDP-DE) ;
- 4) Les pièces constitutives de l'offre technique ;
- 5) Le CCAG-T ;

ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER

Les spécifications et les prescriptions techniques relatives aux prestations à réaliser sont contenues dans le présent marché, l'entrepreneur déclare :

- Avoir pris pleine connaissance de l'ensemble des prestations ;
- Avoir fait préciser tous points susceptibles de contestations ;
- Avoir fait tous calculs et sous détails ;
- N'avoir rien laissé au hasard pour déterminer le prix de chaque nature de prestations présentées par elle et pouvant donner lieu à discussion.
- Avoir apprécié toutes les difficultés qui pourraient se présenter lors de l'exécution des prestations objet du présent marché et pour lesquelles aucune réclamation ne sera prise en considération.

ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX

Le présent marché est soumis aux prescriptions relatives aux marchés publics notamment celles définies par :

- Le règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports approuvé le 09 Juillet 2014 et la décision de son amendement réf 01/RM/2015 du 02 avril 2015 ;
- Le décret N° 2-14-394 du 6 Chaabane 1437 (13 Mai 2016) approuvant le cahier des clauses administratives générales, applicables aux marchés de travaux exécutés pour le compte de l'Etat ;
- Tous les textes législatifs et réglementaires concernant l'emploi et les salaires de la main d'œuvre ;
- Les lois et règlements en vigueur au Maroc à la date de la signature du présent marché.

Bien que non jointes au présent CPS, le titulaire est réputé connaître tous textes ou documents techniques applicables au présent marché. Le titulaire ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance de ces textes et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant les prestations en question.

ARTICLE 06 : RESILIATION

Dans le cas où le titulaire aurait une activité insuffisante ou en cas de la non-exécution des clauses du présent marché, l'Office National Des Aéroports le mettrait en demeure de satisfaire à ses obligations, si la cause qui a provoqué la mise en demeure subsiste, le marché pourra être résilié sans aucune indemnité sous peine d'appliquer les mesures coercitives prévues par les articles 79 et 80 du CCAG-T.

L'ONDA se réserve le droit de résilier le marché dans le cas de modifications importantes ne pouvant être prises en charge dans le cadre du présent marché conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE

Le prestataire doit élire son domicile dans les conditions fixées par l'article 20 du CCAG-T.

ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS

Tout litige entre l'Office National Des Aéroports et le prestataire sera soumis aux tribunaux compétents de Casablanca « MAROC ».

ARTICLE 09 : CAS DE FORCE MAJEURE

En cas de survenance d'un événement de force majeure, les dispositions applicables sont celles définies par l'article 47 du C.C.A.G.T.

ARTICLE 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION

L'entrée en vigueur du présent marché interviendra après son approbation par l'autorité compétente, le visa du Contrôleur d'Etat si le visa est requis et la notification au titulaire.

ARTICLE 11 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement, les dispositions applicables sont celles prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics promulguée par le Dahir n°1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015).

En vue de l'établissement de l'acte de nantissement, l'ONDA remet au titulaire du marché, sur demande et sans frais, une copie du marché portant la mention « EXEMPLAIRE UNIQUE » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché, et ce conformément aux dispositions de l'article 4 de la loi n°112-13 susmentionnée.

Le responsable habilité à fournir au titulaire du marché ainsi qu'au bénéficiaire du nantissement ou de subrogation les renseignements et les états prévus à l'article 8 de la loi n° 112-13 est le Directeur Général de l'ONDA.

Le Directeur Général de l'ONDA et le Trésorier Payeur de l'ONDA sont seuls habilités à effectuer les paiements au nom de l'ONDA entre les mains du bénéficiaire du nantissement ou de la subrogation, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 12 : DROIT APPLICABLE

Le marché sera interprété conformément au droit Marocain

ARTICLE 13 : DROITS ET TAXES

Les prix du présent marché s'entendent Toutes Taxes Comprises Delivered Duty Paid (TTC DDP).

Le prestataire (Entrepreneur, fournisseur ou prestataire de service) est réputé avoir parfaitement pris connaissance de la législation fiscale en vigueur au Maroc. Par conséquent, il supportera, par défaut, tous les impôts et taxes dont il est redevable au Maroc, y compris la TVA, tous droits de douane, de port ou autres.

A la demande du prestataire et à sa place, l'ONDA **peut payer**, le cas échéant, **directement et seulement** les impôts et taxes à l'importation y compris droits et accessoires de douane et la TVA à l'importation **figurant sur la fiche de liquidation émise par les services de la douane, hors** les frais de la logistique (Transitaire, emmagasinage et surestaries le cas échéant) qui restent à la charge du prestataire y compris la gestion de la logistique d'importation.

Dans le cas où le Cahier des Prescriptions Spéciales prévoit le paiement par lettre de crédit et le prestataire opterait pour ce mode de paiement, le montant des droits et taxes en question sera déduit du montant du CREDOC.

Si l'ONDA paierait des frais supplémentaires, pour quelle que raison que ce soit, à cause d'un motif imputable au fournisseur, l'ONDA déduira d'office lesdits frais des sommes dues au fournisseur.

Aussi, en cas de déclaration douanière faisant ressortir des montants supérieurs à ceux indiqués au présent Marché, le supplément de droits et taxes de douane résultant de cette différence de déclaration sera à la charge du Fournisseur.

En cas d'augmentation des sommes à valoir pour la couverture des droits de douane et taxes à l'importation, l'ONDA prendra les engagements complémentaires nécessaires pour couvrir lesdites sommes, conformément à la réglementation en vigueur.

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

CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES

N.B : Les éventuels marques commerciales, références au catalogue, appellations, brevets, conception, types, origines ou producteurs particuliers mentionnés dans les clauses techniques sont données à titre indicatif. Le cas échéant, le prestataire peut les substituer par toute autre proposition ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité égales ou supérieures à celles qui sont exigées.

ARTICLE 14 : MAITRE D'ŒUVRE

Le maître d'œuvre du présent marché est la **Direction du Capital Humain**.

ARTICLE 15 : DELAI D'EXECUTION ET LIEU DE LIVRAISON

Le délai d'exécution du présent marché est fixé à **trois (03) mois**, à compter de la date de l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations.

Toutes les fournitures seront livrées et installées à la cantine de l'Aéroport Mohammed V.

ARTICLE 16 : RECEPTION PROVISOIRE

Un Procès-verbal de réception provisoire sera établi par les responsables de chaque aéroport dès que toutes les vérifications et tests auront été déclarés satisfaisants conformément aux dispositions définies par l'article 73 du CCAGT.

ARTICLE 17 : RECEPTION DEFINITIVE

La réception définitive des prestations sera prononcée par les responsables de chaque aéroport dans un délai de **vingt-quatre (24) mois** à compter de la date du procès-verbal de la réception provisoire conformément aux dispositions définies par l'article 76 du C.C.A.G.T.

ARTICLE 18 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE

a) Cautionnement : Le cautionnement définitif est fixé à Trois pour cent (3%) du montant initial du marché arrondi au dirham supérieur conformément aux dispositions de l'article 15 du C.C.A.G.T

b) Retenue de garantie : Les Dispositions relatives à la retenue de garantie telles que définies aux articles 16 et 64 du C.C.A.G.T sont seules applicables.

Toutes les cautions présentées sous forme de cautions personnelles et solidaires doivent être émises par un organisme marocain agréé.

ARTICLE 19 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à **vingt-quatre (24) mois** à compter de la date de la réception provisoire. Durant la période de garantie, le fournisseur est soumis aux dispositions arrêtées par l'article 75 du C.C.A.G.T

ARTICLE 20 : MODE DE PAIEMENT

L'**Office National Des Aéroports** se libérera des sommes dues en exécution du présent marché en faisant donner crédit au compte ouvert au nom de l'entrepreneur, indiqué sur l'acte d'engagement.

Les réceptions et paiements partiels sont autorisés.

Les paiements seront effectués par virement bancaire ou par une lettre de crédit irrévocable et confirmée par la banque du fournisseur.

Si le prestataire opte pour le paiement par lettre de crédit, tous les frais et accessoires relatifs à l'ouverture de la lettre de crédit sont à la charge du fournisseur.

Lorsque le règlement n'est pas prévu par lettre de crédit, le paiement des sommes dues est effectué dans un délai maximum de quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date de réception des prestations demandées sur présentation de factures en cinq exemplaires.

ARTICLE 21 : GARANTIE PARTICULIERE

Le prestataire garantira 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 en matière de conception et de matériaux, sauf si le marché en a disposé autrement. Le fournisseur garantira en outre que les fournitures livrées en exécution du marché n'auront aucune défectuosité due à leur conception, aux matériaux utilisés ou à leur mise en œuvre (sauf dans la mesure où la conception ou le matériel sont requis par les spécifications de l'O.N.D.A.) ou à tout acte ou omission du prestataire, survenant pendant l'utilisation normale des fournitures livrées dans les conditions prévalant dans le pays de destination finale.

L'ONDA notifiera au titulaire par écrit toute réclamation faisant jouer cette garantie.

A la réception d'une telle notification, le titulaire, sous **72h**, remplacera les fournitures non conformes sans frais pour l'ONDA.

Passé ce délai, si le prestataire, après notification, manque à se conformer à la notification du maître d'ouvrage, ce dernier applique les mesures coercitives nécessaires, aux risques et frais du fournisseur et sans préjudice de tout autre recours de l'ONDA contre le fournisseur en application des clauses du marché.

ARTICLE 22 : BREVETS

Le prestataire garantira l'ONDA contre toute réclamation des tiers relative à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'une marque commerciale ou de droit de création industrielle résultant de l'emploi des fournitures ou d'un de leurs éléments.

ARTICLE 23 : NORMES

Les fournitures livrées en exécution du présent marché seront conformes aux normes fixées aux prescriptions et spécifications techniques du présent marché.

ARTICLE 24 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX

Le présent marché est un marché de **fourniture** dont les prix applicables sont fermes et non révisables.

ARTICLE 25 : PENALITES POUR RETARD

A défaut par le prestataire d'avoir exécuté à temps le marché ou d'avoir respecté tout planning ou délai prévu par le présent marché, par jour de retard, il lui sera appliqué sans

préjudice de l'application des mesures prévues par les articles 79 et 80 du CCAGT, une pénalité de **cinq pour mille (5 ‰)** du montant initial du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse des travaux.

1-En cas de retard dans l'exécution des travaux : Par application de l'article 65 du CCAGT la pénalité est plafonnée à huit pour Cent (8 %) du montant du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse des travaux ; au-delà de ce plafond, l'O.N.D.A. se réserve le droit de procéder à la résiliation du marché sans préjudice des mesures coercitives prévues par les articles 79 et 80 du CCAGT.

2-En cas de retard dans la remise des documents ou rapports : Par application de l'article 66 du CCAGT la pénalité est plafonnée à deux pour Cent (2 %) du montant du marché, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse des travaux.

Les sommes concernant les pénalités seront déduites des décomptes de l'entreprise sans qu'il ne soit nécessaire d'une mise en demeure préalable.

ARTICLE 26 : CONTROLE ET VERIFICATION

Le Maître d'ouvrage aura le droit de contrôler et/ou d'essayer les fournitures pour s'assurer qu'elles sont bien conformes au marché. L'ONDA notifiera par écrit au fournisseur l'identité de ses représentants à ces fins.

Si l'une quelconque des fournitures contrôlées ou essayées se révèle non conforme aux spécifications, l'ONDA la refuse ; le fournisseur devra alors remplacer les fournitures refusées sans aucun frais supplémentaire pour l'ONDA.

Le droit du maître d'ouvrage de vérifier, d'essayer et, lorsque cela est nécessaire, de refuser les fournitures ne sera en aucun cas limité, et le maître d'ouvrage n'y renoncera aucunement du fait que lui-même ou son représentant les aura antérieurement inspectées, essayées et acceptées.

Rien de ce qui est stipulé dans cet article ne libère le fournisseur de toute obligation de garantie ou autre, à laquelle il est tenu au titre du présent marché.

ARTICLE 27 : EXAMEN DES ECHANTILLONS

Concernant les prix de fourniture de vaisselle, le prestataire est dans l'obligation de présenter un ensemble de modèle et d'échantillons préalablement à l'exécution pour approbation par le Maître d'ouvrage.

ARTICLE 28 : FORMATION DU PERSONNEL

Le prestataire doit assurer la formation du personnel technique et utilisateur du matériel objet du présent marché.

Cette formation sera assurée sur **une durée de 03 (trois) jours sur site**. Il sera mis à la disposition du personnel à former un encadrant de niveau minimum de bac + 2 (technicien spécialisé), avec une expérience minimale de 3 ans dans le domaine.

L'ensemble des frais de transport et d'hébergement des formateurs seront à la charge du titulaire du présent marché.

ARTICLE 29 : PRESCRIPTIONS PARTICULIERES AUX INSTALLATIONS DE CUISINE

1/ DIMENSIONS

Toutes les dimensions portées aux plans et pièces écrites sont communiquées à titre indicatif. L'entrepreneur titulaire du présent marché devra, avant l'exécution, relever les côtes exactes, soit sur place, soit les mettre en concordance avec les ouvrages exécutés par d'autres corps d'état.

2/ RACCORDS

Les raccords d'assemblage seront prévus de façon à ce que toute dépose d'un tronçon puisse se faire **sans démontage**.

3/ ACIER INOXYDABLE

Les appareils seront exécutés en acier inoxydable pour les parties précisées dans le descriptif et selon les normes en vigueur

4/ VISSERIE – BOULONNERIE

Toutes les vis et tous les boulons seront en acier inoxydable. Les têtes de vis seront **soigneusement arasées** pour éviter les accumulations de graisses ou l'accrochage des chiffons.

5/ ARRETES ET COINS

Les arêtes et bords extérieurs de tout le matériel (les tables de travail, dessus de plonges, comptoirs, etc.) devront être **arrondis**.

La partie inférieure des bordures verticales des plateaux de travail sera **repliée horizontalement vers l'intérieur** afin d'éviter la présence d'arêtes coupantes susceptibles de blesser le personnel.

6/ ASSEMBLAGES

Dans toute la mesure du possible, les parties extérieures visibles des appareils forment des ensembles monoblocs soudés, en particulier, les dessus de tables, de comptoirs, d'égouttoirs, de fourneaux, etc.).

7/ TIROIRS

Les tiroirs seront en acier inoxydable de 15/10 d'épaisseur minimum sur glissières à roulement avec système d'arrêt à l'ouverture. Ils devront être démontables.

8/ ROBINETTERIE

a) Alimentation en eau : Bronze chromé ou acier inoxydable à l'exclusion d'autres métaux. Les appareils alimentés en eau chaude et eau froide seront munis de robinets mélangeurs.

b) Alimentation : Les différentes positions de manettes de commandes de robinets de réglage devront être facile à repérer et se retrouver identiquement pour tous les appareils.

Les robinets et leurs organes de commande devront être d'une grande robustesse pour résister à un usage intensif.

9/ FOURREAUX

Tous les percements de plancher, cloisons ou murs destinés au passage des tuyauteries ou

canalisations de toutes natures nécessaires à la marche des appareils, seront munis, sans exception, de fourreaux en acier galvanisé à la charge de l'installateur du présent marché. Les fourreaux dépasseront légèrement des parois verticales de 0,05 m minimum des sols.

10/ FIXATION DES MATERIELS

Afin d'éviter des scellements en murs et cloisons, tous les appareils seront prévus suffisamment résistants et rigides pour être uniquement posés sur le sol ou scellés dans ce dernier, si le besoin s'en fait sentir.

ARTICLE 30 : DEFINITION DES PRIX

Les prix sont définis conformément aux dispositions de l'article 53 du CCAAGT.
Les mesures présentées dans le présent article sont à considérer avec une tolérance de $\pm 5\%$.

Prix N°1 : Chambre Froide Positive

Marque : DAGARD, COLDKIT, DGD OU EQUIVALENT.

Dimensions : 2400x1800x2400 mm.

Type : Préfabriqué avec sol.

Froid : Positif + 2°C.

Construction en panneaux isothermes de 60mm d'épaisseur à clé, isolation en polyuréthane injecté.

L'union des panneaux se fait par emboîtement Mâle/Femelle et crochets excentriques (à clé). Revêtement des panneaux verticaux en tôle lisse 6/10 ou striée, laquée blanc rocaille RAL 9002.

Revêtement du plafond en tôle nervurée 5/10, laquée blanc rocaille RAL 9002.

Revêtement du sol en tôle 6/10 plastifiée et collée sur une plaque de contre-plaque CTBX10mm.

Porte pivotante isotherme de 1900 x 800 de passage libre.

Eclairage LED avec commande par régulateur installé à l'extérieure de la chambre.

Equipement frigorifique

Groupe frigorifique carrosse avec compresseur de type hermétique avec protection interne du moteur, équipé de résistance 'carter' et vanne de charge à l'aspiration et d'un pressostat de sécurité.

Le réservoir de liquide HP sera équipé de vanne de départ, filtre déshydraté, voyant de liquide et vanne de charge départ liquide.

La carrosserie du groupe sera conçue en tôle d'acier galvanisée pliée avec une protection contre la corrosion par une peinture polyester en poudre RAL 9010. L'assemblage des composants sera en visserie en acier inoxydable.

Une batterie thermique interne composée des ailettes en aluminium pyramidal serties sur des tubes cuivre rainures de 12 mm et équipée d'un distributeur de liquide de type venturi à l'entrée pour une utilisation avec le fluide R404a.

Un échangeur pour optimiser le rendement thermique et minimiser la durée de dégivrage ainsi que la quantité du réfrigérant dans l'évaporateur.

Une carrosserie en tôle d'aluminium lisse avec film plastique de protection. Les panneaux latéraux seront facilement démontables pour tout accès aux raccordements et toute intervention de maintenance.

Un bac principal facilement démontable pour le nettoyage.

Un bac intermédiaire pour limiter les effets de la condensation sous le bac principal.

Assemblage des composants avec une visserie en acier inoxydable.

Les éléments chauffants seront construits en acier inoxydable et seront insérés entre les ailettes de la batterie et sous le bac intermédiaire.

Les éléments chauffants seront câblés à une boîte de connexion étanche placée à l'extérieur de l'unité.

Les ventilateurs seront avec des moteurs monophasés 220-240V 50/60Hz avec thermo contact de protection interne et une isolation de class B avec un degré de protection IP42. Les hélices seront en tôles aluminium à 5 pales avec inclinaison optimisée pour augmenter la projection d'air. Les grilles seront en fil d'acier galvanisé et conformes aux normes de protection.

Régulateur électronique à affichage digital place à l'extérieur de la chambre pour contrôler chaque fonction de sécurité et de régulation.

N.B : Ces dimensions sont données à titre indicatifs seulement, elles doivent être vérifiées sur place par l'entreprise. Toute différence en plus ou en moins ne donnera lieu à aucune plus-value.

Prix payé à l'ensemble y compris tout accessoires de fixation, canalisation de prise et de soufflage, grilles sur canalisation, éléments et thermostat de sécurité ainsi que toute sujétion d'installation et de mise en service au prix N°1

Prix N°2 : Chambre froide négative

Fourniture, pose, construction et installation complète en ordre de marche d'une chambre froide négative ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Marque : DAGARD, MISA, DGD OU EQUIVALENT.

Dimensions : 2400x1800x2400 mm.

Type : Préfabriqué avec sol.

Froid : Négative -2°C a - 18°C.

Eclairage : LED

Construction en panneaux isothermes de 100mm d'épaisseur à clé, isolation en polyuréthane injecté.

L'union des panneaux se fait par emboîtement Mal/Femelle et crochets excentriques (à clé). Revêtement des panneaux verticaux en tôle lisse 6/10 ou striée, laquée blanc rocaille RAL 9002.

Revêtement du plafond en tôle nervurée 5/10, laquée blanc rocaille RAL 9002.

Revêtement du sol en tôle 6/10 plastifiée et collée sur une plaque de contre-plaque CTBX10mm.

Porte pivotante isotherme de 1900 x 800 de passage libre avec cordon chauffant.

Eclairage LED avec commande par régulateur installé à l'extérieur de la chambre.

Equipement frigorifique

Groupe frigorifique carrosse avec compresseur de type hermétique avec protection interne du moteur, équipe de résistance 'carter' et vanne de charge à l'aspiration et d'un pressostat de sécurité.

Le réservoir de liquide HP sera équipé de vanne de départ, filtre déshydrateur, voyant de liquide et vanne de charge départ liquide.

La carrosserie du groupe sera conçue en tôle d'acier galvanisée pliée avec une protection contre la corrosion par une peinture polyester en poudre RAL 9010. L'assemblage des composants sera en visserie en acier inoxydable.

Une batterie thermique interne composée des ailettes en aluminium pyramidal serties sur des tubes cuivre rainures de 12 mm et équipée d'un distributeur de liquide de type venturi à l'entrée pour une utilisation avec le fluide R404a avec compresseur semi hermétique

Un échangeur pour optimiser le rendement thermique et minimiser la dui-6e de dégivrage ainsi que la quantité du réfrigérant dans l'évaporateur.

Une carrosserie en tôle d'aluminium lisse avec film plastique de protection. Les panneaux latéraux seront facilement démontables pour tout accès aux raccordements et toute intervention de maintenance.

Un bac principal facilement démontable pour le nettoyage.

Un bac intermédiaire pour limiter les effets de la condensation sous le bac principal. Assemblage des composants avec une visserie en acier inoxydable.

Les éléments chauffants seront construits en acier inoxydable et seront insérés entre les ailettes de la batterie et sous le bac intermédiaire.

Les éléments chauffants seront câblés à une boîte de connexion étanche placée à l'extérieur de l'unité.

Les ventilateurs seront avec des moteurs monophasés 220-240V 50/60Hz avec thermo contact de protection interne et une isolation de class B avec un degré de protection IP42. Les hélices seront en tôles aluminium à 5 pales avec inclinaison optimisée pour augmenter la projection d'air. Les grilles seront en fil d'acier galvanise et conformes aux normes de protection.

Régulateur électronique à affichage digital place à l'extérieur de la chambre pour contrôler chaque fonction de sécurité et de régulation.

N.B : les dimensions du local chambre froide négative doivent être vérifiées sur place par l'entreprise. Toute différence en plus ou en moins ne donnera lieu à aucune plus-value.

Prix payé à l'ensemble y compris tout accessoires de fixation, canalisation de prise et de soufflage, grilles sur canalisation, éléments et thermostat de sécurité ainsi que toute sujétion d'installation et de mise en service au prix N°2

PRIX N° 3 : Fourneau à 4 feux vifs sur four à gaz

Ce prix rémunère Fourniture, pose, en ordre de marche d'un fourneau 4 feux vifs sur four ayant les caractéristiques **minimales** suivantes :

Marque : SILKO, SOPRANO, ELECTROLUX OU EQUIVALENT.

Construction : Acier inoxydable AISI 304.

Nuance : 18/10

Chauffage : Gaz

Plan de cuisson : 4 feux vifs

Soubassement : 1 Four GN 2/1

Puissance four : 6 KW

Dimensions : 800 x 900 x h=850 mm

2 feux vifs puissance 4 KW chacun avec Pot

2 feux vifs puissance 5 KW chacun avec Pot

4 Grilles en fontes surélevées.

2 Récipients en acier inoxydable.

Structure autoportante en acier inoxydable.

Dessus de 25/10 d'épaisseur avec bord relevé formant mitre démontable.

Moufle intérieur du four en laine de roche ou équivalent, protégée par tôle inoxydable équipée de gradins latéraux amovibles.

Soubassement comprenant un four GN2/1 et un demi placard fermé en acier inoxydable muni d'une poignée isolante.

Porte du four à double paroi en tôle inoxydable calorifugée, montée sur charnières automatiques stabilisées.

Chauffage four obtenu par brûleurs en acier inoxydable micro perforés.
 Température auto stabilisante de 150 à 300°C réglable par robinet thermostatique.
 Piètement en tube d'acier inoxydable réglable de 150 à 200 mm muni de platines.
 Appareil livré avec :

Une plaque inoxydable GN 2/1.

Prix payé à l'unitéN°3

Prix N°4 : Four mixte électrique

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un four mixte électrique, 10 niveaux ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : LAINOX, ELECTROLUX, FRIMA ou équivalent.

Four mixte électrique à injection équipé d'une sonde de température à coeur et d'un chariot monobloc

10 niveaux GN 1/1.

Trois modes de cuisson : vapeur réglée, air pulsé et mixte (air pulsé + vapeur).

10 niveaux GN 1/1 avec poignée de manutention amovible.

Habillage extérieur inox 18-10, ép. 10/10

Large porte vitrée avec double vitrage pivotant pour faciliter le nettoyage.

Ferrage à droite (à gauche sur demande).

Pieds en matériau composite hauteur 100 mm.

Tableau de commandes recouvert de Lexan sérigraphié, avec indications inaltérables des fonctions.

1 sélecteur rotatif du mode de cuisson avec voyants de mise sous tension, de régulation et de production de vapeur.

Sélection de la température avec affichage.

Sélection du temps de cuisson avec minuterie 120 min et avertisseur sonore de fin de cycle.

Retardateur de cuisson pour cuisson pâtisserie fine.

Sonde à piquer avec régulation et contrôle de la température de consigne par thermostat électronique.

Affichage au tableau de commandes de la température à l'intérieur du produit.

Oura pour fonction pâtissière avec commande manuelle en façade.

Évacuation des condensats en partie basse et échappement de la vapeur sur le dessus.

Compartiment de cuisson étanche avec angles arrondis et aménagement intérieur facilement démontable sans outil pour un nettoyage aisé.

Production de la vapeur par projection d'eau sur l'échangeur et injection d'eau dans le compartiment de cuisson contrôlée par un régulateur de pression.

Condenseur de buée pour élimination des dégagements de vapeur.

Turbine centrifuge à haut rendement protégée contre les élévations de température.

Arrêt automatique de la turbine et de la chauffe dès ouverture de la porte.

Bloc gaz à doubles vannes alimentant un brûleur de type "torche". **(Poly cuiseur électrique)**

Contrôle de la flamme dans l'échangeur du compartiment de cuisson par un boîtier de sécurité électronique à détection de flammes asservissant le bloc gaz **(Poly cuiseur électrique)**.

Thermostat électronique régulant la température du compartiment de cuisson, doublé par un thermostat de sécurité.

Puissance minimale : 25 kW.

Alimentation électrique : 3PH+N

Dimensions : 950 x 900 x h=750 mm.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix..... N°4

Prix N°5 : Présentoirs pour self-service

Ce prix rémunère la fourniture, installation et mise en service d'un présentoir pour self-service selon descriptif suivant : 6.5m

- Le présentoir doit être modulaire, comportant des éléments chauffants (plat chaud) et réfrigérants (salade et desserts) ;
- Chaque élément doit être sur une structure autoportante avec possibilité d'union par simple rapprochement des modules ou fixation en ligne en utilisant les accessoires d'union et de raccord
- Manutention sur roues pour tous les éléments
- Construction en Acier inox18/10
- Profondeur plans maximum : 750 mm
- Hauteur du plan maximum : 950mm
- Glissières à plateaux fixes
- Portes coulissantes sur éléments chauds et battantes sur éléments réfrigérés
- Bac rainuré avec vidange de trop-plein amovible
- Contrôle numérique de tous les éléments réfrigérés
- Finition couleur inox
- Eléments chauds :
 - ✓ Avec éléments bain-marie pour assurer la conservation correcte des plats.
 - ✓ Avec armoires chauffantes, adaptées pour contenir jusqu'à 04 gastro type GN 1/1, sont munies d'un système de chauffage séparé et elles sont contrôlées par un thermostat indépendant.
 - ✓ Eléments bain-marie
 - Avec 04 bacs de inox GN 1/1 sur compartiment ouvert
 - Avec 04 bacs de inox GN 1/1 sur armoire chaude avec portes coulissantes
- Eléments réfrigérés :
 - ✓ Réfrigération statique des plans et évaporateurs ventilés dans les vitrines et dans les armoires pour assurer une température réglable au moins entre 3 et 6°C.
 - ✓ Plan réfrigéré
 - Sur compartiment ouvert
 - Sur armoire réfrigérée avec portes battantes
 - ✓ 01 Vitrine réfrigérée intégrée de 1000mm environ pour laitages et desserts
 - Sur compartiment ouvert avec plan réfrigéré
 - Sur armoire réfrigérée avec portes battantes, avec plan réfrigéré
 - ✓ 01 Vitrine réfrigérée indépendante de 1000mm de longueur minimum pour salade
 - Sur compartiment ouvert avec plan réfrigéré
 - Sur armoire réfrigérée avec portes battantes, avec plan réfrigéré

Prix payé au mètre linéaire au prix N°5

PRIX N° 06 : Lave-vaisselle à convoyeur avec table d'entrée et table de sortie

Ce prix rémunère la fourniture, installation et mise en service d'un lave-vaisselle à convoyeur avec table d'entrée et table de sortie professionnel :

800 assiettes /heure

Type : OLHT 11 eco

Zones : lavage/rinçage

Débit : 2 vitesses 86 et 130 casiers / heure

Puissance : 2301400 v - 50hz

Nombre de panier / heure : 60 paniers

Cycles de lavage : 60 à 120 mn
 Puissance de pompe : 900'w
 Puissance résistance surchauffeur : 6000 w
 Puissance résistance cuve :2700 w
 Absorption total : 6900 w
 Capacité cuve : 35 litres
 Capacité surchauffeur : 10 litres
 Consommation eau / cycle : 4 litres
 Dimensions paniers : 500 x 500 mm
 Hauteur maximum plateau : gastronorm
 Passage utile : 410 mm
 Pression eau : 200-400 kpa
 Doseur produit de rinçage : standard

CARACTÉRISTIQUES :

- 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||890mmH

Prix payé à l'unité.....N°6

Prix N°7 : Grill plaque lisse à gaz

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un grill plaque lisse gaz ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Chauffage : Gaz

Puissance brûleurs PGL : 8 KW

Dimensions : 400 x 900 x h=850 mm

Dessus de 25/10 d'épaisseur avec bord relevé formant mitre démontable.

Plaque lisse en acier doux de 8mm d'épaisseur minimum, munie d'un dossier de 20/10 d'épaisseur sur les trois côtés.

Système de récupération de jus de cuisson ramené dans un tiroir en acier inoxydable monté sur coulisse.

Chauffage gaz assuré par brûleurs micro perforés en acier inoxydable montés sur rampe en acier inoxydable.

Système de sécurité Gaz.

Structure autoportante en acier inoxydable.

Partie basse comprenant :

Placard fermé avec porte à double paroi en acier inoxydable.

Etagère en acier inoxydable.

Piètements en tube d'acier inoxydable réglable de 150 à 200 mm muni de platines.

Prix payé à la l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prixN°7

PRIX N°8 : Hotte d'extraction générale à double flux avec moteurs

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une hotte d'extraction générale à double flux avec moteurs ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 3500 x 1200 x h=400 à 570 mm

Marque : ELECTROLUX, FRANCE AIR OU EQUIVALENT.

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, nuance 18/10.

Construction en acier inoxydable AISI 304 brossé 2 faces grain 220 d'une épaisseur de 10/10e.

Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.

Tôle supérieur du plénum de soufflage (non visible) en acier inoxydable 304.

Gaine porte filtres placées sur la partie haute formant caisson de reprise d'air.

Purge bouchonnée en acier inoxydable, montée sur la gouttière pour évacuation directe des graisses.

12 filtres à choc de 500*500*20mm en acier inoxydable 304 avec poignées pour faciliter le démontage.

A prévoir, au-dessus de la hotte, deux 2 viroles (sorties d'extraction) et quatre viroles (entrées d'air neuf) deux de chaque côté, dont leurs diamètres sont déterminés par la note de calcul des débits.

Système d'extraction avec un débit calculé suivant une note de calcul établis par l'entreprise de débit d'extraction de la hotte et un système de soufflement d'air neuf approprié, soufflant sur les deux côtés de la hotte.

Le caisson Extracteur type désenfumage 400°/2H avec débit approprié, à alimenter en câble CR depuis local TGBT

Réseau de gaine en tôle galvanisé reliant la hotte avec le caisson type désenfumage et caisson d'air neuf.

Système d'extraction avec un débit calculé suivant la hotte et un système de soufflement d'air neu'.

Prix payé à l'ensemble y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccordements, saignées, rebouchages, habillages et de mise en service au prix.. N°8

PRIX N° 09 : Protection contre fuite de gaz

Ce prix rémunère la fourniture, pose et mise en service d'une protection contre fuite de gaz et d'un coffret et autres accessoires

- Tableau répartiteur comprenant un nombre de sortie adéquat au nombre d'équipement à installer en cuivre à raccorder à la buse principal, vannes d'arrêt principal manuelle, détendeurs, manomètres de pression pour chaque sortie, joints et autres accessoires de raccordement et de fixation et toutes autres besoins en fournitures à fin de ne pas perdre la pression de gaz en le répartissant.
- Système de détection et coupure locale contre les fuites de gaz
- La fourniture et la pose d'un coffret étanche, une alimentation depuis une protection dans le TGBT cantine et des protections différentielles pour le compte des équipements qui auront besoin d'une alimentation y compris toutes sujétions de fourniture et de pose.

Prix payé à l'ensemble au prix.....N°09

Prix N°10 : Marmite chauffe directe.

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une marmite chauffe directe ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 800x900xh=900 mm

Marque : SILKO, SOPRANO, CAPIC ou équivalent.

- Dessus de 25/10 d'épaisseur avec bord relevé formant mitre démontable.
- Habillage et façade en inox 18-10.
- Châssis mécano-soudés en acier inox 18-10.
- Renforcement des éléments exposés à la chaleur.
- Capacité : 100 litres minimum.
- Structure porteuse en profilé mécano soudé inox 18-10.
- Pieds normalisés hauteur 100 mm.
- Cuve à panache avec fond thermo diffuseur composé de 8 mm d'acier inoxydable AISI 316L.
- Virole en acier inoxydable 18-10, ép. 20/10.
- Isolation par panneaux de laine de roche protégée ou équivalent.
- Couvercle en acier inoxydable 18-10, ép. 12/10, articulé et équilibré par ressorts en acier inoxydable.
- Poignée de manœuvre avec boule en matière isolante.
- Rejet d'eau commandé par manettes eau chaude / eau froide placées en façade.
- Vidange par robinet à boisseau avec clé abattante, placé en façade.
- Crépine amovible en acier inoxydable 18-10.
- Chambre à feu en tôle inoxydable.
- Brûleur en fonte avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par un bloc de régulation. Un doseur d'énergie séquence la chauffe.
- Allumage électrique par train d'étincelles - mono 230 V + T.
- Puissance : 20 kW.
- Conforme aux normes CE.
- Livré avec socle et détendeur 4k et flexible HP de 3m

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....N°10

Prix N°11 : Friteuse électrique - Double bacs

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une friteuse électrique ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque SILKO, SOPRANO, ELECTROLUX ou équivalent.

CAPACITE : 2 CUVE DE 20 LITRES

CHAUFFAGE : ELECTRIQUE

PUISSANCE : 400 V- 36KW et plus

Habillage et façade en inox 18-10.

Cuves de la friteuse en inox AISI 304 embouti

- Cuves de 20+20 litres.
- Tous les bords sont arrondis.
- Fond avec une pinte 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 l pousse
- 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 20110 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 extérieurs et vérins en inox 18/10
- Dessus en inox AISI 304, satiné finition Scotch Brite, épaisseur 20110 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 payé à l'unité y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prixN°11

Prix N°12 : Éplucheuse à légumes

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une Éplucheuse à légumes ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : DITO-ELECTROLUX, ROBOCOUPE, SAMMIC ou équivalent.

Capacité : 30KG

Débit : 600 à 720 kg/ heure

Puissance : 0.73 KW

Porte d'évacuation des légumes, orientable sur 200°, par rotation du cylindre.

Commande électrique par poussoir étanche avec sécurité (manque de tension) interdisant une remise en marche involontaire de la machine.

Prix payé à l'unité y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prixN°12

Prix N°13 : Sauteuse 80 L

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une sauteuse basculante ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 800 x 900 x h=900 mm

Marque : SILKO, SOPRANO, CAPIC ou équivalent.

- Dessus de 25/10 d'épaisseur avec bord formant mitre démontable.
- Habillage et façade en inox 18-10.
- Châssis mécano-soudés en acier inox 18-10.
- Renforcement des éléments exposés à la chaleur.
- Structure porteuse en profilé mécano soudé inox 18-10.
- Pieds normalisés hauteur 100 mm.
- Capacité : 80 litres minimum.

Dessus bord relevé sur les côtés et à l'arrière et cuve à panache pour assurer l'étanchéité entre la cuve et le dessus (norme NF U 60-010).

- Cuve à angles arrondis et fond thermo diffuseur bimétallique composé de 8 mm d'acier doux et d'acier inoxydable 18-10 côté cuisson.
- Virole en acier inoxydable 18-10, ép. 25/10.
- Couvercle en acier inoxydable 18-10, ép. 15/10, articulé et équilibré par ressorts en acier inoxydable.
- Poignée de manœuvre avec boule en matière isolante.
- Bec verseur d'eau commandé par manettes eau chaude / eau froide placées en façade.
- Basculement électrique par vérin avec articulation frontale.

- Chambre à feu en tôle inoxydable, ép. 20/10, calorifugée avec un isolant de haute densité.
- Deux brûleurs rampes en acier inoxydable avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandés par un robinet à 4 positions.
- Allumage électrique par train d'étincelles - mono 230 V + T.
- Puissance : 12 kW.
- Conforme aux normes CE.
- Livré avec socle et détendeur 4k et flexible HP 3m

Prix payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, montage et raccords et mise en marche au prix.....13

Prix 14 : Coupe Légume

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une coupe légume ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Débit

Une grande goulotte (surface de 139 cm²) pour la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri. Possibilité de traiter en une opération jusqu'à 10 tomates.

Précision

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm) prévue pour les légumes longs ou fragiles (ex : courgette, concombre, champignons) avec une précision de coupe remarquable.

Robustesse

Bloc moteur en polycarbonate, étudié pour le travail de grandes quantités.

Puissance	Monophasé - 550 Watts, Triphasé - 600 Watts
Voltage	Monophasé ou Triphasé
Vitesse(s)	Monophasé - 375 tr/mn, Triphasé - 375 et 750 tr/mn
Débit pratique	jusqu'à 250 kg/h
Débit théorique	jusqu'à 5 kg/mn
Disques disponibles	48
Nombre de couverts	50 à 400

Prix payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....N°14

Prix 15 : Chawarma

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un CHAWARMA ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : ROLLER GRILL ou équivalent.

Capacité : 15 Kg de viande.

Hauteur Utile: 400 mm.

Puissance : 5 Kw environ.

Dimensions : 500 x 600 x h=700 mm.

Broche du grill mobile.

Moteur fixé en partie inférieure.

Ramasse sauce sur roulement à billes.

2 Résistances avec régulation individuelle, demi ou pleine puissance.

Interrupteur Marche Arrêt.

Voyant de contrôle.

Prix payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccords et mise en service, au prix...15

Prix 16 : Lave mains Autonome

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une lave mains autonome ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : BOURGEAT, TOURNUS ou équivalent.

Type : Inox 304.

Construction entièrement en acier inoxydable nuance 18/10.

Plan de cuve et dossier sont emboutis d'une seule pièce, monobloc ce qui garantit un nettoyage parfait.

Cuve spacieuse pour un lavage efficace des avant bras.

Double alimentation en eau.

Distributeur de savon liquide et brosse à ongles.

Livré avec mélangeur eau chaude / eau froide équipé de clapets anti-retour.

Un siphon.

Capacité de la cuve 6 Litres minimum.

Visserie de fixation murale tout inox.

Dimensions **minimales** du lave mains : 400 x 350 x h=580 mm

Prix payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccordements, saignées, rebouchages et habillages, au prix.....16

Prix 17 : Meuble Sandwiches

Fourniture et pose d'un meuble sandwiches ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 1800 x 750 x h=850 mm

Puissance : 250 Watts environ.

Marque : CORECO, VAUCONSANT ou équivalent.

- Extérieur inox 18/10.
- Dessus INOX avec décaissé réfrigéré.
- Ambiance 43° - 230/1/50.
- Dessous réfrigéré 2 Portes
- Pieds inox réglables.
- Gaz R134 (ou équivalent).
- Compresseur ventilé.
- Evaporateur traité anticorrosion.
- Thermostat électronique avec afficheur digital.
- Evaporation automatique.
- Isolation épais. 60 mm.

Devant rampe glisse plateaux largeur 250 ; tubes inox diamètre 25 mm.

Prix payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccordements et mise en service au prix.....17

Prix 18 : Grill 2 Faces « CHAUFFE PANINIS »

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un grill 2 faces ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 400 x 400 x h=180 mm

Marque : RM GASTRO, ROLLER GRILL, SAMMIC ou équivalent.

- Plaque en fonte en partie supérieure et inférieure.
- Thermostat de régulation 350°.
- Interrupteur marche arrêt.
- Voyant de contrôle.
- Puissance : 3000 W environ.

Prix payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccordements et mise en service au prix.....18

Prix 19 : Casier de rangement 4 étagères perforées inox

Fourniture et pose d'un casier de rangement ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 900 x 400 x h=1500 mm

Construction :

- Piétement en acier inox 18/10 d'épaisseur 15/10 avec vis de réglage pour mise à niveau.
- 4 étagères en acier inox 18/10 d'épaisseur 15/10 perforées avec trous type OBLONG.

Prix payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....19

Prix 20 : Plonge batterie 2 bacs et un égouttoir

Fourniture et pose d'une plonge batterie avec 2 bacs et 1 égouttoir ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions de la plonge : 2000 x 800 x h=850 mm

Dimensions du bac : 800 x 600 x h=400 mm

- Dessus en acier inox 18/8 de 20/10 d'épaisseur avec bords **ANTIRUISSELLEMENT**.
- Insonorisation par oméga inox.
- Piétement \varnothing 30 et logeront \varnothing 20 en acier inox 18/8 de 15/10 d'épais.
- Habillage en acier inox 12/10 en face.
- Deux bondes à surverse en acier inox.
- Deux grilles de protection en inox.
- Un robinet mélangeur EF/ECS à col de cygne marque d'importation.
- Un ensemble de vidange avec siphon en laiton bronze.
- Dossieret arrière anti-éclaboussures, avec pli et contre-pli.
- Vérins inox réglables, permettant un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Prix payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccordements et mise en service au prix.....20

Prix 21 : Casier de rangement 4 étagères perforées inox

Fourniture et pose d'un casier de rangement ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 1600 x 500 x h=1600 mm

Construction :

- Piétement en acier inox 18/10 d'épaisseur 15/10 avec vis de réglage pour mise à niveau.
- 4 étagères en acier inox 18/10 d'épaisseur 15/10 perforées avec trous type OBLONG.

Prix payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....21

Prix 22 : Caniveau de Sol

Fourniture et pose d'un caniveau ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 1500 x 400 mm.

Marque : TOURNUS ou équivalent.

- La construction est en acier inoxydable.
- Le boîtier du siphon est embouti, sans soudure dans la zone de garde d'eau.
- Les caillebotis, avec mailles facilitant le passage des chariots.
- La hauteur de la garde d'eau est de 60 mm conformément au DTU.
- L'évacuation comporte un croisillon d'arrêt des déchets.
- Les caillebotis en acier inoxydable sont nettoyables en plonge.

Prix payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccords, au prix.....22

Prix 23 : Bac à graisse

Fourniture et pose d'un séparateur à graisses avec débourbeur conforme à la norme NFEN1825-1, destiné à séparer et stoker les matrices solides, les graisses et les huiles d'origine animale et végétale, contenues dans les eaux ménagères.

Ce séparateur sera en acier de marque **FRANCEAUX BIO4 ou EQUIVALENT** avec un volume de débourbeur de **400 litres minimum** et **séparateur 1800 litres minimum**.

Prix payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccords, au prix.....23

Prix 24 : Plomberie

Fourniture et pose de l'ensemble de tuyauterie eau froide et eau chaude, alimentant l'ensemble des points de puisage à l'intérieur de la cuisine. Cette tuyauterie sera prévue en cuivre à partir de la vanne en attente laissée par le marché plomberie.

Toute la tuyauterie sera enduite en deux couches de peinture conventionnelle et équipée de vannes d'isolement.

Ce prix rémunère également, l'évacuation depuis l'ensemble des appareils et points d'évacuation de la cuisine jusqu'aux regards prévus à cet effet par le marché gros œuvres, y compris le réseau secondaire d'évacuation à réaliser par le présent marché.

La tuyauterie d'évacuation sera généralement en PVC à l'exception des points utilisant une température haute où la tuyauterie d'évacuation sera en fonte.

L'ensemble sera exécuté conformément aux règles de l'art et doit être approuvé par le BET, le BCT, l'Architecte et le Maître d'Ouvrage Délégué avant l'exécution des travaux.

Prix payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccords, au prix.....24

Appel d'offres ouvert N° 256/19/AOO

Fourniture, installation et mise en service d'équipement pour la cantine de l'Aéroport Mohammed V

<p style="text-align: center;">Direction concernée</p> <p><i>Marouane BENSALMIA</i> <i>Chief of Service Gestion Opérationnelle - DCH</i> <i>Abdelhak ZAATI</i> <i>Chief de la Division Affaires Sociales</i></p> <p><i>Mohamed BENKIRANE</i> <i>Chief du Département des Affaires Sociales et du Personnel</i> <i>Aymae EL KOHEN</i> <i>Directrice Capital Humain</i></p>	<p style="text-align: center;">Direction des Achats et de la Logistique</p> <p><i>Le Directeur des Achats et de la Logistique</i> <i>Abdellah BOUKHLOUF</i></p>
<p>Direction Générale</p> <p style="color: red; font-size: 1.2em;">11 4 NOV 2019</p> <p><i>Le Directeur Général</i> <i>Zouhair Mohammed EL AOUFIR</i></p> 	
<p>Concurrent</p> <p style="text-align: center;">CPS lu et accepté sans réserve</p>	