

ROYAUME DU MAROC



MAITRE D'OUVRAGE
UNIVERSITÉ HASSAN II
DE CASABLANCA
PRÉSIDENTE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT, DU
TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE
DIRECTION DES ÉQUIPEMENTS PUBLICS

*TRAVAUX DE CONSTRUCTION DE L'ECOLE
NATIONALE DE COMMERCE ET DE GESTION DE
CASABLANCA*

LOT : EQUIPEMENT DE CUISINE

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

APPEL D'OFFRES N° 61 IUH2C/2016

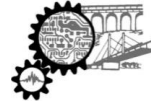
ARCHITECTS

Mr. KOMIHA Nouredine 35, Rue Jaber Ibn Hayane-Casablanca
Tél/Fax : 05 22 47 01 51
Email : archi@komiha.com

**Mr. BENELKHADIR
Mohamed** Résidence Macha Allah, Rue Jaafer Assadik-Agdal-
Rabat
Tél/ Fax : 05 37 67 48 99

BUREAU D'ETUDE

**OMNIUM
TECHNOLOGIQUE** 425, Avenue Hassan II, App n°1,
Rabat.
Tél : 05 37 72 35 20/25 - Fax: 05 37 72
35 91
Email :
projet1@omniumtechnologique.com



BUREAU DE CONTROLE

**SOCOTEC MAROC
Agence Casablanca** 37, Im. Rue des Ait Baamrane,
CASABLANCA
Tél: 05.22.40.13.60 à 62

APPEL D'OFFRES N° 61 IUH2C/2016

Appel d'Offres ouvert n°**61 IUH2C/2016**

OBJET : Travaux de construction de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de Casablanca. Lot : Equipement de Cuisine.

Passé en application du de l'alinéa 2, du paragraphe 1, de l'article 16 et l'alinéa 3 du paragraphe 3 de l'article 17 du règlement fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'Université Hassan II Casablanca, approuvé le 25/03/2015

Entre

Monsieur le Président de l'Université Hassan II Casablanca désigné ci-après par le « Maître d'Ouvrage » ou l'« Administration ».

D'une part

Et :

Monsieur.....

Agissant au nom et pour le compte de

Inscrit au registre de commerce de

Sous le n°.....

Affilié à la C.N.S.S sous le n°.....

Titulaire du compte bancaire n°.....

Et faisant élection de domicile à

En vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.

Désigné ci-après par « l'entreprise » ou « l'entrepreneur ».

D'autre part,

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

SOMMAIRE

CHAPITRE I : CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES GÉNÉRALES.....	4
CHAPITRE II : CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	2227
CHAPITRE III : DESCRIPTIF DES OUVRAGES	3642
CHAPITRE IV : BORDEREAU DES PRIX-DETAIL ESTIMATIF	92

CHAPITRE I : CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES GÉNÉRALES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent CPS a pour objet : les travaux de construction de L'ECOLE NATIONALE DE COMMERCE ET DE GESTION DE CASABLANCA - LOT: EQUIPEMENT DE CUISINE.

ARTICLE 2 : MAITRISE D'OUVRAGE-MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE

La Maîtrise d'Ouvrage est assurée par l'Université Hassan II Casablanca.
La Maîtrise d'Ouvrage Déléguée est assurée par la Direction des Equipements Publics.

ARTICLE 3 : DESCRIPTION SOMMAIRE DES TRAVAUX DU PRESENT LOT

Le présent Appel d'Offres s'inscrit dans le cadre de l'équipement de la cuisine de l'ENCG.
Les travaux seront exécutés en lot unique et comprennent sommairement : la fourniture, le transport sur site, la pose, le raccordement et la mise en service des équipements spécifiques de cuisine à implanter dans **les espaces de production et de restauration**, ainsi que la formation du personnel sur l'ensemble du matériel fourni dans ce cadre.

Le présent lot comprend aussi tous les **travaux d'électricité, de plomberie de distribution de gaz et de génie civil** afférents à l'installation des équipements ci-dessus.

ARTICLE 4 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Les pièces contractuelles constituant l'appel d'offre seront par ordre de priorité :

1. L'acte d'engagement,
2. Le présent cahier des prescriptions spéciales,
3. Le bordereau des prix - détail estimatif,
4. Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux exécutés pour le compte de l'Etat (C.C.A.G-T) approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 6 chaabane 1437 (13 mai 2016).

En cas de contradiction entre ces documents, les prescriptions du document portant le numéro le moins élevé primeront.

N.B. : le plan de principe établi par l'Architecte et le BET, sera donné aux soumissionnaires à titre indicatif seulement.

L'entrepreneur titulaire du présent lot fera son affaire de l'établissement des plans d'exécution relatifs au présent lot et qui devront être validés par le BET, le BCT, la Maîtrise d'œuvre et le Maître d'ouvrage.

ARTICLE 5: TEXTES GENERAUX

Le titulaire du marché sera soumis aux dispositions des textes généraux énumérés ci-après :

- 1- Loi 01-00 portant organisation de l'enseignement supérieur ;
- 2- Décret Royal n° 330-66 du 10 Muharrams 1387 (21 Avril 1967) portant règlement général de la comptabilité publique ;
- 3- **Le règlement du 25/03/2015 fixant les conditions et formes de passation des marchés de l'Université Hassan II de Casablanca ;**
- 4- Loi 69-00 relative au contrôle financier de l'état sur les entreprises publiques et autre organisme ;

- 5- Décret du 19/12/03 relative aux contrôleurs d'état, commissaires du gouvernement et trésoriers payeurs auprès des entreprises publiques et autres organisme.
- 6- Les textes officiels réglementant la législation du travail.
- 7- Le décret n°2.03.703 du 13 Novembre 2003 relatif aux délais de paiement et intérêt moratoires ;
- 8- dahir n°1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics
- 9- Tous les textes réglementaires rendus applicables à la date de la signature du marché.

ARTICLE 6 : TEXTE SPECIAUX

- 1- Le devis général d'Architecture (D.G.A.) réglant les conditions d'exécution des bâtiments administratifs (édition 1956) et le décret royal N° 406/67 du 9 Rabia II 1387 (17 Juillet 1967).
- 2- La circulaire 600 Bis – TPC du 07 Août 1958 relative au transport de matériaux et marchandises pour l'exécution des Travaux Publics.
- 3- Les conditions d'exécutions du gros œuvre des toitures, terrasses en béton armé, édition 1946 de l'Institut technique du bâtiment et des travaux publics.
- 4- Les règlements locaux concernant l'alimentation en eau et en électricité des immeubles.
- 5- L'arrêté du Directeur Général des Travaux Publics n° 350/69 du 15 Juillet 1969 portant règlement sur les installations électriques dans les immeubles et leurs dépendances du 7 Juin 1939.
- 6- Les règles techniques de conceptions et de calcul des ouvrages et constructions en béton armé dites "règles CCBA 68 " et "règles BAEL" dernière version.
- 7- Le décret n° 2- 02-177 du 09 Hijja 1422 (22 Février 2002) approuvant le règlement de construction parasismique (RPS 2000) applicable aux bâtiments fixant les règles parasismique et instituant le comité nationale du génie parasismique.
- 8- Le devis général pour les travaux d'assainissement édité par le Ministère des travaux publics.
- 9- Le CPC fixant les règles de conception et de calcul des structures en béton armé (RMBA 07) applicable à certains marchés d'études ou de travaux de construction des ouvrages en béton armé.
- 10- L'ensemble des normes marocaines, ou à défaut les normes françaises, et les prescriptions techniques provisoires ayant valeur de cahier de charge D.T.U.
- 11- Les règles d'exécution des travaux d'étanchéité (cahier noir).
- 12- Les Dahir n° 1-60-371 du 31 Janvier 1961 et n° 1.62 202 du 29 Octobre du 1962 modifiant le montant du cautionnement provisoire pour que les entrepreneurs ne puissent pas déterminer le montant de l'estimation confidentielle de l'administration. L'entrepreneur ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance de ces documents pour soustraire aux obligations qui en découlent.
- 13- Le cahier des prescriptions communes provisoires applicables aux travaux dépendant de l'administration des travaux publics tel que ce cahier est défini par la circulaire 6.019/TPC du 7 Juin 1972.
- 14- **Tous les textes réglementaires rendus applicables à la date de signature du marché.**

Nota :

L'adjudicataire du **présent lot** devra, s'il ne possède pas ces brochures, se les procurer au Ministère de l'Equipement et du Transport ou à l'Imprimerie Officielle. Il ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance de ces documents pour se soustraire aux obligations qui en découlent

Si le marché déroge à une prescription du CCAG-T et du D.G.A, l'adjudicataire du **présent lot** se conformera aux prescriptions du présent cahier des charges.

ARTICLE 7 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR L'ADJUDICATAIRE DU PRESENT LOT

L'adjudicataire du **présent lot** devra fournir les documents suivants selon le planning suivant :

<i>DESIGNATION DES DOCUMENTS</i>	<i>DELAIS</i>	<i>ARTICLES DE REFERENCE</i>
Mémoire technique d'exécution des travaux	07 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des travaux.	Article 12
Installation et organisation du chantier	15 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des travaux.	Article 47 et 50
Désignation du responsable du chantier	07 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des travaux.	Article 17 et 19
Agrément du matériel	07 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des travaux.	Article 18 et 50
Sous-détail de prix	15 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des travaux.	Article 54
Plans de recollement	15 jours calendaires avant la date de la réception provisoire des travaux.	Article 28
Attestations d'assurance	15 jours calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'approbation du marché.	Article 41 et 62

ARTICLE 8 : CONNAISSANCE DU DOSSIER

Un plan architectural est remis en même temps que le présent dossier des pièces contractuelles à l'adjudicataire du **présent lot** ; celui-ci déclare :

- Avoir apprécié toutes difficultés résultant du terrain, de l'emplacement des constructions, des accès, des alimentations en eau et en électricité, et toutes difficultés qui pourraient se présenter en cours des travaux pour lesquels aucune réclamation ne sera prise en considération.
- Avoir pris pleine connaissance de l'ensemble des travaux exécutés par les autres corps d'état et ceux restant à faire et les adaptations qui en résultent et à faire par ses soins.
- Avoir pris pleine connaissance de l'ensemble des travaux à exécuter par ses soins.
- Avoir fait préciser tous les points susceptibles de contestation.
- Avoir fait tous calculs et tous détails.
- N'avoir rien laissé au hasard pour déterminer le prix de chaque nature d'ouvrage présenté par lui et de nature à donner lieu à discussion.

Le Maître d'ouvrage se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il juge utile aux plans du projet. Ces modifications seront traitées au même titre que le reste des travaux sur la base du bordereau des prix et dans le cadre du respect des dispositions du CCAG-T.

ARTICLE 9 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE

En application de l'article 136 du règlement précité, l'Entrepreneur déclaré attributaire du **présent lot**, ne sera libre de renoncer à son offre que si l'approbation de son marché n'est pas notifiée dans un délai maximum de **soixante quinze (75) jours** à compter du jour de l'ouverture des plis, sauf prorogation de ce délais dans les formes et conditions fixées par l'article 33 du règlement précité. Les conditions de prolongation de ce délai sont fixées par les dispositions du 3ème § de l'article 136 du règlement précité.

ARTICLE 10 : VALIDITE DU MARCHÉ – DELAI D'EXECUTION – PENALITES

10.1 – VALIDITE DU MARCHÉ

Le Marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après son approbation par le Président de l'Université Hassan II de Casablanca et son visa par Contrôleur d'Etat auprès de l'Université Hassan II de Casablanca.

10.2 – DELAI D'EXECUTION

Le délai d'exécution du **marché** est fixé à **trois (03) mois**, il commence à courir à compter du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service qui aura prescrit de commencer les travaux.

Le délai d'exécution est suspendu du nombre de journées d'intempéries où il est constaté que l'entreprise ne pourrait effectuer aucun autre travail.

Le titulaire du **marché** ne peut élever aucune réclamation ou demande de prolongement du délai de **trois (03) mois**, cité ci-dessus, pour des motifs inhérents à la coordination de l'exécution des travaux des autres corps d'état entrant dans la réalisation du Projet de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion à Casablanca.

10.3 – PENALITES

10.3.1 Non respect du délai d'achèvement des travaux objet de l'article 10.2

A défaut par l'entrepreneur d'avoir terminé les travaux à la date prescrite, il lui sera appliqué une pénalité de **un pour mille (1‰)** par jour calendaire de retard, du montant du marché initial éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse des travaux (articles 55, 57 du CCAG-T).

Cette pénalité s'applique également en cas de retard de réaction aux ordres de service du maître d'ouvrage invitant le titulaire du marché à intervenir dans le cadre du plan de coordination de l'exécution des travaux de l'ensemble des lots du projet et causant ainsi des retards aux autres lots, étant donné que tout retard d'un lot entraîne une prolongation du délai des autres lots.

10.3.2 Non respect des délais prévus dans les articles 12 et 17.2

Chaque jour de retard enregistré dans la remise du mémoire technique objet de l'article 12 ci-dessous, la non présence au chantier d'un ingénieur qualifié ou technicien supérieur spécialisé, chargé d'assurer la direction du chantier objet de l'article 17.2, fera l'objet d'application d'une pénalité de **zéro virgule un pour mille (0,1 ‰)** du montant du marché initial.

10.3.3 Prise en compte des pénalités

Les pénalités prévues aux **articles 10.3.1 et 10.3.2** sont cumulables et leurs montants globaux sont plafonnés respectivement à 8% (huit pour cent) et 2% (deux pour cent) du montant total du marché toutes taxes comprises en application et dans les conditions de l'article 65 et de l'article 66 du C.C.A.G-T.

ARTICLE 11 : PROLONGATION DU DELAI

Le délai d'exécution prévu au présent cahier des prescriptions spéciales pourra être prolongé dans les cas suivants :

- 1- Cas de force majeure : Il sera fait application des dispositions prévues par l'article 47 du CCAGT.
- 2- Ordres de service d'arrêt des travaux ordonnés par le Maître d'ouvrage en raison de faits qui ne sont ni de la faute ni imputables à l'entrepreneur et indépendants de sa volonté.
- 3- Augmentation des travaux ou travaux supplémentaires. Dans ce cas, le délai sera prolongé par voie d'avenant.

ARTICLE 12 : MEMOIRE TECHNIQUE D'EXECUTION DES TRAVAUX

Dans un délai de **sept (07) jours** à partir de la notification de l'ordre de service de commencer les travaux, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** remettra au Maître d'ouvrage et Maître d'ouvrage

délégué, un mémoire technique détaillé en trois exemplaires décrivant le mode de réalisation des ouvrages, les moyens humains et matériels utilisés, et le planning de réalisation des travaux comprenant :

1- Le planning détaillé des travaux indiquant pour les différents ouvrages les principales tâches, leur durée en semaines, leur début et leur fin et leur enchaînement avec indication des relations de dépendances et des chemins critiques des travaux et les tâches critiques à surveiller.

Ce planning sera définitif une fois approuvé par le Maître d'ouvrage assisté par la Maîtrise d'œuvre qui disposera d'un délai de sept jours pour demander des modifications. L'approbation de ce planning par le Maître d'ouvrage et par la Maîtrise d'œuvre ne diminuera toutefois en rien la responsabilité de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** des délais contractuels.

Avant le démarrage de certaines phases de travaux, le Maître d'ouvrage pourra demander des notes d'information particulières complétant ce mémoire technique. L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra y répondre dans les délais requis.

Le planning sera obligatoirement affiché au bureau de chantier et constamment tenu à jour sous la surveillance du Maître d'ouvrage délégué et du Maître d'œuvre. L'entrepreneur titulaire du **présent lot** est tenu de vérifier cette mise à jour.

Le Maître d'ouvrage se réserve toutefois le droit, en conformité avec les dispositions du CCAG-T, de faire exécuter les travaux par tranches successives qui seront définies par ordre de service.

En cours d'exécution, il sera procédé périodiquement, chaque mois, à un examen commun avec le Maître d'ouvrage de la situation des travaux et des prévisions de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** qui, à cette occasion, remettra au Maître d'ouvrage un programme de travaux.

ARTICLE 13 : RECEPTION PROVISOIRE

La réception provisoire ne pourra être prononcée qu'après l'achèvement de l'ensemble des travaux, la remise en état des lieux et après la livraison du dossier complet des plans de recollement objet de l'article 28 ci-dessous. La réception provisoire sera prononcée conformément à l'article 73 du CCAG-T, en présence de tous les intervenants Maître d'Ouvrage, Maître d'Ouvrage Délégué, Maître d'œuvre, l'Ingénieur du B.E.T., l'Ingénieur du bureau de contrôle, l'Ingénieur du laboratoire et de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**. Tous les défauts constatés et les anomalies ainsi que les réserves émises au cours de la réception provisoire seront repris conformément aux règles de l'art et aux frais de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, sans pour cela le délai d'exécution ne soit prolongé.

ARTICLE 14 : RECEPTION DEFINITIVE

Le délai de garantie commencera à courir le lendemain du jour de la réception provisoire.

La réception définitive sera faite par le Maître d'ouvrage à l'expiration du délai de garantie, soit **une (01) année** après la réception provisoire.

Pendant toute la durée de ce délai de garantie de **une (01) année**, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu d'entretenir les ouvrages et de réparer à ses frais les parties qui seraient reconnues défectueuses par suite de vices de matière ou défauts de construction.

La réception définitive sera prononcée à la suite d'une visite contradictoire.

Après cette réception, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** restera soumis à la responsabilité de droit commun définie par les lois en vigueur dans le Royaume du Maroc.

Dans le cas où l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** ne remédierait pas aux défauts constatés lors de la visite faite pour la réception définitive, le Maître d'ouvrage aurait le droit de faire exécuter immédiatement, aux frais, risques et périls de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, les opérations et travaux nécessaires.

ARTICLE 15 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'article 16 du Cahier des Clauses Administratives Générales-Travaux, une retenue sera effectuée sur le montant des acomptes.

ARTICLE 16 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE ET DEFINITIF

Cautionnement provisoire

En application de l'article 14 du C.C.A.G.-T, le cautionnement provisoire à constituer est fixé à **20 000 DH (vingt mille Dirhams)**.

Cautionnement définitif

Le cautionnement définitif devra être constitué selon les conditions fixées par l'article 15 du C.C.A.G.-T

ARTICLE 17 : DOMICILE DE L'ENTREPRENEUR ET REPRESENTATION

17-1 DOMICILE DE L'ENTREPRENEUR

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

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

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

17-2 REPRÉSENTATION

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu d'assister personnellement ou par son représentant aux rendez-vous de chantier qui seront fixés dès la première réunion.

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** doit avoir en permanence sur le chantier un ingénieur qualifié ou technicien supérieur spécialisé assurant la direction du chantier et habilité à prendre toutes décisions.

Sauf demande écrite du Maître d'ouvrage, le directeur de chantier ainsi que l'ensemble du personnel d'encadrement doit être strictement conforme à ce qui figure dans le mémoire technique.

Le Directeur du chantier doit rejoindre le chantier dans un délai de **sept (07) jours** après la date de notification de l'ordre de service de commencer les travaux. En cas de retard, les pénalités prévues par l'article 10 § 10.3.2 seront appliquées.

Si le Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre considère que, pour incompétence constatée au cours de l'exercice de la fonction ou comportement incompatible avec la responsabilité qui lui est confiée ou s'il en juge la présence sur le chantier indésirable pour d'autres raisons dûment justifiées, qu'un cadre parmi le personnel de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** ne doit plus faire partie de l'encadrement du chantier, la notification doit en être faite à l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** qui doit procéder à son remplacement dans un délai de **sept (07) jours** au maximum.

Quel que soit le motif de remplacement du personnel, l'agrément des nouveaux cadres proposés s'effectuera sur la base des curriculum vitae signé par l'intéressé et l'entreprise, lesquels devront faire valoir une expérience et une compétence au moins équivalentes à celles des profils initiaux.

ARTICLE 18 : AGREMENT DU MATERIEL

Dans un délai de **sept (07) jours** calendaires à dater du lendemain de l'ordre de service de commencer les travaux, l'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra faire agréer, par l'administration, les dispositions détaillées qu'il compte adopter et le matériel qu'il compte utiliser.

L'administration pourra exiger que soient modifiées ou complétées les dispositions envisagées si celles-ci paraissent insuffisantes, et si à l'expérience, elles ne donnent pas satisfaction, en particulier, si l'usure du matériel est la cause d'une qualité ou d'une cadence insuffisante dans l'exécution des travaux.

Après approbation des dispositions définitives, et après le choix définitif du matériel proposé, l'entrepreneur titulaire du **présent lot** aura à passer commande ferme de tous matériels, quelque qu'en soit l'origine.

Il est spécifié que l'agrément du matériel par l'administration ne diminue en rien la responsabilité de l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, quant au respect des délais et aux conséquences dommageables que son utilisation pourrait avoir à usage par des tiers.

ARTICLE 19: RESPONSABILITE DE CHANTIER

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra présenter, au plus tard, **sept (07) jours** calendaires à dater du lendemain du jour de la notification de l'approbation du marché, à l'agrément de l'administration, le responsable qualifié qu'il compte garder sur le chantier en permanence accompagné de ses références et attestations personnelles pour des travaux de même importance.

Le responsable du chantier doit assurer sans interruption la direction de ce chantier.

ARTICLE 20 : RESPONSABILITE DE L'ENTREPRENEUR

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, de par sa signature, reconnaît qu'il est seul responsable de tous accidents ou dommages, matériels ou corporels, du fait direct ou indirect des travaux ou fournitures objet du marché ou causés par son personnel ou son matériel.

Cette responsabilité s'étend aussi bien pendant l'exécution des travaux qu'après leur achèvement, pendant la période de responsabilité légale et à la complète décharge de l'administration.

Il devra soumettre à l'approbation du Maître d'ouvrage, le programme d'exécution assorti des plans de sécurité et d'hygiène conformément à l'article 33 du C.C.A.G -T. Ces plans seront tenus à jours par le titulaire du **présent lot** qui en signalera les modifications au Maître d'ouvrage.

En conséquence, il est en particulier responsable :

- 1- De la conformité des installations effectuées par lui aux règlements en vigueur et en particulier à ceux concernant la sécurité ;
- 2- Du respect de toutes obligations résultant des lois et décrets en vigueur, des règlements de police, de voirie, d'hygiène, de sécurité etc., dans l'organisation des chantiers, de même que des obligations relatives à la législation de la Sécurité Sociale ;
- 3- De tous accidents qui pourraient survenir à lui-même, à son personnel, aux agents du Maître d'ouvrage, du Maître d'ouvrage délégué, du Maître d'œuvre et des agents de contrôle ou à tous tiers présents sur les lieux des travaux ;
- 4- Des études, des fournitures et des travaux faits par lui. Il supporterait les dépenses supplémentaires auxquelles la correction de ses erreurs ou de ses omissions pourrait donner lieu, y compris les réfections ou transformations qui seraient imposées à la suite d'une inspection par un organisme agréé, pour mise en conformité des installations avec les règlements en vigueur ;
- 5- Des conséquences qu'entraînent la nature de l'eau et la nature des terrains traversés sur la tenue des matériaux employés et la résistance de ces matériaux à la corrosion interne ;
- 6- De toute action intentée contre l'administration, y compris les revendications des titulaires de brevets, licences, marques de fabrique ou autres, relatives aux travaux ou fournitures faisant l'objet du marché ;
- 7- Des frais de réparation de tous dommages résultant des avaries qu'auraient subies au cours de l'exécution des travaux ou à la suite de ceux-ci, les ouvrages et installations publics ou privés, apparents ou souterrains, que ces ouvrages et installations soient ou non indiqués sur les plans établis par l'Architecte.

Ces responsabilités ne seront atténuées en rien par les vérifications et les approbations données par le Maître d'ouvrage délégué, l'Architecte ou le BET sur les dispositions d'ensemble ou de détail ou sur les plans des travaux ou fournitures à effectuer par l'entreprise titulaire du **présent lot**.

ARTICLE 21 : CONTROLE DES BATIMENTS ADMINISTRATIFS

Nonobstant le contrôle et la surveillance normale des travaux par le Maître d'ouvrage ou le Maître d'Ouvrage Délégué, l'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra laisser libre accès de ses chantiers aux ingénieurs chargés du contrôle des bâtiments administratifs, leur présenter s'ils le demandent, toutes pièces du marché et leur fournir tous renseignements et explications utiles pour faciliter leur mission.

ARTICLE 22 : LIAISON AVEC LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu de fournir à tout moment, tous renseignements intéressant l'exécution du marché dont le Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre juge nécessaire d'en avoir connaissance, en raison notamment de l'incidence possible des travaux confiés à l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sur ceux, le cas échéant, des autres entrepreneurs responsables des autres corps d'état et sur les services des fournisseurs.

Il est précisé que les demandes de renseignements adressées à l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** par le Maître d'ouvrage ne pourront être considérées comme ingérence de celui-ci dans l'exécution du marché, ni entraîner un partage quelconque de responsabilité entre le Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre et l'Entrepreneur. Ces demandes conserveront un caractère documentaire.

En tout état de cause, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** demeurera seul responsable de l'exercice de la fonction qui lui est propre à l'intérieur des obligations de son marché.

Toutes les fois qu'il en sera requis, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** se rendra aux convocations du Maître d'ouvrage, dans ses bureaux ou sur les chantiers, de manière qu'aucune opération ne puisse être retardée ou suspendue en raison de son absence.

Il informera notamment le Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre des incidents de chantier, de l'avancement des travaux, de la situation des effectifs et du matériel, de l'état des livraisons du chantier et des commandes de matériaux (approvisionnements, fournitures, etc.) et mettra à la disposition de celui-ci tous documents relatifs à l'exécution des travaux.

Il adressera au Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre, au début de chaque mois pour le mois écoulé, un rapport illustré par des photos en cinq exemplaires où seront consignés les renseignements ci-dessus conformément aux directives du Maître d'ouvrage.

Le Directeur des travaux ou son adjoint et les responsables du chantier sont tenus de se rendre aux réunions de chantier et de coordination dont les dates sont fixées par le Maître d'ouvrage.

ARTICLE 23 : OBLIGATIONS DIVERSES DE L'ENTREPRENEUR

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu de provoquer lui-même les instructions écrites et figurées qui pourraient lui manquer. Dans ces conditions, il ne pourra se prévaloir du manque de renseignements pour justifier une exécution contraire aux obligations de son marché.

En application de l'article 44 du C.C.A.G-T, le délai fixé pour le dégagement, le nettoyage et la remise en état des emplacements mis à la disposition de l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, est fixé à **quinze (15) jours** calendaires avant la date de réception provisoire.

ARTICLE 24 : ECHANTILLONNAGE

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra soumettre à l'agrément du Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maitrise d'œuvre un échantillon de chaque espèce de matériau ou de fourniture qu'il se propose d'employer. Il ne pourra mettre en œuvre des matériaux qu'après acceptation donnée par ordre délivré par le Maître d'ouvrage et la Maitrise d'œuvre.

Les échantillons seront déposés au bureau de chantier prévu à l'article 20-1 paragraphe 2 du D.G.A et serviront de base de vérification pour la réception des travaux.

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra présenter à toute réquisition les certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité des matériaux proposés.

ARTICLE 25 : PROVENANCE DES MATERIAUX

En application de l'article 42 paragraphe 4 du C.C.A.G –T, l'entrepreneur doit, à toute réquisition, justifier de la provenance des matériaux et produits par tous documents probants dont notamment les factures, les bons de livraison et les certificats d'origine.

ARTICLE 26 : OBLIGATIONS ET RESPONSABILITE EN MATIERE D'ESSAIS

Il appartient à l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** de fournir au Maître d'ouvrage tous les documents d'homologation nécessaires à l'agrément ainsi que les essais d'études et de convenance.

A défaut de ces documents, le Maître d'ouvrage délégué assisté par la maîtrise d'œuvre exigera des essais avant acceptation des matériaux et équipements.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** doit effectuer à ces frais les essais de formulation de béton et les essais de convenance pour les matériaux approvisionnés sur chantier et doit les soumettre à l'approbation préalable du Maître d'ouvrage délégué assisté par la Maîtrise d'œuvre.

Ces contrôles sont réputés couverts par les prix du bordereau des prix – détail estimatif.

ARTICLE 27 : CONTROLE DE LA QUALITE DES TRAVAUX

Le Maître d'Ouvrage procédera à l'exécution d'essais de conformité à sa charge lors de la réalisation des travaux. Au cas où les résultats de ces essais sont défavorables, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra reprendre les ouvrages non conformes à ses frais, et effectuer à sa charge par le laboratoire de l'Administration, les essais de conformité nécessaires jusqu'à l'obtention de résultats favorables.

ARTICLE 28: PLANS DE RECOLLEMENT - INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION

Quinze (15) jours avant la date de la réception provisoire des travaux, l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, remettra au Maître d'ouvrage sous couvert de la Maîtrise d'œuvre, 2 calques et 4 tirages (pliés au format A3) des dessins côtés des ouvrages non visibles, dont la réalisation peut être différente des dessins initiaux tels que ces ouvrages auront été réellement exécutés, conducteurs visibles ou non visibles tels qu'ils ont été posés, repérés par des symboles et teintes conventionnels avec indication des secteurs ou autres caractéristiques. Ces dessins indiqueront avec des couleurs conventionnelles différentes, les positions de tous regards, postes d'eau, boîtes, vannes et le sens d'écoulement des égouts.

L'entrepreneur titulaire du **présent lot**, devra joindre les notices d'entretiens, les notices d'exploitation et la nomenclature complète du matériel utilisé, en précisant notamment pour chacun d'eux : la provenance, la vulnérabilité et les détails d'approvisionnement, de façon à constituer un guide permettant d'établir une liste de pièces de rechange.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, demeure responsable des conséquences que peut entraîner la non correspondance des documents de recollement aux réalisations.

Aucun décompte définitif ne sera réglé à l'entreprise titulaire du **présent lot**, avant la remise du dossier de recollement.

ARTICLE 29 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du présent marché, le Maître d'Ouvrage délivre sans frais, à l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, sur sa demande de contre récépissé, un exemplaire spécial du présent marché portant la mention « **exemplaire unique** » et destiné à former un titre conformément aux dispositions du dahir n°1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics.

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

- 1- La liquidation des sommes dues par l'Université Hassan II de Casablanca en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Président de l'Université Hassan II de Casablanca.

- 2- Le responsable chargé de fournir au titulaire du présent marché ainsi qu'au bénéficiaire du nantissement en subrogation, les renseignements et états prévus par le Dahir précité, est le Président de l'Université Hassan II de Casablanca.
- 3- Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'Université Hassan II de Casablanca.

ARTICLE 30 : RÉSILIATION

Le marché est résilié dans les cas prévus dans l'article 69 du C.C.A.G -T.

ARTICLE 31 : REPRISE DE MATERIEL ET DES MATERIAUX EN CAS DE RESILIATION

Dans le cas de résiliation, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, sera tenu d'évacuer le chantier, les locaux et tout emplacement utile à l'exécution des travaux dans un délai limite de **trois (03) mois** au cours desquels l'entreprise sera tenue de prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre au Maître d'ouvrage de poursuivre les travaux sans retard. Passé ce délai, l'évacuation est faite par le Maître d'ouvrage aux frais et risques de l'entreprise.

Les conditions de reprise de matériels et matériaux en cas de résiliation du présent marché, sont celles prévues par l'article 70 du CCAGT.

ARTICLE 32 : AJOURNEMENT OU CESSATION DES TRAVAUX

Les dispositions des articles 48 et 49 du C.C.A.G -T seront appliquées.

ARTICLE 33 : PERIODE DE GARANTIE

La période de garantie de tous les travaux est fixée à **douze mois (12 mois)** à partir de la date de réception provisoire.

Pendant la durée du délai de garantie, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** demeure responsable de ses ouvrages, et est tenu de les entretenir à ses frais ; il reste de même responsable des actions ou indemnités formulées par les tiers pour dommages résultant de l'exécution des travaux.

La garantie relative au matériel fourni par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** est celle fixée par les normes en vigueur.

Si, au moment de la réception définitive, il est reconnu que certains ouvrages ne sont pas en bon état, le Maître d'ouvrage peut prolonger le délai de garantie jusqu'à ce que les travaux nécessaires aient été exécutés par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** ou faire exécuter les travaux aux frais de celui-ci et ce, dans les conditions des articles 76 & 79 du CCAG-T.

ARTICLE 34 : REGLEMENT DE POLICE ET DE VOIRIE

Il sera fait application des dispositions et règlements locaux, de même aux usages et exigences locales, les dispositions du C.C.A.G-T seront également appliquées.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra obligatoirement se soumettre à tous les règlements de police et de voirie en vigueur sur le lieu de construction.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera responsable de tous les dégâts ou détournements commis par son personnel ou par des tiers sur son chantier ou dans les bâtiments avoisinants mis à sa disposition.

ARTICLE 35 : ORDRE DE SERVICE - LETTRES - INSTRUCTIONS

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** se conformera strictement aux plans, tracés, dessins de détails ainsi qu'aux ordres de services, lettres, et instructions qui lui seront adressés par le Maître d'ouvrage. Il se conformera aux changements qui lui sont prescrits pendant l'exécution du marché, mais seulement lorsque le Maître d'Ouvrage les ordonne par ordres de service et sous sa responsabilité. Il ne lui est tenu compte de ses changements qu'autant qu'il justifie de cet ordre de service.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu de provoquer lui-même les instructions écrites ou figurées qui pourraient lui manquer. Dans ces conditions, il ne pourra jamais se prévaloir du manque de renseignements pour une exécution contraire à la volonté du Maître d'Ouvrage ou pour justifier un retard dans l'exécution.

ARTICLE 36 : TRAVAUX SUPPLEMENTAIRES – AUGMENTATION OU DIMINUTION DANS LA MASSE DES TRAVAUX - CHANGEMENT DANS LES DIVERSES NATURES D'OUVRAGES

Tout augmentation, diminution ou changement dans l'importation des diverses natures d'ouvrages réalisés, seront faits conformément aux dispositions prévues par les articles 55, 57 et 58 du C.C.A.G.T.

ARTICLE 37 : DOCUMENTS

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** est tenu de vérifier les côtes et signaler en temps voulu toutes erreurs matérielles qui auraient pu se glisser dans les plans ou pièces écrites qui lui seraient notifiés. La non observation de cette prescription entraînera la responsabilité de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** qui endossera les frais nécessaires à la mise en ordre des ouvrages. Aucune côte ne sera prise à l'échelle sur les plans pour l'exécution des travaux.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra s'assurer sur place, avant toute mise en œuvre, de la possibilité de suivre les côtes et indications des plans et dessins de détail. Dans le cas de doute, il se référera immédiatement à la Maîtrise d'Œuvre et au Maître d'Ouvrage Délégué.

ARTICLE 38 : MALFACONS

Conformément à l'article 45 du CCAG-T, si des malfaçons viennent à être décelées, les ouvrages seront démolis et refaits à la charge de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**. Si ces réfections entraînent des dépenses supplémentaires, ces dépenses seront également à la charge de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** et ce, sans préjudice de tout autre dommage et intérêts que le Maître d'Ouvrage pourrait réclamer pour préjudice intégral qui pourrait être causé par les travaux de réfection.

ARTICLE 39 : DOCUMENTATION PHOTOGRAPHIQUE SUR LES TRAVAUX

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu de constituer une documentation photographique permettant de suivre la marche des travaux et mettant essentiellement l'accent sur les points forts du chantier. La collection photographique pour chaque étape du chantier ainsi constituée (au minimum de 20 photos nouvelles par mois) sera remise, au fur et à mesure, au Maître d'ouvrage en deux exemplaires positifs et un exemplaire négatif. A la fin des travaux, une vidéo d'**une (01) heure** résumant les étapes essentielles des travaux doit être remise au Maître d'Ouvrage. Les frais correspondants sont censés être compris dans les prix du présent marché.

ARTICLE 40 : IMPLANTATION ET NIVELLEMENT

Par dérogation à l'article 89 et 210 du D.G.A, l'implantation sera réalisée par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, sous son entière responsabilité et à ses frais, en application du plan, et suivant les indications qui lui seront fournies par l'Architecte. Ce dernier, disposera d'un délai de **huit (08) jours** pour approuver ou faire modifier ce piquetage, à dater du jour de la réception de la demande d'y procéder, faite par l'entrepreneur titulaire du **présent lot**.

ARTICLE 41 : ASSURANCE ET RESPONSABILITE

1-Avant tout commencement des travaux, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** doit adresser au Maître d'ouvrage une ou plusieurs attestations délivrées par un ou plusieurs établissements agréés à cet effet, justifiant la souscription d'une ou plusieurs polices d'assurances pour couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché et précisant leurs dates de validité, à savoir ceux se rapportant :

- Aux véhicules automobiles utilisés sur le chantier qui doivent être assurés conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.
- Aux accidents du travail pouvant survenir au personnel de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** qui doit être couvert par une assurance conformément à la législation et la réglementation en vigueur.

Le Maître d'ouvrage ne peut être tenu pour responsable des dommages ou indemnités légales à payer en cas d'accidents survenus aux ouvriers ou employés de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** ou des sous-traitants.

A ce titre, l'Entrepreneur garantira le Maître d'ouvrage contre toute demande de dommages - intérêts et contre toute réclamation, plainte, poursuite, frais, charge et dépense de toute nature relative à ces accidents.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, est tenu d'informer par écrit le Maître d'ouvrage de tout accident survenu sur son chantier et le consigner sur le cahier de chantier prévu par le cahier des prescriptions communes ou le cahier des prescriptions spéciales.

- A la responsabilité civile incombant :
 - o A l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, en raison des dommages causés aux tiers par les ouvrages objets du présent marché, jusqu'à la réception définitive notamment, par les matériaux, le matériel, les installations, le personnel de l'entrepreneur, quand il est démontré que ces dommages résultent d'un fait de l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, de ses agents ou d'un défaut de ses installations ou de ses matériels ;
 - o A l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, en raison des dommages causés sur le chantier et ses dépendances, aux agents du Maître d'ouvrage ou de ses représentants ainsi qu'aux tiers autorisés par le Maître d'ouvrage à accéder aux chantiers, jusqu'à la réception définitive ;
 - o Au Maître d'ouvrage, en raison des dommages causés aux tiers sur le chantier et ses dépendances, notamment par ses ouvrages, ses matériels, ses marchandises, ses installations, ses agents. Le contrat d'assurance correspondant à cette responsabilité doit contenir une clause de renonciation de recours contre le maître d'ouvrage ;
 - o Au Maître d'ouvrage, en raison des dommages causés au personnel de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** et provenant, soit du fait de ses agents, soit du matériel ou des tiers dont il serait responsable, et qui entraîneraient un recours de la victime ou de l'assurance « Accident du travail ».
- Aux **dommages à l'ouvrage** ; à ce titre doivent être garantis par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, pendant la durée des travaux et jusqu'à la réception provisoire, les ouvrages provisoires objets du marché, les ouvrages et installations fixes ou mobiles du chantier, les matériels, équipements, installations, matériaux et approvisionnements divers contre les risques d'incendie, vol, détérioration pour quelque cause que ce soit, tempête, ouragan, cyclone affaissement de terrain dégâts des eaux.

La police devra couvrir les dommages causés aux matériaux approvisionnés, aux constructions en cours et aux ouvrages achevés et encore réceptionnés.

Cette police doit couvrir sur une période d'exploitation au minimum de **une (01) année** à compter de la date de Réception Provisoire.

2- L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, est tenu de renouveler les assurances prévues au **paragraphe 1** du présent article de manière à ce que la période d'exécution des travaux soit constamment couverte par les assurances prévues par le présent marché.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, est tenu de présenter au Maître d'ouvrage, la justification du renouvellement des assurances prévues ci-dessus.

3- Aucun ordonnancement ne sera effectué si l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, n'a pas respecté les dispositions du **paragraphe 1 et 2** du présent article. Les attestations de souscription des polices d'assurances doivent être conservées par le Maître d'ouvrage.

4-En outre, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, devra garantir le Maître d'ouvrage contre les conséquences de tout autre dommage ou préjudice causé par lui à l'occasion des travaux du présent marché, à toute personne et à toute propriété.

5-Les dispositions du **paragraphe 1 et 2** ci-dessus s'appliquent également aux sous-traitants.

ARTICLE 42 : APPROVISIONNEMENT

Dans le marché, il ne sera pas prévu d'acomptes pour approvisionnement.

ARTICLE 43 : MODE DE REGLEMENT DES OUVRAGES

Les règlements seront faits au mètre par application des prix unitaires du bordereau des prix-détail estimatif aux quantités réellement exécutées.

Les décomptes de règlement des travaux seront présentés selon le bordereau des prix-détail estimatif, avec présentation des métrés justificatifs et attachements correspondants.

ARTICLE 44 : NETTOYAGE DU CHANTIER

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, devra évacuer régulièrement des locaux où il travaille, les gravois ou débris qui sont le fait de ses activités.

Les gravois et débris seront déposés au voisinage du chantier en un ou plusieurs endroits désignés par le Maître d'ouvrage, et seront évacués aux décharges publiques aux frais de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra prévoir dans ses prix, les frais nécessaires au nettoyage constant du chantier.

Le nettoyage s'entend pour les locaux intérieurs et les abords du chantier, le personnel et les matériaux nécessaires aux travaux de remise en état qui lui seraient demandés par la Maîtrise d'œuvre.

Après l'exécution des peintures, les ouvrages devront être dans un état de propreté indispensable à l'introduction des usagers des bâtiments.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, est en particulier chargé du dégagement des menuiseries et serrures ou tout autre matériel bloqués par la peinture, des retouches consécutives nécessaires, de la mise en état des appareils sanitaires à débarrasser de leur plâtre protecteur et les poncer soigneusement avec un produit adéquat pour éliminer les rayures et tâches diverses et leur rendre leur éclat.

ARTICLE 45 : FRAIS DE TIMBRES ET D'ENREGISTREMENT

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra supporter les frais de timbres et s'il y a lieu, les frais d'enregistrement des différentes pièces du présent marché, conformément à l'article 7 du CCAG-T.

ARTICLE 46 : CONTESTATIONS ET LITIGES

En cas de contestation entre le maître d'ouvrage et le fournisseur, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82, 83, et 84 du CCAG-T.

ARTICLE 47 : INSTALLATION DU CHANTIER

L'Entrepreneur du **marché** devra prévoir, dès l'ouverture du chantier, de déposer un dossier complet des plans d'exécution et des pièces écrites dans le local à usage de bureau pour les réunions de chantier, dans le meuble prévu à cet effet.

Les frais d'installation de chantier seront à la charge de l'entreprise titulaire du **présent lot**, et sont réputés couverts par les prix du bordereau des prix – détail estimatif.

Il est spécifié que tous les locaux nécessaires pour le stockage des matériaux ou matériels de l'entreprise titulaire du **présent lot**, seront établis en dehors des constructions et à des emplacements soumis pour approbation du Maître d'ouvrage avant tout stockage de matériaux. Il sera de même pour les

baraquements de chantier dont l'implantation et l'aspect seront soumis à l'approbation du Maître d'ouvrage avant tout commencement de travaux.

L'hébergement du personnel de chantier est formellement interdit à l'intérieur des constructions du projet. Il en est de même pour les installations de réfectoires et sanitaires qui devront être implantés en dehors de toute construction, à des emplacements soumis à l'approbation du Maître d'ouvrage.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, devra effectuer les démarches nécessaires pour obtenir l'autorisation d'occupation du domaine public (trottoirs, etc.). Tous les frais concernant cette occupation seront payés par l'entreprise titulaire du **présent lot** et sont réputés couverts par les prix du bordereau des prix – détail estimatif.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** est réputé avoir une entière connaissance des dispositions d'ensemble, de l'importance et de la situation des ouvrages à exécuter, de la nature et de l'état des terrains, des emplacements de voies et moyens d'accès ou de circulation, ainsi que des conditions climatiques de la région, notamment du régime des eaux, de la fréquence et de l'importance des crues des cours d'eau pouvant avoir une incidence sur les travaux du **présent lot**.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** fera son affaire des épaissements, pompes et protections éventuels qui font partie intégrante du présent marché, et considérés comme aléas normaux inhérents aux travaux.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** se procure, à ses frais et risques, les terrains nécessaires à l'installation de ses chantiers. Dans le cas où des terrains ou bâtiments appartenant au Maître d'ouvrage conviennent à l'installation du chantier, l'entrepreneur titulaire du **présent lot** peut demander leur mise à sa disposition. Dans ce cas, celui-ci reste soumis à la réglementation locale pour l'usage des dépendances publiques, et est tenu d'entretenir ses installations et remettre en état en fin de chantier, les installations mises à sa disposition.

ARTICLE 48 : MODE D'EXECUTION DES OUVRAGES

Tous les travaux du **présent lot** devront être exécutés suivant les règles de l'Art, conformément aux dessins et plans visés "Bon pour exécution" qui seront notifiés à l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** par le Maître d'ouvrage.

Les plans d'Architecte restent toujours la base de la construction des ouvrages, tous les dessins annexes devront s'y conformer sauf indication contraire du Maître d'ouvrage.

Tous les matériaux utilisés seront de première qualité et exempts de défauts.

ARTICLE 49 : ESSAIS DE MATERIAUX ET MATERIEL

Conformément aux stipulations de l'article 4, paragraphe 3 du devis général d'architecture, les frais d'essais des matériaux seront à la charge de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**, pour tous travaux ou fournitures qui n'auront pas satisfait aux conditions imposées par le D.G.A.

Les essais seront effectués conformément aux normes marocaines en vigueur. Ils seront faits obligatoirement par un laboratoire agréé à la charge de l'Entrepreneur titulaire du **présent lot**.

L'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra tenir en permanence sur le chantier, des récipients ou éléments de matériaux disponibles à des prises de prélèvement pour études, essais ou analyses.

Les essais de matériaux installés par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sont à sa charge, ainsi que tous les ingrédients ou fluides nécessaires à ces essais.

Sont aussi à sa charge toute main d'œuvre nécessaire à ces essais, échafaudage, branchements et toutes sujétions, à la demande du Maître d'ouvrage.

ARTICLE 50 : ORGANISATION DU CHANTIER – COMMANDE DU MATERIEL

Dans un délai de **sept (07) jours** calendaires à dater du jour de la notification de l'ordre de service lui prescrivant de commencer les travaux, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra faire agréer par le Maître d'ouvrage, les dispositions détaillées qu'il compte adopter et le matériel qu'il compte utiliser.

Le Maître d'ouvrage peut exiger que ces dispositions soient modifiées ou complétées, si elles ne donnent pas satisfaction.

Après approbation des dispositions définitives et après le choix définitif du matériel proposé, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** aura à passer commande ferme de tout le matériel qu'elle qu'en soit l'origine. Le matériel reçu sera livré sur le chantier. Dans le cas où l'avancement des travaux ne permettrait pas son installation immédiate, le matériel sera entreposé dans un local parfaitement clos et sous la responsabilité de l'entrepreneur.

Il est spécifié que l'agrément du matériel par le Maître d'ouvrage ne diminue en rien la responsabilité de l'entrepreneur titulaire du **présent lot** quant au respect des délais et aux conséquences dommageables que son utilisation pourrait avoir à l'égard des tiers.

Si à un moment quelconque en cours d'exécution, le Maître d'ouvrage constate que le programme n'est pas respecté, l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** devra dans un délais de **cinq (05) jours** à partir de l'invitation qui lui sera faite par ordre de service, proposer un nouveau programme accompagné d'une note explicative des moyens à mettre en œuvre permettant de rattraper le retard et respecter le délai contractuel.

Dans le cas où il serait impossible d'établir un nouveau programme respectant le délai contractuel, l'acceptation éventuelle du nouveau programme par le Maître d'ouvrage ne modifie en rien le calcul des pénalités stipulées au présent C.P.S.

ARTICLE 51 : SOUS – TRAITANCE

Le titulaire choisit librement ses sous-traitants sous réserve qu'il notifie au maître d'ouvrage la nature des prestations qu'il envisage de sous-traiter, ainsi que l'identité, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse des sous-traitants et une copie certifiée conforme du contrat précité. Toutefois, le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à **des prestataires installés au Maroc et notamment à des petites et moyennes entreprises**.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents.

Le maître d'ouvrage exercera un droit de récusation par lettre motivée, dans un délai de **quinze (15) jours** à compter de la date de l'accusé de réception, notamment lorsque les sous-traitants ne remplissent pas les conditions requises des concurrents.

Le titulaire demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers.

Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

En aucun cas, la sous-traitance ne peut dépasser **cinquante pour cent (50 %)** du montant du marché ni porter sur les articles des parties 1.1 (réception – réserves sèches), 1.2 (préparation repas) & 1.5 (zone sandwicherie) du bordereau des prix.

ARTICLE 52 : PRIX

Il est formellement stipulé que l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** est réputé avoir une parfaite connaissance de la nature, des conditions et difficultés d'exécution du projet établi par le Maître d'Ouvrage, avoir visité l'emplacement de la construction, s'être rendu sur place et s'être entouré de tous les renseignements nécessaires à la composition des prix et avoir toutes les précisions désirables pour que l'ouvrage fini soit conforme à toutes les règles de l'art et aux prescriptions du présent marché.

Les prix établis par l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** correspondent à des ouvrages en parfait état d'achèvement et de fonctionnement, ils comprennent également tous percements, saignées, rebouchages, raccords de tous corps d'état, et en général, toutes sujétions nécessaires pour une meilleure réalisation des ouvrages.

En supplément des moyens à mettre en œuvre pour réaliser les ouvrages (main d'œuvre, matériaux, matériel, etc.), sont compris, notamment, dans les prix les charges suivantes :

- Les frais des métrés établis par un bureau de métré agréé ;
- L'élaboration des études d'exécution liées au projet, leur validation par un BET agréé et leur visa par un Bureau de Contrôle agréé ;
- Les études supplémentaires et l'exécution des plans de détail ;
- L'organisation du chantier des travaux et les installations y afférentes ;
- L'implantation des ouvrages ;

- Les essais et contrôles des matériaux tels que définis par les normes, les règlements en vigueur et les spécifications particulières du présent marché ;
- La totalité du personnel de direction, de surveillance, et d'exécution des ouvrages, appointements, salaires, frais de voyage et de séjour, charges annexes, primes et indemnités de toute nature, etc.
- Les moyens à mettre en œuvre et les dépenses à engager pour assurer le fonctionnement sur place ;
- Les frais de branchement, de distribution et de consommation d'eau et d'électricité nécessaires à la réalisation des travaux pendant toute la durée du chantier ;
- Les frais d'amenée, de mise en œuvre, d'entretien, et de gardiennage du matériel nécessaire conforme à celui indiqué dans l'offre de l'entrepreneur titulaire du **présent lot** ;
- La fourniture et l'installation, le chauffage et l'éclairage de tous les baraquements à usage de logements, ateliers, magasins, bureaux, etc., aux emplacements qui seront désignés par le Maître d'ouvrage ;
- Les ouvrages permettant d'accéder aux différents points de travail et aux différentes installations de l'entreprise, y compris l'entretien en parfait état de viabilité desdits ouvrages et éventuellement, des voies publiques ou privées empruntées par les engins de l'entrepreneur titulaire du **présent lot**, durant les travaux ;
- L'enlèvement de toutes les installations de l'entrepreneur titulaire du **présent lot** en fin de chantier, fondations comprises, et de tous les dépôts de matériaux, terres, gravats, etc., y compris l'enlèvement des terres, déchets et autres matières provenant de l'exécution des travaux, le repliement de tout son matériel et la remise en état des lieux et le nettoyage de tous les ouvrages avant réception provisoire.

ARTICLE 53 : VARIATION DES PRIX

Les prix du marché seront révisables en application de la formule de révision des prix suivante :

$$P = P_0 \times (0.15 + 0.85 \times \text{BAT4} / \text{BAT4}_0)$$

P : le montant hors taxe révisé de la prestation considérée.

P₀ : le montant initial hors taxe de cette même prestation.

BAT4₀ : indice global de « plomberie sanitaire » au mois de la date limite de remise des offres ;

BAT4 : indice global de « plomberie sanitaire » au mois de la date de l'exigibilité de la révision.

Les règles de révision des prix sont fixées par l'arrêté du Chef de Gouvernement n° 3-302-152 du 15 Safar 1437 (27 Novembre 2015) fixant les règles et conditions de révision des prix des marchés publics.

ARTICLE 54 : SOUS-DETAIL DES PRIX

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra fournir à l'appui de son bordereau de prix et ce, dans un délai de **quinze (15) jours** suivant la notification de l'ordre de service de commencer les travaux, les sous-détails justificatifs, dans lesquels il fera apparaître nettement :

Pour les matériaux

Leurs caractéristiques, leurs origines ou l'usine d'où ils proviennent, le prix des fournitures départ usine ou carrière, les frais d'amenée à pied d'œuvre, non compris les majorations pour frais généraux, impôts, TVA et bénéfice.

Pour les dépenses de main-d'œuvre

Les prix pratiqués pour les différentes catégories d'ouvriers, y compris les chefs d'équipes et non compris les charges sociales, les taxes, les frais généraux, impôt de bénéfices.

Les pourcentages

De majoration globale appliquée, d'une part aux dépenses de main-d'œuvre et d'autre part, aux dépenses de matériaux. Ces éléments justifieront les prix de main-d'œuvre et de matériaux figurant dans les sous-détails.

Pour chaque prix, il y aura lieu de faire apparaître les heures de travail, les quantités de matériaux utilisés, les dépenses de gros outillage, etc., et tous les autres éléments entrant dans la composition des prix considérés.

ARTICLE 55 : TAXES (T.V.A.)

Tous les prix du présent marché seront établis en tenant compte de toutes les taxes et charges diverses, y compris la taxe sur la valeur ajoutée "T.V.A", justifiée par le Dahir n°1.85.347 du 17 Rabii II 1406 (30 décembre 1985) portant prolongation de la loi n°30.85 relative à la T.V.A. BO n°3818 du 19 Rabii II (1er janvier 1986).

Conformément aux dispositions de l'article 53 du CCACT, le prix du marché comprend le bénéfice ainsi que tous droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et d'une façon générale, toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

ARTICLE 56 : BESOIN EN MAIN D'ŒUVRE ET CONDITIONS DE TRAVAIL

L'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra faire connaître **huit (08) jours** au moins avant l'ouverture du chantier, au bureau de placement compétent pour le lieu où s'exécuteront les travaux, ses besoins en main d'œuvre par profession, avec toutes les indications utiles de travail, de salaires et généralement tous renseignements de nature à intéresser les chômeurs en quête d'emploi.

Il devra renouveler ces conditions en temps opportun, toutes les fois qu'il se trouvera dans l'obligation de procéder à de nouveaux embauchages.

Il devra accueillir les candidats présentés par le bureau de placement ; toutefois, sa liberté d'embauchage restera entière. Il ne sera pas tenu d'engager les ouvriers qui ne présenteraient pas les aptitudes requises. Il devra en cas de refus, en indiquer le motif sur la carte de présentation qui est délivrée par le bureau de placement, et qui est renvoyée à ce bureau soit par l'ouvrier, soit par l'entrepreneur.

Il est rappelé que les lois en vigueur relatives aux conditions et heures de travail des ouvriers et employés sont applicables au présent marché.

ARTICLE 57 : QUALITE DES TRAVAUX OU FOURNITURES DIVERSES

Nonobstant les travaux décrits, l'entrepreneur titulaire du **présent lot** devra effectuer tous travaux nécessaires ou fournitures, pour une parfaite finition de fonctionnement de ses ouvrages.

Aucune réclamation ne sera admise pour une omission quelconque qui pourrait se glisser dans les plans ou pièces écrites concernant le présent projet, et qui serait contraire aux règles de l'art et à la volonté du Maître d'ouvrage.

ARTICLE 58 : CONTROLE TECHNIQUE DES TRAVAUX

Le contrôle afférent à la surveillance des travaux sera assuré par le Maître d'ouvrage délégué et la Maîtrise d'œuvre qui sont désignés à cet effet par le Maître d'ouvrage.

Pendant toute la durée des travaux, les agents du Maître d'ouvrage délégué et de la Maîtrise d'œuvre auront libre accès au chantier, et pourront prélever aussi souvent que nécessaire pour examen, les échantillons de matériaux et de matériel à mettre en œuvre. Le Bureau d'Etudes techniques vérifiera éventuellement que les ouvrages sont réalisés conformément aux plans revêtus du visa, il assistera aux réceptions provisoires et définitives, ainsi que le Bureau de Contrôle Technique.

L'entrepreneur titulaire du **présent lot**, sera tenu de fournir à ses frais, la main-d'œuvre, les échafaudages, les charges, etc., nécessaires aux essais, prévus le présent C.P.S et par le devis général d'architecture.

ARTICLE 59 : MODE D'EVALUATION DES TRAVAUX - ATTACHEMENTS

Les travaux objets du présent marché seront évalués aux métrés.

Les attachements seront pris conformément aux dispositions de l'article 61 du CCACT-T.

ARTICLE 60 : MESURE DE L'AVANCEMENT DES TRAVAUX

A chaque réunion de chantier, l'entreprise titulaire du **présent lot** sera tenue de produire et d'afficher un tableau d'avancement hebdomadaire des travaux indiquant les quantités de travaux réalisés.

Ce tableau d'avancement des travaux devra être communiqué la veille de la réunion de chantier par fax au Maître d'ouvrage.

ARTICLE 62 : RESPONSABILITÉ DE L'ENTREPRISE ET POLICES D'ASSURANCE
APPLICABLES AUX TRAVAUX

En application et en conformité avec l'article 25 du C.C.A.G.T., l'Entrepreneur titulaire du **présent lot** sera tenu de produire les certificats d'assurance délivrés par les compagnies d'assurance autorisées à pratiquer au MAROC.

La période de validité de cette assurance court depuis la date de la réception définitive jusqu'à la fin de la dixième année qui suit cette réception.

Le prononcé de la réception définitive du marché est conditionné par l'accord du Maître d'Ouvrage sur les termes et l'entendue de cette police d'assurance.

Cette garantie sera couverte par une compagnie d'assurance agréée au Maroc.

CHAPITRE II : CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

GENERALITES

DEFINITION DU LOT

Le présent Appel d'Offres s'inscrit dans le cadre de l'aménagement de la cuisine de l'ENCG.

Il concerne la fourniture, le transport sur site, la pose, le raccordement et la mise en service des équipements spécifiques de cuisine à implanter dans **les espaces de production et de restauration**, ainsi que la formation du personnel sur l'ensemble du matériel fourni dans ce cadre.

TRAVAUX ET PRESTATIONS PREVUS

DEFINITION DES PRESTATIONS

Les travaux et prestations diverses à la charge du **Lot : EQUIPEMENT DE CUISINE** comprennent les fournitures, le transport, le raccordement et la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service.

Ces travaux et prestations comprendront notamment (liste non exhaustive et non détaillée):

- Les plans d'implantation des équipements et du matériel prévus ;
- Les plans d'exécution de réservations des matériels avec indication des ouvrages annexes nécessaires à la mise en œuvre et à exécuter par d'autres corps d'état (dimensions, ouvrages maçonnés, amenées de fluides, surcharges éventuelles, etc.) ;
L'ensemble de ces plans seront exécutés en D.A.O, fichiers DWG, sorties échelle 1/50^e pour les plans d'ensemble, et sorties échelle 1/20^e pour les détails et élévations nécessaires à la compréhension du projet.
- Le bilan de puissances détaillant les besoins en électricité, les différentes notes de calcul : plomberie, gaz, débits d'extraction, etc. ;
- Les raccordements électriques (des divers tableaux et équipements à installer) ;
- Les canalisations de raccordement en eau froide, eau chaude, eau adoucie des appareils depuis les attentes plombier, et les raccordements en gaz des appareils ;
- Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils, caniveaux et regards ;
- Fourniture de tout équipement devant être installé lors du chantier, ainsi que la mise en place des protections provisoires et enlèvement de celles-ci ;
- Les scellements et ragréages de finition nécessaires ;
- L'enlèvement des gravois et déchets éventuels ;
- Le nettoyage soigné des appareils ;

- La réalisation des plans de recollement des ouvrages exécutés ;
- Les licences ou redevances éventuelles ;
- Les assurances obligatoires et assurances complémentaires nécessaires ;
- La quote-part de participation aux frais de dépenses communes du chantier (compte prorata) se reporter au CCAP ;
- La formation du personnel telle que définie plus bas ;
- La garantie du matériel telle que définie plus bas.

ETAT DES LIEUX

Le titulaire du présent lot doit s'assurer que l'état du chantier et son accès permettent de procéder dans des conditions normales à la livraison, installation et la mise en marche de son matériel et ceci dans les règles de l'art. Aucune réclamation ni indemnité ne peut être réclamée par l'adjudicataire du présent lot pour une quelconque raison.

A ce titre, il doit s'assurer que les emplacements réservés à ses ouvrages sont conformes aux dispositions portées dans son marché et aux dispositions de ses plans acceptés. Pour ce faire, l'adjudicataire du présent lot doit vérifier, au fur et à mesure de l'avancement des ouvrages dus par les autres corps d'état ou même après la fin des travaux dus par les autres corps d'état, le respect de ses plans d'exécution et ceci spécialement lors du tracé des cloisonnements, avant exécution de la chape et du carrelage, des raccordements des différents réseaux, etc.

Si besoin est, et selon les contraintes du chantier, faire toutes les adaptations nécessaires (sans plus value) afin que l'implantation des équipements faite dans ses plans d'exécution, validée par le Maître d'Ouvrage, l'Architecte, le BET et le BCT, soit respectée.

NORMES ET REGLEMENTATIONS

Normes diverses :

Les équipements proposés devront, entre autres, répondre aux normes suivantes :

- Norme : aciers inoxydables d'usage général.
- Norme : aciers inoxydables pour utilisations à haute température.
- Norme : aciers inoxydables comparaison des nuances normalisées.
- Norme : matériels de restauration pour collectivité dimensions de base.
- Norme NF C 15 100 "Electricité en degré d'humidité H3".
- Norme NF C 64 400 "Règles, ensembles et éléments préfabriqués".
- Norme NF D 40 001 "Matériel de restauration collective, cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques".
- Norme NF D 40 002 "Matériel de restauration collective, friteuses destinées à la préparation de frites surgelées - Conditions de mesure de la production horaire".

- Norme NF C 73 636 "Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 73 637 "Friteuse à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 73 638 "Plaques à griller à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 79 520 "Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités - Règles de sécurité" (Octobre 1980).
- Norme NF E 35 400 "Installation frigorifiques, chambres froides".
- Norme NF U 60 010 "Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.
- Norme NF U 61 050 "Mélangeurs - Malaxeurs à cuve verticale fixe en fonctionnement - Prévention intégrée.
- Norme NF U 64 051 "Coupe-légumes - Prévention intégrée".
- Norme NF U 64 052 "Eplucheuses à légumes - Prévention intégrée".
- Norme NF U 64 053 "Essoreuses à salade - Prévention intégrée".
- Norme NF U 66 060 "Trancheurs électriques - Prévention intégrée".
- Norme NF.U66-063 "Cutters à cuve tournante et couteaux verticaux –Prévention intégrée".
- Norme NF U 66-066 "Cutters à cuve fixe - Prévention intégrée".
- Norme NF P 41 201 ou "Code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie sanitaire".

N.B. : cette liste n'est pas limitative. L'adjudicataire du présent lot est tenu de se conformer également à tous les textes et règlements en vigueur à la date de la signature du marché.

L'installation devra aussi répondre aux différents arrêtés en vigueur à ce jour, dont :

- L'arrêté du 26 Juin 1974 relatif aux conditions d'hygiène pour la préparation, la conservation et la distribution des plats cuisinés à l'avance.
- L'arrêté du 26 Septembre 1980 (J.O. du 15/10/80 Agriculture) portant "Réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales".
- Arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Les normes et les définitions de mise en œuvre des matériaux utilisés.
- Les articles du Code du Travail pour ce qui concerne les présentes installations.

N.B. : cette liste n'est pas limitative. L'adjudicataire du présent lot est tenu de se conformer également à tous les textes et règlements en vigueur à la date de la signature du marché.

Indépendamment des textes généraux cités au C.C.A.G.T, l'adjudicataire du présent lot devra exécuter tous ses travaux ou installations conformément aux Normes et Règlements suivants :

- Article 4 du décret du 14 juin 1969 et arrêté interministériel d'application du 14 juin 1969, concernant l'isolation phonique des équipements.
- DGS 97/311 Circulaire relative à la surveillance et à la prévention de la légionellose.
- DGS 98/771 Circulaire des préconisations concernant le risque de prolifération de la légionellose.
- DGS 99/217 Circulaire concernant les matériaux utilisés dans les installations de distribution d'eau destinées à la consommation humaine.
- Règles contre l'incendie dans les bâtiments de type O.
- Le règlement sanitaire applicable dans la ville de CASABLANCA.
- Le code de la construction de l'habitation - Article 123.
- La norme Marocaine NMC 15.100 – Installations électriques (modifiée 1976).

Autres règles :

L'attention de l'adjudicataire du **présent lot** est attirée sur le fait qu'aucune modification au marché ne pourra se faire sous prétexte d'ignorance de certaines conditions ou instructions des services ou organismes ci-après :

- ⇒ Maître de l'Ouvrage,
- ⇒ Maître d'Ouvrage Délégué,
- ⇒ Bureau d'Etudes,
- ⇒ Bureau de contrôle,
- ⇒ Pompiers,
- ⇒ Hygiène,

L'adjudicataire du **présent lot** devra, si nécessaire, suivre toutes les directives et obtenir l'accord des services ou organismes cités ci-devant.

Les références aux documents énoncés ci-dessus ne constituent pas une liste limitative, elles sont un rappel des principaux documents applicables à la nature des travaux du présent lot et à ce type de bâtiment.

Les obligations de l'adjudicataire **du présent lot** comportent non seulement l'observation des prescriptions des textes énumérés ci-dessus, mais aussi l'observation de tout autre décret, arrêté, réglementation ou norme en vigueur à la date de la signature du marché et applicable aux travaux **du présent lot**.

Dans le cas où un point du projet ne serait pas conforme à une publication en vigueur, l'adjudicataire du **présent lot** devrait le signaler au Maître d'œuvre et au Maître d'ouvrage avant la remise de son offre.

- Travaux de raccordements (EF/EC, gaz, électricité, extraction des hottes, évacuation EU) :

Toutes les prestations relatives aux raccordements (EF/EC, gaz, électricité, extraction des hottes, évacuation EU) nécessaires à la bonne marche des équipements, sont à la charge du titulaire du présent lot.

- Un plan détaillé des réservations pour le réseau principal d'évacuation des eaux usées sera remis au Maître d'Ouvrage, comprenant le réseau sous dallage, les regards, les buses, les tranchées, etc., avant livraison.
- Réseau gaz : Nourrice gaz avec vannes d'arrêt pour chaque appareil, **sont à la charge du titulaire du présent lot.**
- Toutes les alimentations et les vannes de coupure par poste, devront être situées dans un ou plusieurs placards techniques.
- Dans le cadre de la mise en application des normes Européennes, **l'emploi du Chlorofluorocarbone (CFC) est interdit.**

En conséquence, les soumissionnaires devront obligatoirement proposer une offre avec fournitures et équipements conformes à ces normes (HFC).

- **Autres normes et règles applicables:**

Les propositions des soumissionnaires, et par conséquent les installations exécutées par le titulaire du présent lot, devront obligatoirement répondre aux différentes normes Européennes concernant l'hygiène, la sécurité, le code du travail, et toutes réglementations nécessaires, en vigueur à la date de la signature du marché.

L'ensemble des matériels devra être agréé C.E.

ENERGIES DISPONIBLES

- **Electricité et Gaz**

Les travaux devront être réalisés conformément aux normes Européennes et Marocaines en vigueur à la date de la signature du marché.

- **Prises électriques et raccords de plomberie :**

Les prises électriques et les raccords de plomberie doivent être normalisés de premier choix, conformément aux besoins au Maroc.

- **Raccordements et installations (EF/EC, gaz, électricité) :**

Des plans détaillés des raccordements et installations, Eau Froide, Eau Chaude, Eau Adoucie, gaz et Electricité pour un bon fonctionnement de la cuisine, seront remis au Maître d'Ouvrage, avant livraison.

Toutes les alimentations et les vannes de coupure par poste, devront être situées dans un ou plusieurs placards techniques.

Le titulaire du **présent lot** fera son affaire de la conformité de ses matériels avec les caractéristiques des réseaux de distribution électriques du site :

- 380V / 220V - 3 phases – 50 Hz

- **Eau**

- Eau chaude +/- 60°C adoucie à 7°Th
- Eau chaude +/- 60°C
- Eau froide adoucie à 7°Th
- Eau froide

IMPLANTATION DES EQUIPEMENTS

Le titulaire du présent lot a l'obligation de mettre en place ses équipements suivant les dispositions prévues dans le plan d'exécution des ouvrages réalisé par le BET et dûment approuvé par le Maître d'Ouvrage et le BCT.

Le titulaire du **présent lot** fait son affaire des moyens de manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à l'installation et la mise en marche de son matériel.

Le titulaire du **présent lot** doit veiller à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages, aucun dommage ne soit causé aux ouvrages exécutés, avant son entrée sur le chantier, par les autres corps d'état. Tout dégât perpétré par lui, lui sera imputé après remise en conformité par le corps d'état concerné.

LIAISON AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

▪ **GENERALITES**

Tous les soumissionnaires et l'adjudicataire du **présent lot** ont le devoir de **prendre connaissance des limites de prestations des autres corps d'état, sur le lieu du chantier**. Ils ne pourront en aucun cas, ni en aucun moment, faire état de les ignorer.

▪ **LOT GROS-ŒUVRE**

Travaux à la charge du lot "GROS OEUVRE" :

- Les murs de séparations ;
- Le réseau principal sous dallage : regards principaux d'évacuation, buses et tranchées qui vont avec le réseau principal ;

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Construction des socles, des caniveaux, siphons de sol, etc. ;
- Contrôle des **réservations existantes**. Et toutes les réservations **non demandées en temps utile** seront à la charge du **présent lot**.

▪ **LOT FAUX-PLAFONDS**

Travaux à la charge du lot "FAUX-PLAFONDS" :

- Fourniture et pose des finitions au niveau des hottes.
- Fourniture et pose des finitions au niveau des chambres froides.

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Pose des habillages au dessus des hottes jusqu'au faux-plafond le cas échéant, le prix des habillages au dessus des hottes doit être compris dans le prix de la hotte (pour une hauteur minimale de faux plafond de 2,50m par rapport au sol fini).

▪ **LOT CARRELAGE, FAIENCE ET SOL DUR**

Travaux à la charge du lot "CARRELAGE, FAIENCE ET SOL DUR" :

- Découpe et percement suivant plan fourni par le **présent lot** ;
- Sol carrelé **plan et de niveau** sur la surface globale des locaux de cuisine, et particulièrement des chambres froides positives et négatives, suivant les plans d'exécution établis par le titulaire du **présent lot**.
- Exécution de zones pentées « en pointe de diamant » au pourtour des caniveaux et siphons de sol suivant les plans d'exécution établis par le titulaire du **présent lot**.

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Fourniture des plans d'incorporation des réservations ;
- Fourniture et pose des caniveaux liés aux équipements de cuisine, et des siphons de sol, etc.
- Contrôle des réservations existantes. Et toutes réservations non demandées en temps utile seront à la charge du **présent lot**.

▪ **LOT PEINTURE & REVETEMENTS MURAUX**

Travaux à la charge du lot "PEINTURE - REVETEMENTS MURAUX" :

- Néant.

Travaux à la charge du **présent lot** :

➤ Les peintures sur les tuyaux des alimentations, eau chaude, eau froide, et évacuations eau usée et celles du matériel de tous les locaux de la cuisine.

▪ **LOT TRAITEMENT D'AIR**

Travaux à la charge du lot "TRAITEMENT D'AIR" :

- Néant.

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Fourniture et pose des hottes ;
- Fourniture et pose des gaines et raccordement sur les hottes fournies et posées par le **présent lot**.
- Fourniture extracteurs (y compris les filtres) des hottes et raccordement sur les gaines et les hottes.
- Indication des pertes de charge par filtre et fourniture des fiches techniques des filtres ;
- Indications des débits estimatifs à extraire à la sortie de chaque hotte, sans tenir compte des pertes de charge subies au niveau des gaines.

- Note de calcul des débits d'extraction.

▪ **LOT PLOMBERIE**

Travaux à la charge du lot "PLOMBERIE" :

- Arrivée EF/EC à l'entrée de cuisine sur vanne en attente.

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Fourniture des besoins en eau chaude, eau froide, eau usée et eau adoucie ;
- Fournir les notes de calcul afférentes à l'installation et distribution.
- Etablissement du réseau secondaire d'alimentation EF/EC, à partir des vannes en attentes eau chaude et eau froide.
- Raccordement sur les attentes plomberie eau chaude, eau froide.
- Réalisation du réseau secondaire d'évacuation et raccordement depuis équipements jusqu'aux regards.
- réalisation du réseau de distribution du Gaz depuis la niche à gaz ou la citerne.
- Raccordement gaz des appareils sur le réseau secondaire.

▪ **LOT COURANT FORT**

Travaux à la charge du lot "COURANT FORT" :

- Amenée électrique à l'entrée de cuisine (attente).

Travaux à la charge du **présent lot** :

- Fourniture, pose et raccordement des armoires générales cuisine et des armoires de distribution locales, et ceci suivant les besoins du **présent lot**, à partir de l'attente fournie par le lot électricité y compris mise à la terre.
- Fourniture des bilans de puissances électriques, des intensités de démarrages spécifiques de certains matériels, des plans d'implantation du matériel et des plans de réservations (synoptique et schémas unifilaires).
- Raccordement des équipements fournis au titre du **présent lot**, à partir des armoires générales cuisine et des armoires de distribution locales, et ceci suivant les besoins du **présent lot**, y compris mise à la terre.

GARANTIE

Le délai de garantie des installations est fixé à **une (01) année** à compter de la date d'effet de la réception provisoire, toutes réserves levées.

Il est précisé que le titulaire du présent lot assurera, obligatoirement et gratuitement durant cette période d'**une (01) année**, tous travaux, fournitures et main d'œuvre nécessaires à l'entretien et au bon fonctionnement des matériels. Il devra assurer un **passage obligatoire trimestriel** pour vérifier et assurer un entretien préventif de tout le matériel fourni dans ce cadre.

Ces fournitures et travaux gratuits s'étendront aux pièces de rechange et aux prestations de main d'œuvre spécialisée et hautement qualifiée, quelle que soit la provenance des matériels, durant cette période d'une (01) année.

FORMATION DU PERSONNEL

Les soumissionnaires du **présent lot** prévoiront dans leur offre la formation du personnel technique et utilisateur du matériel objet du **présent lot**.

Cette formation sera assurée par l'adjudicataire du présent lot et sur **une durée de 10 (dix) jours sur site**. Il sera mis à la disposition du personnel à former un encadrement compétent et hautement qualifié.

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

N.B. : Le prix de cette prestation est considéré inclus dans le montant global de l'offre financière des soumissionnaires, même s'il ne figure pas dans le bordereau des prix-détail estimatif du présent marché.

QUALITE ET ORIGINE DES MATERIELS

Toutes les fournitures devront être conformes aux normes Européennes et Marocaines en vigueur.

Les descriptifs de matériels sont donnés à titre indicatif comme étant **des références qualitatives minimales**.

PRESCRIPTIONS SPECIALES GENERALES

Les matériaux et appareils employés seront de premier choix. Ils devront être conformes aux arrêtés et circulaires techniques en vigueur et en particulier :

- A la dernière édition des normes AFNOR
- Aux documents techniques du R.E.E.F.

Chaque fois qu'il existe une estampille de qualité (NF – SGM, etc.) ou un certificat de qualité délivré par un organisme officiel, les matériaux et appareils seront revêtus de cette estampille ou admis à ce certificat ou bien seront de qualité équivalente.

Les percements, scellements, saignées seront faits le plus soigneusement possible, les scellements seront exécutés au mortier de ciment, les raccords au mortier de même composition que l'enduit et en aucun cas, il ne sera fait de scellement du percement dans un élément porteur (poutre, poteau, nervure). Les trous destinés à recevoir les chevilles auront exactement la dimension de la cheville qui doit pénétrer en force.

Les saignées ne devront jamais traverser une cloison de part en part, même dans les briques 3 trous.

Les trous faits dans les carreaux de faïence et dans les revêtements muraux, seront faits à la chignole et non au tamponnoir.

Dans les traversées de murs, cloisons, planchers, les canalisations seront protégées par des fourreaux de diamètre approprié en tube galvanisé rugueux extérieurement pour permettre le scellement. Ils dépasseront légèrement la surface de l'enduit. Aux traversées de planchers, ils dépasseront le nu de revêtement fini de 2 cm au minimum et seront munis d'un collet de fermeture.

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 lot** 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 lot**.
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.

PRESCRIPTIONS PARTICULIERES AUX INSTALLATIONS DE PLOMBERIE

CANALISATIONS ET RACCORDEMENTS

Les canalisations d'alimentation et de distributions seront en tube galvanisé à chaud extérieurement et intérieurement.

Les manchons seront galvanisés à chaud extérieurement.

Les raccords seront en fente malléable, galvanisés également intérieurement et extérieurement.

Les raccordements aux appareils seront en tube en cuivre de diamètre approprié et d'une section parfaitement circulaire.

Les raccordements en plomb seront d'un diamètre approprié. Les raccordements aux évacuations seront munis de bouchons de dégorgement permettant un trianglerage facile. Ils devront toujours avoir leurs sections circulaires. Les circulations en plomb ne devront pas être encastrées mais placées à l'extérieur des maçonneries, leur aboutissement à la chute sera protégé par fourreau.

Toutes les canalisations seront montées sur colliers démontables et fixées, soit en plafond, soit aux murs.

EAU FROIDE ET EAU CHAUDE 65°

* Eau chaude 65° (liste non limitative)

- La plonge à légumes
- La plonge à écailler
- Les marmites
- La plonge vaisselle
- Le bac de trempage
- Etc.

* Eau froide (liste non limitative)

- La plonge vaisselle
- Les marmites
- Robinet de puisage

- Etc.

* *Gaz (liste non limitative)*

Seront alimentés en gaz par le présent lot à partir du stockage

- Les fourneaux
- Les marmites
- Les friteuses
- Les fours
- Etc.

PRESCRIPTIONS PARTICULIERES AUX INSTALLATIONS ELECTRIQUES

RISQUES PARTICULIERS ET REGLEMENTATIONS

Dans les locaux de cuisine présentant une atmosphère humide et un sol généralement conducteur (granito, carrelage, etc.), les installations devront être conformes à la norme marocaine GL 005 et satisfaire aux prescriptions qui vont suivre.

NATURE DES CANALISATIONS DE POSE

a) Canalisation fixes:

Ces locaux étant humides et parfois mouillés, l'emploi du tube acier en montage apparent ou encastré est prescrit. Ces canalisations seront apparentées ou encastrées.

➤ Canalisations apparentes :

Elles seront:

- Soit en câbles U 1000 R 02 v ou H07 VU posés sur colliers "ATLAS" cadmie ou sur chemins de câble en P.V.C.
- Soit en conducteurs H07 VU passant sous conduits:
 - Isolations rigides ordinaires (I.R.O.)
 - Isolation cintrables ordinaires (I.C.O.) de type "Cincroplatst"

Les raccords de tous ces conduits devront être étanchés. Les conduits seront fixés sur colliers en P.V.C ou "ATLS cadmié".

Sur les parcours où ils sont exposés à des risques mécaniques ou aux traversées de parois, câbles et conduits apparents devront être protégés par des fourreaux en tube acier galvanisé.

➤ Canalisations encastrées :

Elles seront réalisées en conducteurs U500 V passant sous conduits I.R.O. ou I.C.D. ou encore cintrable (I.C.D.), type "Isorange" ou "Isogris".

b) Raccords entre machines et canalisations :

Quel que soit le type de canalisation - câble apparent, conducteur sous produits apparents ou encastrés dans le sol - sa liaison avec le bâti de la machine sera protégé par conduit.

Les sorties de conduits isolants au sol devront être protégées par un fourreau en tube acier galvanisé émergeant sur 20 cm

c) Section et raccordement des conduits :

Pour toutes les canalisations fixes ou mobiles sous conduits, la section de ces conduits sera égale à au moins trois fois la section totale des conducteurs ou des câbles, isolants et gainé comprise.

Tous les raccordements de conduits devront être étanches et les entrées de câbles ou conduits dans les machines, tableaux ou appareils de commande devront être réalisées par presse-étoupe.

d) Section des conducteurs actifs :

Elles seront déterminées par des critères :

- D'échauffement, tels que les définit le tableau 3 S de la Norme CL 005 qu'il y aura lieu de majorer pour les machines à démarrage fréquent.
- De chute de tension en admettant au plus, une chute de 1% entre le tableau général ou local et chaque machine.

Les sections des conducteurs de phase et de neutre seront égales.

e) Repérage des conducteurs :

Pour les câblages de tableaux et canalisations en H07-VU, on respectera la continuité de couleur pour:

- Les conducteurs de phase des circuits de puissance (de préférence rouge ou jaune).
- Le conducteur neutre (obligatoirement bleu clair.)
- Le conducteur de terre (obligatoirement jaune torsadé vert ou noir)
- Les conducteurs de phase des circuits de commande (de couleur différente des autres conducteurs)
- Les conducteurs de câbles seront repérés par abréviation sur bande "sterling" type PHI, N, T, etc.

f) Commande et protection de machine :

Toutes les machines à moteur électriques sans commande et protection déjà montées, seront protégées par disjoncteurs équipés de relais thermiques différentiels compensés, regroupés dans l'armoire générale du local avec voyant de néon et télécommandées depuis un interrupteur étanche, avec voyant de marche situé près de la machine ou sur un bâti.

Si ces machines sont déjà équipées de disposition de commande et de protection, ceux-ci devront répondre aux conditions suivantes:

- Pour les machines à moteur, on devra avoir une protection de surintensité par phase avec déclenchement omnipolaire.
- Ces appareils devront être étanchés et leurs boutons de commande isolants.
- Ils comprendront un voyant de mise sous tension de la machine.
- Leur ligne d'alimentation sera protégée en tête par un combiné fusible.

g) Armoire électrique :

Seront livrées par le **présent lot**.

Ils seront constitués par une armoire en tôle pliée et non soudée. L'appareillage sera fixé sur cornières. La tête de l'armoire et des cornières aura une épaisseur de 20/10 et sera électro-zinguée avec deux couches de peinture cuite au four, ou recevra à défaut une couche de wash primer et deux couches de peinture cellulosique.

Ces armoires seront fermées par portillons à serrure à clé type ronis ou penne carré, mis à la terre par presse.

L'étanchéité sera assurée par presse - étoupe pour les entrées de canalisations, et par bourrage Néoprène en fond de rainure pour le portillon.

LIAISON EQUIPOTENTIELLE

Dans la cuisine, il sera réalisé une liaison équipotentielle entre les différents équipements métalliques accessibles : bacs à plonge, plonge vaisselle, etc.

Tous les appareils et même petites machines électriques utilisées en cuisine telles que batteur, etc. devront avoir leur bâti raccordé à une broche de terre.

CHAPITRE III : DESCRIPTIF DES OUVRAGES

RECEPTION - RESERVES SECHES

CHAMBRE FROIDE POSITIVE

Marque : DAGARD, COLKIT MISA ou équivalent.

Fourniture, pose, construction et installation complète en ordre de marche d'une chambre froide de type préfabriqué avec montage à clefs.

Epaisseur du panneau **minimum** de 60mm sans sol.

Température à maintenir +4°C à +8 °C avec température extérieure +40°C.

Humidité relative : 80 ± 10 %.

Dimensions **extérieures du local** de la chambre froide positive :

Longueur 2200 mm

Largeur..... 2500 mm

Hauteur. 2400 mm

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.

Puissance frigorifique (Watts)5250 watts (En régime)

Détails des fournitures :

Ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

ÉVAPORATEURS :

- De marque connue telle que : **MASTERE KIT** ou équivalent.
- Les produits proposés sont certifiés **EUROVENT** et sont garantie **deux ans**.
- Fonctionnant au R 134a
- Puissance frigorifique : 5 kW
- Δt_l : 9°C, entrée d'air: 4°C
- Nombre de ventilateurs : 2
- Débit d'air: 3000 m³/h
- Dégivrage électrique: 3080 Watts
- Ils seront du type **Plafonnier**.

GROUPES DE CONDENSATION :

- Fonctionnant au R 134a
- De marque connue telle que : **MANEUROP** ou équivalent.
- Compresseurs de type **scroll**.
- Puissance frigorifique à -6°C/+35°C 5 kw.
- COP minimal: 2
- Nombre de ventilateur: 1
- Débit d'air: 1 m³/sec.
- Ils seront équipés d'usine avec les sécurités minimums tels que: Pressostats HP et BP, protection du moteur de compresseur par **thermistances internes**, protection du (des) moteur de condenseur par thermistance. L'ensemble sera raccordé à un boîtier de raccordement **facilement accessible**.
- Le compresseur utilisé sera de marque connue. Une sélection informatique de puissance garantira les performances du compresseur et la bonne corrélation avec l'évaporateur choisi.

ACCESSOIRES FRIGORIFIQUES :

La ligne de départ liquide comprendra :

- 1 déshydrateur ;
- 1 voyant liquide ;
- 1 vanne électromagnétique ;
- 1 détendeur thermostatique à égalisation externe.

La régulation comprendra :

- 1 thermostat électronique (2 relais, 2 sondes.) avec contrôle du point de consigne choisi, du dégivrage et de la température de fin de dégivrage, et du redémarrage du ventilateur.
- 1 pressostat BP pump. Down
- Un thermomètre à cadran -40°C à +40°C pose à l'extérieur du C.F au dessus de la porte.

Equipement intérieur :

- Un rayonnage en acier inox 15/10 **profondeur 0.45m hauteur 1.80m (avec une tolérance de ± 10cm)** en **étagères pleines** dont la première sera de 0.40m du sol et installées conformément au plan.
- L'alarme sonore et visuelle.
- Eclairage par hublot étanche avec allumage automatique à l'ouverture de la chambre froide.

Toutes les portes doivent être iso-thermique en acier inox avec isolation minimale 60 mm en polystyrène injecté du type à balai racleur ou équivalent, équipées par un **système de**

déverrouillage par coup de poing de sécurité intérieur.

LES LIAISONS FRIGORIFIQUES COMPRENDRONT :

- **1 ligne liquide**, tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance au régime.
- **1 ligne aspiration**, tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance au régime. **1 siphon** en sortie de l'évaporateur est nécessaire pour les retours d'huiles.
- La conduite d'aspiration sera isolée avec un isolant en mousse de caoutchouc ou équivalent, d'une épaisseur de **13mm minimum**.

EVACUATION DES CONDENSATS

- L'évacuation sera assurée par un tube en **PVC renforcé**. Une attention particulière sera apportée pour la protection mécanique contre les chocs. **Un siphon** sera mis à l'endroit le plus adéquat pour éviter toute remontée d'odeur et pour assurer un bon écoulement des eaux de condensations.

Ouvrage payé à l'ensemble, en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccordements, saignées, rebouchages et mise en service, au prix n°.....1.1.1

CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX

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

Dimensions : 900 x 400 x h=1600 mm.

Construction:

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

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage au prix.....1.1.2

TABLE DE TRAVAIL INOX

Fourniture et pose d'une table de travail ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions: 1000 x 700 x h=850 mm

Construction :

- Dessus en acier inox 18/8 de 15/10 d'épaisseur avec bords relevés.
- Insonorisation par omega inox.
- Piétement ø 30 et logeront ø 20 en acier inox 18/8 de 15/10 d'épais.

- Dossieret arrière anti-éclaboussures rayonné, avec pli et contre-pli.
- Etagère basse en acier inox 18/8 de 15/10 d'épaisseur amovible.
- Un tiroir monté sur glissières avec système de suspension sur roulement à billes.
- 04 vérins inox réglables, permettant ainsi un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.13

PLONGE A 2 BACS INOX

Fourniture et pose d'une plonge avec deux bacs ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions de la plonge : 1400 x 700 x h=850 mm.

Dimension du bac : 500 x 500 x h=400 mm.

Construction :

- Dessus en acier inox 18/8 de 15/10 d'épaisseur avec bords anti ruissèlement.
- Insonorisation par omega inox.
- Piétement \varnothing 30 et logeront \varnothing 20 en acier inox 18/8 de 15/10 d'épaisseur.
- Habillage en acier inox 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 rayonné, avec pli et contre-pli.
- 04 vérins inox réglables, permettant ainsi un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.14

CANIVEAU INOX

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

Dimensions : 400 x 400 x h=60 mm.

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture pose et raccordement, au prix.....1.1.5

ARMOIRE FROIDE A VIANDE

Fourniture et pose d'une armoire à viande ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

- Hauteur minimale **h=2000 mm**.
- **Marque : CORECO, DGD OU SIMILAIRE**
- Armoire monocoque **610 litres**.
- Extérieur inox 18/10 (même partie arrière en standard).
- Intérieur inox 18/10 avec angles arrondis.
- Livrée avec clayettes inox GN 2/1 (max 18) en gamme AGM.
- Pieds inox réglables de 125 à 200 mm.
- Eclairage intérieur automatique.
- Compresseur hermétique ventilé Danfoss R134(+)/R404(-).
- Evaporateur traité anti-corrosion.
- Thermostat électrique avec affichage digital.
- Dégivrage et évaporation par résistances.
- Isolation, épaisseur 60 mm.
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.

Ouvrage payé à l'unité, en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccordement et mise en service au prix.....1.1.6

ETAL DE BOUCHER

Fourniture et pose d'un étal de boucher ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1000 x 700 x h=850 mm

- Dessus polyéthylène alimentaire épaisseur 25 mm.
- Châssis et traverses en tôle pliée, châssis en section 50 x 50 mm, traverse en section 40 x 40 mm de 12/10° d'épaisseur, y compris traverses pour raidissage.

- Tiroir à os en acier inoxydable monté sur roulement à bille, poignet intégrée.
- Piétements en profilé tubulaire.
- Chaque pied sera muni d'une platine réglable caoutchoutée pour une parfaite mise à niveau du meuble.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.1.7

ARMOIRE A COUTEAUX

Fourniture et pose d'une armoire à couteaux ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Capacité 10 couteaux minimum.

Construction de carrosserie en acier inox brossé.

Fermeture magnétique.

Porte plexiglas.

Lampe production UV.

Dimensions : 200 x 100 x h=600 mm.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.1.8

CANIVEAU INOX

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

Dimensions : 400 x 400 x h=60 mm.

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordement, au prix.....1.1.9

BILLOT DE BOUCHER

Fourniture et pose d'un billot de boucher ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 600 x 600 x h=800 mm

- Dessus polyéthylène alimentaire épaisseur 70 mm.

- Châssis et traverses en tôle pliée, châssis en section 60 x 60 mm, traverse en section 40 x 40 mm de 12/10^e d'épaisseur, y compris traverses pour raidissage.
- Tiroir à os en acier inoxydable monté sur roulement à bille, poignet intégrée.
- Piétements en profilé tubulaire.
- Chaque pied sera muni d'une platine réglable caoutchoutée pour une parfaite mise à niveau du meuble.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.1.10

BALANCE

Fourniture et pose d'une balance ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : TESTUT, MACCHI, ALPHA OU SIMILAIRE

Portée : 200 KG.

Echelon : 100 g.

Base robuste comprenant le système de leviers de rapport.

Groupe automatique hermétiquement clos dans la tête.

Coussinets et couteaux en acier spécial au chrome, trempé et rectifié.

Dispositif aisé de mise au repos, incorporé dans la tête.

Atténuateur à huile des oscillations de l'aiguille, facilement réglable.

Mécanisme simple pendulaire sur axe en inox.

Tablier monté sur brides mobiles.

Dimensions minimales du tablier : 600 x 700 x h=1650 mm.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix..... 1.1.11

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

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

Construction en panneaux sandwich de 100 mm d'épaisseur (Polyuréthane injecté ou équivalent).

Revêtement des panneaux verticaux en tôle lisse 6/10.

Revêtement du plafond en tôle nervurée 5/10.

Porte pivotante isotherme de 1900 x 800 de passage libre.

Eclairage automatique à l'ouverture de la porte.

Equipement frigorifique : ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

1 Groupe frigorifique semi hermétique TYPE DANFOSS PF 3.5 kW à -25° 38°, monté sur un panneau technique monté sur chaise

1 Evaporateur en tôle pré-laquée, à ventilation forcée.

Avec dégivrage électrique.

Réfrigérant : R 404A ou équivalent.

Détente par capillaire.

Dégivrage automatique par gaz chaud.

Elimination automatique des eaux de condensation.

Niveau sonore : 40 dB en moyenne.

Armoire de puissance et de commande

Pilotage par régulation électronique.

Un thermomètre avec enregistreur de température équipé d'un processeur permettant l'enregistrement sur un support informatique pour suivi de la traçabilité.

Un enregistreur de température équipé d'un processeur permettant l'enregistrement sur support informatique pour suivi de la traçabilité.

Dimensions intérieures minimales de la chambre : **1600 x 2400 x h=2200 mm.**

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.

Ouvrage payé à l'ensemble, en état de marche e y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccordements, saignées, rebouchages et mise en service, au prix n°.....1.1.12

DESINSECTISEUR

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

Carrosserie inox.

Puissance lampe 80 W (2x40w.)

Dimensions : 600 x 100 x h=300 mm

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccordements et mise en service au prix..... 1.1.13

PRÉPARATION REPAS

FRITEUSE ELECTRIQUE

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

Marque SILKO, SOPRANO, ELECTROLUX OU SIMILAIRE.

Habillage et façade en inox 18-10.

- Châssis mécano-soudés en acier inox 18-10.
- Renforcement des éléments exposés à la chaleur.
- Capacité : **15 litres minimum.**
- Dessus inox 18-10 avec bords avant rayonnés, ép. 25/10.
 - ✓ Structure porteuse en profilé mécano soudé inox 18-10.
- Dossieret hauteur 100 mm avec angles arrondis.

- Pieds normalisés hauteur 100 mm.
- Cuve en acier inoxydable 18-10, ép. 15/10.
- Fond de cuve incliné vers l'avant pour faciliter la vidange.
- Repère de niveau d'huile (mini-maxi).
- Calorifugée avec un isolant à face protégée.
- Dessus bord relevé et cuve à panache pour assurer l'étanchéité entre la cuve et le dessus (norme NF U 60-010).
 - ✓ Vidange par robinet à boisseau.
- Couvercle amovible en tôle inox 18-10.
- Panier avec support permettant l'égouttage.
- Porte en acier inoxydable 18-10, à fermeture mécanique, munie d'une poignée isolante encastrée et articulée sur pivots inoxydables.
- Élément de chauffe blindé en acier inoxydable, régulé par un **thermostat électronique** à commandes sensibles asservissant un contacteur de puissance, et limitant la température du bain d'huile à **180 °C**.
- L'élément de chauffe est directement plongé dans le bain d'huile, il est articulé à l'arrière pour faciliter le nettoyage.
- Un micro rupteur coupe le circuit de commande électrique lors de la levée de l'élément.
- Commandes sensibles.
- Voyants de mise sous tension et de régulation.
- Puissance : 10 kW.
- Alimentation électrique : tri 400 V + N + T.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix.....1.2.1

ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un élément neutre sur placard ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : SILKO, ELECTROLUX OU SIMILAIRE.

Dimensions : 400 x 900 x h=850 mm

- Construction inox 18/10.
- Dossieret avec angles arrondis.
- Placard avec 1 porte munie d'une poignée.

- 01 Etagère basse formant fond du meuble et une autre intermédiaire en inox 18/10 (AISI 304).
- Piètements inox réglables en hauteur.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.2.2

FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR

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

Marque : SILKO, SOPRANO, ELECTROLUX OU SIMILAIRE.

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

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix1.2.3

GRILL PLAQUE LISSE

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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix.....1.2.4

GRILL PLAQUE RAINUREE

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un grill plaque rainurée 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 fonte rainurée de 8mm d'épaisseur minimum, munie d'un dosseret 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix.....1.2.5

HOTTE D'EXTRACTION

Fourniture, construction et pose, en ordre de marche d'une hotte d'extraction avec moteur ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Type : INOX AISI 304

Nuance : 18/10

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 (AISI304), épaisseur 10/10e d'épaisseur.

Ensemble de panneaux assemblés **sans boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.**

Gaine porte filtre placée sur la partie haute formant caisson de reprise d'air, y compris système d'écoulement des graisses sur les deux extrémités à l'aide d'un robinet ¼ de tour.

Filtres à graisse de type à choc de, chacun entièrement en acier inoxydable y compris poignées pour en faciliter le démontage.

Le système d'extraction est compris dans ce prix (caisson d'extraction ou tourelle de débit compatible avec le débit de la hotte suivant note de calcul visée par BET et BCT. Ce prix comprend aussi l'installation et le raccordement du réseau de gaine résistant à la chaleur depuis la hotte vers le système d'extraction.

Dimensions : 3500 x 2000 x h=700 mm.

Habillage intégral en Inox 18/10.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages, habillages et mise en marche au

prix.....1.2.6

CANIVEAU DE SOL

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

Dimensions minimales de: 400 x 400 x h=60 mm

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordement au prix.....1.2.7

FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR

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

Marque : SILKO, SOPRANO, ELECTROLUX OU SIMILAIRE.

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 intérieure 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation et raccords et mise en marche au prix.....1.2.8

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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, montage et mise en marche au prix.....1.2.9

SAUTEUSE

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 : **55 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, montage et raccords et mise en marche au prix.....1.2.10

MEUBLE REFRIGERE

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un meuble réfrigéré avec bac ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : FRIGINOX, ELECTROLUX, DGD OU SIMILAIRE.

Dimensions : 1800 x 700 x h=850 mm.

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable.

Angles intérieurs arrondis.

Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression.

Epaisseur d'isolation: 40 mm.

3 Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques.

Panneau de commande frontal électronique et sonde NTC.

Réfrigération ventilée, Groupe mono-bloque tropicalisé standard (température ambiante +43°C) taux d'humidité 65% à gaz R404A ou équivalent.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm).

Livré avec: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Equipement frigorifique :

1 Groupe frigorifique semi hermétique.

1 Evaporateur statique à ventilation forcée.

1 Thermostat réglable y compris afficheur digital de température en façade.

Ouvrage payé à l'unité, en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccords, et mise en service, au prix.....1.2.11

PLACARD MURAL

Fourniture et pose d'un placard mural ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1200 x 400 x h=600 mm.

- Construction entièrement en acier inox AISI 304.
- Une étagère intermédiaire en acier inox réglable sur trois hauteurs.
- Facilité d'accès à l'intérieur grâce à la présence de 2 grandes portes coulissantes insonorisées, facilement amovible et dont les guides sont solidaires du cadre du meuble.
- Portes sur toute la longueur avec poignées ergonomiques et intérieur rayonné sur 10 mm entre la base et le panneau arrière pour un nettoyage aisé.
- La construction bords arrondis garantit une sécurité maximale aux utilisateurs.
- **Produits fabriqués et développés dans usines certifiées ISO9001 et ISO14001.**

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.2.12

CANIVEAU INOX

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

Dimensions minimales : 400 x 400 x h=60 mm

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordement, au prix.....1.2.13

FOUR MIXTE

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

Marque : LAINOX, ELECTROLUX, FRIMA ou similaire.

Four mixte gaz à injection équipé d'une sonde de température à cœur et d'un chariot monobloc 10 niveaux GN 1/1.

Trois modes de cuisson : vapeur régulée, 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".
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.
Thermostat électronique régulant la température du compartiment de cuisson, doublé par un thermostat de sécurité.
Puissance minimale : 25 kW.
Alimentation électrique : mono 230 V + T.
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..... 1.2.14

TABLE AVEC 1 BAC

Fourniture et pose d'une table centrale avec un bac ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions de la plonge : L=1200 x Pr=700 x h=850 mm.

Dimensions du bac : L=400 x Pr=400 x h=400 mm.

Construction :

- Dessus en acier inox 18/10 de 15/10 d'épaisseur avec bords tombés.
- Insonorisation par omega.
- Piétement \varnothing 30 et logeront \varnothing 20 en acier inox 18/10 de 15/10 d'épais.

- Une bonde à surverse en acier inox.
- Grille de protections en inox.
- Un robinet mélangeur EF /ECS à col de cygne.
- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages et habillages, au prix.....1.2.15

ARMOIRE STERILISATION A COUTEAUX

Fourniture et pose d'une armoire stérilisation à couteaux ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Capacité **20 couteaux minimum**.

Construction de carrosserie en acier inox brossé.

Fermeture magnétique.

Porte plexiglas transparent.

Dimensions : 300 x 120 x h=550 mm

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, et mise en marche au prix.....1.2.16

CANIVEAU INOX

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

Dimension : 400 x 400 x h=60 mm

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccords, au prix.....1.2.17

TABLE CENTRALE AVEC 1 BAC

Fourniture et pose d'une table centrale avec 1 bac ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimension de la plonge : 2800 x 700 x h=850 mm

Dimension du bac : 400 x 400 x h=400 mm

Construction :

- Dessus en acier inox 18/8 de 20/10 d'épaisseur avec bords relevés.
- 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.
- Une bonde à surverse en acier inox.
- Grille de protections en inox.
- Un robinet mélangeur EF /ECS à col de cygne.
- Un ensemble de vidange avec siphon en laiton bronze.
- Vérins inox réglables, permettant ainsi un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages et habillages, au prix.....1.2.18

MEUBLE REFRIGERE A 3 PORTES

Fourniture et pose d'un meuble réfrigéré à 3 portes ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Marque : ELECTROLUX, DGD OU SIMILAIRE.

Dimensions : 1800 x 700 x h=850 mm

Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable.

Angles intérieurs arrondis.

Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression.

Epaisseur d'isolation: 40 mm.

3 Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques.

Panneau de commande frontal électronique et sonde NTC.

Réfrigération ventilée, Groupe mono-bloque tropicalisé standard (température ambiante +43°C) taux d'humidité 65% à gaz R404A ou équivalent.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm).

Livré avec: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Equipement frigorifique :

1 Groupe frigorifique semi hermétique.

1 Evaporateur statique à ventilation forcée.

1 Thermostat réglable y compris afficheur digital de température en façade.

Ouvrage payé à l'unité, en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccords, et mise en service, au prix.....1.2.19

TABLE ADOSSEE BLOC 3 TIROIRS

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une table adossée bloc 3 tiroirs ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 800 x 700 x h=850 mm

Construction :

- Dessus en acier inox 18/8 de 20/10 d'épaisseur avec bords.
- Insonorisation par omega inox.
- Piétement \varnothing 30 et logeront \varnothing 20 en acier inox 18/8 de 15/10 d'épaisseur.
- Dossieret arrière anti-éclaboussures, avec pli et contre-pli.
- Bloc de 3 tiroirs en acier inox AISI 304, 18/10 peuvent recevoir une charge minimale de 40 kg et sont prévus pour contenir des bacs GN d'une hauteur maximum de 100 mm, ceux-ci sont emboutis, aux angles arrondis pour une hygiène maximale.
- Vérins inox réglables, permettant un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages et habillages, au prix.....1.2.20

TRANCHEUR A VIANDE

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

Marque : BRAHER, SAMMIC OU SIMILAIRE.

Dimensions : 600 x 500 x h=500 mm

Lame : \varnothing 300 minimum.

Puissance : 230 W environ.

- Construction en acier inoxydable.
- Lame en acier trempé.

- L'aiguisoir fixe, la bague fixe couvre - lame.
- Poignée à flasque.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, et mise en marche au prix.....1.2.21

LAVE MAINS

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

Marque : BOURGEAT, TOURNUS ou similaire.

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.

Fonctionnement du robinet par commande fémorale ergonomique.

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

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages et habillages, au prix.....1.2.22

CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES 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.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.2.23

HOTTE D'EXTRACTION

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une hotte d'extraction murale ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Type : INOX AISI 304

Nuance : 18/10

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

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

Gaine porte filtres placée sur la partie haute formant caisson de reprise d'air, y compris système d'écoulement des graisses sur les deux extrémités à l'aide d'un robinet ¼ de tour.

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

Filtres à graisse de type à choc en acier inoxydable y compris poignées pour en faciliter le démontage.

Le système d'extraction est compris dans ce prix (caisson d'extraction ou tourelle de débit compatible avec le débit de la hotte suivant note de calcul visée par BET et BCT.

Ce prix comprend aussi l'installation et le raccordement du réseau de gaine résistant à la chaleur depuis la hotte vers le système d'extraction.

Dimensions minimales de la hotte: 1200 x 1200 x h=400 à 570 mm

Habillage intégral en Inox 18/10.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccords, saignées, rebouchages, habillages et mise en marche au prix.....1.2.24

DESINSECTISEUR

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

Carrosserie inox.

Puissance lampe 80 W (2x40w.)

Dimensions minimales : 600 x 100 x h=300 mm

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccords et mise en service au prix.....1.2.25

PLONGE BATTERIE

PLONGE BATTERIE 2 BACS ET UN EGOUTTOIR

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

Construction :

- Dessus en acier inox 18/8 de 20/10 d'épaisseur avec bords **ANTIRUISSELLEMENT**.
- Insonorisation par omega 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccordements, saignées, rebouchages et habillages au prix.....1.3.1

CANIVEAU INOX

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

Dimensions : 400 x 400 x h=60 mm

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE.

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordements, au prix.....1.3.2

CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX

Fourniture et pose d'un casier de rangement et 4 étagères perforées inox ayant les **caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1600 x 500 x h=1600 mm

Construction:

- Piétement carré 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.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.3.3

ZONE SELF TRADITIONNEL

MEUBLE BAIN-MARIE

Fourniture et pose d'un meuble bain-marie ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1800 x 700 x h=850 mm

Puissance : 2200 Watts environ.

Marque : CORECO, VAUCONSANT OU SIMILAIRE.

- Construction inox 18/10.
- Réglage de température par thermostat électronique digital.
- Cuve profondeur 200mm **minimum**.
- Chauffage du bain-marie (30°/90°) par résistances siliconées sous la cuve.
- Chauffage réserve par air ventilé.
- Remplissage par robinet et une vanne à ¼ de tour pour la vidange.

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

Ouvrage 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.....1.4.1

MEUBLE PASSE CHAUD

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

Dimensions minimales : 1200 x 700 x 850 mm

Construction :

- La structure et habillage entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Etagère basse en acier inox AISI 304 18/10 15/10ème.
- Table avec panneau frontal de 60 mm minimum.
- Isolation thermique en fibre de verre ou équivalent.
- 2 Résistances blindées de 1500 Watts chacune avec interrupteur lumineux et thermostat de 0° 90°. Interrupteur général et thermostat digital.
- Entrée et écoulement d'eau avec robinet à bille.
- Pieds réglables d'une hauteur de 100 mm minimum.

- Panneau frontal en acier inoxydable.
- Support pour assiettes et lampe inclus.
- Dessous réserve chaude
- 2 Portes coulissantes en acier inoxydable de 10/10 d'épaisseur sur une face avec système de suspension sur roulement à billes.
- 1 Etagère basse perforée sur les deux extrémités formant fond du meuble et une autre intermédiaire perforée en acier inoxydable de 12/10 d'épaisseur.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.4.2

ZONE SANDWICHERIE

MEUBLE PLATEAUX COUVERTS ET VERRES

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un distributeur plateaux, couverts et verres ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Type : INOX AISI 304.

Nuance : 18/10.

Dimensions: 800 x 600 x h=1400 mm.

Dessus en acier inox pour stockage des plateaux.

Montants en double tube inox Ø35 pour plus de stabilité.

Piètements: en acier inoxydable réglables.

Livré avec :

1 Etagère support bac GN 2/1 (Fourni) en polycarbonate pour le pain.

1 Etagère support 3 bacs GN 1/3 (Fourni) en polycarbonate pour les couverts.

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

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.5.1

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 SIMILAIRE.

- 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.

Ouvrage 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.....1.5.2

MEUBLE NEUTRE

Fourniture, pose, en ordre d'un meuble neutre portes coulissantes et bloc 3 tiroirs ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 2200 x 700 x h=850 mm.

- Dessus d'une épaisseur de 20/10° en **acier inox AISI 304** avec bords tombés, insonorisé, anti-coupures, et avec doublage renforcé par un panneau hydrofuge. **Ce plan peut être remplacé, sur demande, par un plan en marbre ou autres matériaux.**
- La structure entièrement en **acier inox AISI 304** est renforcée par un cadre en acier AISI 430, ce qui confère un maximum de stabilité à la table et une sécurité maximale aux utilisateurs.
- Les étagères intermédiaires ont 3 niveaux de réglage.
- Etagère basse en acier inox AISI 304 18/10 15/10ème.
- Les tiroirs GN emboutis avec angles arrondis sont en acier inox AISI 304 pour faciliter le nettoyage. Charge maximale de 40 kg.

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

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.5.3

MEUBLE CAISSE

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

Dimensions : 1600 x 700 x h=850 mm.

Marque : ELECTROLUX, VAUCONSANT OU SIMILAIRE.

- Dessus de 20/10ème d'épaisseur, les panneaux extérieurs et le bas sont construits en acier inox AISI 304.
- Tiroir en acier inox.
- Bras latéral droit en acier inox.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

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

Ouvrage 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.....1.5.4

MEUBLE NEUTRE POUR

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

Dimensions : 800 x 700 x h=850 mm

Marque : ELECTROLUX, VAUCONSANT OU SIMILAIRE.

- Dessus de 20/10ème d'épaisseur, les panneaux extérieurs et le bas sont construits **en acier inox AISI 304.**
- Dessous ouvert.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.
- Le distributeur assaisonnements comporte **4 compartiments minimum** GN 1/3 pour les condiments.

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

Ouvrage payé à l'unité, , monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.5.5

FONTAINE REFRIGEREE

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

Marque : BASTOR OU SIMILAIRE.

Débit entre **40 et 50 litres minimum** avec col de cygne et rince bouche à commande par pédale.

Habillage en tôle inox.

Jet d'eau réglable.

Robinetterie.

Contrôle de température par thermostat réglable.

Réfrigération par circuit hermétique à ventilation forcée.

Compresseur : 220 V – 50Hz.

Mis en forme : Police :Gras, Italique,
Soulignement

Ouvrage 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.....1.5.6

FOUR MICRO ONDES

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un four à micro ondes ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 450 x 500 x h=350 mm

Puissance : 1800 kw environ.

Marque : CODIGEL, PANASONIC OU SIMILAIRE

- Grande cavité : capacité GN 2/3.
- Extérieur et intérieur inox.
- Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène.
- 5 niveaux de puissance.
- Filtre à air facilement amovible.
- 230/1/50 Hz.
- Sole fixe.
- Porte à poignée d'ouverture avec grande fenêtre d'affichage.
- Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle.
- Verrouillage des programmes : permet une utilisation à touche unique.

Ouvrage payé à l'unité, installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccordements et mise en service, au prix.....1.5.7

MEUBLE SUPPORT MICRO ONDES

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un meuble support four à micro ondes ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 700 x 600 x h=850.

- Dessus de 15/10ème d'épaisseur, les panneaux extérieurs et le bas sont construits **en acier inox AISI 304**.
- Dessous ouvert.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur.

Ouvrage 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.....1.5.8

ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES (BOISSONS)

Fourniture et pose d'une armoire froide positive stockage boissons 2 portes, ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1400 x 800 x h=2000 mm.

Marque : CORECO, ELECTROLUX, SILKO OU EQUIVALENT.

- **Armoire monocoque 1400 litres minimum.**
- Extérieur inox 18/10 (même partie arrière en standard).
- Intérieur inox 18/10 avec angles arrondis.
- Ambiance 43° - 230/1/50 (compatible 60Hz en positive).
- 2 portes avec fermeture automatique et joints magnétiques.
- Livrée avec 8 clayettes inox GN 2/1.
- Pieds inox réglables.
- Eclairage intérieur à l'ouverture des portes.
- Compresseur hermétique ventilé Danfoss R134(+)/R404(-) ou équivalents.
- Evaporateur traité anti corrosion.
- Thermostat électrique avec affichage digital.
- Dégivrage et évaporation par résistances.
- Isolation d'épaisseur 60 mm.
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.

Ouvrage 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.....1.5.9

MEUBLE NEUTRE 2 PORTES BATTANTES

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

Dimensions : 2200 x 700 x h=850 mm

- Dessus d'une épaisseur de 20/10° en **acier inox AISI 304** avec bords tombés, insonorisé, anti-coupures, et avec doublage renforcé par un panneau hydrofuge. **Ce plan peut être remplacé, sur demande, par un plan en marbre ou autres matériaux.**
- La structure entièrement en **acier inox AISI 304** est renforcée par un cadre en acier AISI 430, ce qui confère un maximum de stabilité à la table et une sécurité maximale aux utilisateurs.
- Le dossier arrière anti-éclaboussures est rayonné au plan de travail, aux coins arrondis, idéal pour adosser la table au mur.
- Les étagères intermédiaires ont 3 niveaux de réglage.
- Etagère basse en acier inox AISI 304 18/10 15/10ème.

- Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur de l'armoire, les portes coulissantes insonorisées affleurent le devant de la table et donc peuvent être facilement enlevées en position centrale sans l'utilisation d'outils particuliers.
- Facilité d'accès à l'intérieur grâce à 2 grandes portes battantes insonorisées.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.5.10

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 SIMILAIRE.

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

Ouvrage 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.....1.5.11

CANOUN 8 PLAQUES VITRO POUR TAGINES

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un Canoun 8 plaques vitro pour tagines ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 400 x 900 x h=850 mm

Marque : SOFRACA OU EQUIVALENT.

- Bâti en inox satiné.
- Dessus vitrocéramique.
- 1 thermostat par plaque.
- 8 résistances.
- 8 voyants de contrôle.
- 8 voyants de mise sous tension.

Soubassement

- Placard comportant 1 porte en acier inoxydable 18/10, muni de deux poignées isolantes.
- Construction monobloc par châssis autoporteur en tôle et profilé anticorrosion.
- Commandes regroupées et encastrées, protégées des chocs et débordements.

- Piétement fixe monobloc muni de vérins réglables.

Ouvrage 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.....1.5.12

CHAWARMA

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

Marque : ROLLER GRILL OU SIMILAIRE.

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.

Ouvrage 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.....1.5.13

HOTTE D'EXTRACTION MURALE AVEC MOTEUR

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une hotte d'extraction murale ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

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

Marque : ELECTROLUX, FRANCE AIR OU SIMILAIRE.

Construction **entièrement** en acier inoxydable 18/10 (AISI304), épaisseur 10/10e d'épaisseur.

Ensemble de panneaux assemblés **sans boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales.**

Gaine porte filtre placée sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris système d'écoulement des graisses sur les deux extrémités à l'aide d'un robinet ¼ de tour.

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

Filtres à graisse de type à choc, chacun entièrement en acier inoxydable y compris poignées pour en faciliter le démontage.

Le système d'extraction est compris dans ce prix (caisson d'extraction ou tourelle de débit compatible avec le débit de la hotte suivant note de calcul visée par BET et BCT.

Ce prix comprend aussi l'installation et le raccordement du réseau de gaine résistant à la chaleur depuis la hotte vers le système d'extraction.

Habillage mural Inox 18/10.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, installation, raccordements, saignées, rebouchages, habillages et mise en marche, au prix.....1.5.14

FOUR A PIZZA 2 CHAMBRES SUR SUPPORT

Fourniture, pose, en ordre de marche d'un four à pizza 2 chambres sur support ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Marque: PIZZAS GROUP OU SIMILAIRE.

Chauffage: Electrique.

Puissance: 9 KW.

- Four électrique à 2 chambres pour pizzeria.
- Construction en acier inoxydable et chambres de cuisson en tôle d'acier aluminée.
- Plan réfractaire.
- Résistances blindées en acier inox.
- Contrôle de la température avec régulation thermostatique.
- Sélecteur pour les composantes chauffantes.

Dimensions **minimales internes** de chaque chambre : **660 x 660 x 100 mm.**

Dimensions **extérieures** : **900 x 850 x 1600 mm avec support.**

Ouvrage 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.....1.5.15

ROTISSOIRE A GAZ

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

Marque : HORECA, CALPINA OU SIMILAIRE.

Rôtissoire à poulets gaz, 6 broches, sur roues.

Dimensions : 1000 x 600 x h=1800mm.

Construction :

- Réalisation entière en acier inox AISI 304 ;
- 6 broches livrées sur roues, dont 2 avec freins ;
- Capacité **6 poulets par broche**, toutes les broches sont de série avec 2 pics terminaux et 2 intermédiaires ;
- Chauffage gaz par radiants céramiques, 1 source de chaleur par broche, régulation de chaque broche indépendante, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, facilite l'entretien ;
- Façade en vitres "sécurité", fermeture par aimants, vue panoramique ;
- Moteurs séparés et indépendants
- Poignées athermiques.
- Double éclairage, par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte graisses extractible "embouti".

Ouvrage 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.....1.5.16

LAVERIE VAISSELLE

TABLE DE TRI VAISSELLE

Fourniture, pose, en ordre de marche d'une table de tri **vaisselle sale** ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 2000 x 700 x h=800 mm

- Construction **entièrement** en acier inoxydable AISI 304, nuance 18/10.
- Dessus en acier inox 18/10 de 15/10 d'épaisseur.
- Bord anti-ruissellement sur 3 côtés.
- Dossieret arrière anti-éclaboussures, avec pli et contre-pli.
- Pieds \varnothing 35 et logeront \varnothing 20 en acier inox 18/8 de 15/10 d'épais.
- Bords tombés droits avec pli et contre pli.
- Ceinture profilée.
- 3 Tampons vide-ordure en caoutchouc de 200 mm de diamètre.
- Vérins inox réglables, permettant ainsi un alignement parfait avec les autres éléments de préparation et une meilleure ergonomie de travail.

Ouvrage 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.....1.6.1

PLONGE 2 BACS 2 EGOUTTOIRS + DOUCHETTE

Fourniture, pose et raccordement d'une plonge 2 bacs 2 égouttoirs + douchette ayant **les caractéristiques minimales** suivantes :

Dimensions : 1800 x 700 x 900 mm

Construction :

- Type : Inox, nuance : 18/10
- Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10. avec bords anti-ruissellement
- -Insonorisation du dessus par oméga inox transversale de 15/10 d'épaisseur.
- Piétement en tube rond inox de \varnothing 35 minimum, épaisseur 20/10 pour un parfait nettoyage.
- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 20/10 d'épaisseur pour la fixation des pieds.
- Chaque pied sera muni d'une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.
- 2 Bacs de **500x500x320mm** minimum en acier inoxydable nuance 18/10 d'épaisseur 15/10 avec fond penté vers la vidange.
- Equipement:
 - 2 Bondes à surverse chromées \varnothing 40.
 - 2 Grilles de protection en acier inoxydable perforées montées sur glissières fixées par un point de soudure.
 - 1 douchette avec Robinet mélangeur et col de cygne type chavonnet ou similaire.
 - 2 Siphons simple en PVC.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé en état de marche y compris toutes sujétions de fourniture, montage, raccordements, saignées et rebouchages, au prix.....1.6.2

CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX

Fourniture et pose d'un casier de rangement et 4 étagères perforées inox ayant les caractéristiques minimales suivantes :

Dimensions : 1600 x 500 x h=1600 mm

Construction:

- Piétement carré 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.

Ouvrage payé à l'unité, monté et installé y compris toutes sujétions de fourniture et montage, au prix.....1.6.3

CANIVEAU DE SOL

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

Dimensions: 400 x 400 x h=60 mm.

Marque : TOURNUS OU SIMILAIRE

- 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.

Ouvrage payé à l'unité, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordements, au prix.....1.6.4

DIVERS

BAC A 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 similaire** avec un volume de débourbeur de **400 litres minimum** et séparateur **1800 litres minimum**.

Ouvrage payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordements au prix.....1.7.1

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 lot 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 lot gros œuvres**, y compris le réseau secondaire d'évacuation à réaliser par le **présent lot**.

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.

Ouvrage payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose et raccordements au prix1.7.2

ELECTRICITE

Fourniture et pose d'armoire électrique étanche correspondante aux matériels posés.

L'armoire sera exécutée en tôle pliée avec deux couches de peinture anticorrosive et une couche de finition.

L'armoire sera fermée et comportera toutes les organes de protection et de coupure y compris coup de poing et voyants de signalisation.

La mise à la terre des portes s'effectuera par des tresses métalliques selon les normes en vigueur.

Une protection en tête par disjoncteur différentiel de calibre approprié conformément aux normes en vigueur et aux règles de l'art:

- Contacteurs de commande.
- Contacteurs avec relais thermique pour extracteur.
- Disjoncteurs de protection de l'ensemble des circuits d'alimentation des équipements de la cuisine.

Ce prix comprend aussi l'alimentation de l'ensemble des équipements et appareils de cuisine en câble U 1000 RO2V de sections appropriées y compris tubage, chemin de câble, protection, scellement et toutes sujétions de pose, de raccordement et de mise en œuvre conformément aux normes en vigueur et aux règles de l'art.

L'entrepreneur du **présent lot** doit fournir un dossier comprenant :

1. Les schémas électriques des différentes armoires électriques.
2. Le bilan de puissance et notes de calcul de dimensionnement des câbles.
3. Les plans d'implantation des prises électriques, des alimentations avec le cheminement des câbles ainsi que le mode de pose et de protection des canalisations conformément aux normes en vigueur.

Ce dossier doit être approuvé par le BET, le BCT, l'Architecte et le Maître d'Ouvrage Délégué avant l'exécution des travaux.

Notas importants :

- Seul l'éclairage est à la charge du lot électricité, toutes les prises électriques sont à la charge du présent lot.
- Prévoir dans la zone conditionnement des repas, les prises pour l'alimentation des divers chariots chauffant ainsi que pour 15 chariots de distribution de puissance 4 kW environ.
- Prévoir également une attente pour un Four Mixte 20 GN 2/1.
- Prévoir dans la zone vaisselle une prise électrique d'une puissance adaptée à une machine lave vaisselle qui pourra être prévue dans l'avenir.

Ouvrage payé à l'ensemble y compris armoires électriques, câblage depuis les tableaux jusqu'aux appareils, prises de courants, toutes les travaux d'électricité et d'alimentation de l'ensemble des équipements de cuisine, et toutes sujétions de fourniture, pose, raccordement

et mise en œuvre conformément aux normes en vigueur et aux règles de l'art, au prix.....1.7.3

GAZ

L'alimentation de l'ensemble des appareils sera en tube cuivre recuit de diamètres appropriés depuis la source d'alimentation.

Le branchement de l'ensemble des équipements gaz comprendra :

- Une vanne d'arrêt général.
- Les détendeurs principaux.
- Les détendeurs secondaires (un pour chaque appareil) de type 37 mbar - 4 kg.
- Les vannes d'arrêt du type 812 (une pour chaque appareil).
- La tuyauterie en tube cuivre recuit.
- Les collecteurs de distribution.

Ouvrage payé à l'ensemble, y compris toutes sujétions de fourniture, pose, raccordement et mise en œuvre conformément aux normes en vigueur et aux règles de l'art, au prix1.7.4

CHAPITRE IV : BORDEREAU DES PRIX-DETAIL ESTIMATIF

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.	CUISINE					
1.1	RECEPTION - RESERVES SECHES					
1.1.1.	CHAMBRE FROIDE POSITIVE l'Ensemble	Ens	1			
1.1.2.	CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX l'Unité	U	8			
1.1.3.	TABLE DE TRAVAIL INOX l'Unité	U	1			
1.1.4.	PLONGE A 2 BACS INOX l'Unité	U	1			
1.1.5.	CANIVEAU INOX l'Unité	U	1			
1.1.6.	ARMOIRE FROIDE A VIANDE l'Unité	U	1			
1.1.7.	ETAL DE BOUCHER l'Unité	U	1			
1.1.8.	ARMOIRE A COUTEAUX l'Unité	U	1			
1.1.9.	CANIVEAU INOX l'Unité	U	1			
1.1.10.	BILLOT DE BOUCHER l'Unité	U	1			

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.1.11.	BALANCE l'Unité	U	1			
1.1.12.	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE l'Ensemble	Ens	1			
1.1.13.	DESINSECTISEUR l'Unité	U	1			
1.2	PREPARATION REPAS					
1.2.1.	FRITEUSE ELECTRIQUE l'Unité	U	2			
1.2.2.	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD. l'Unité	U	2			
1.2.3.	FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR l'Unité	U	1			
1.2.4.	GRILL PLAQUE LISSE l'Unité	U	1			
1.2.5.	GRILL PLAQUE RAINUREE l'Unité	U	1			
1.2.6.	HOTTE D'EXTRACTION l'Unité	U	1			
1.2.7.	CANIVEAU DE SOL l'Unité	U	2			
1.2.8.	FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR l'Unité	U	1			
1.2.9.	MARMITE CHAUFFE DIRECTE l'Unité	U	1			
1.2.10.	SAUTEUSE l'Unité	U	1			
1.2.11.	MEUBLE REFRIGERE l'Unité	U	1			

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.2.12.	PLACARD MURAL l'Unité	U	1			
1.2.13.	CANIVEAU INOX l'Unité	U	1			
1.2.14.	FOUR MIXTE l'Unité	U	1			
1.2.15.	TABLE AVEC 1 BAC l'Unité	U	1			
1.2.16.	ARMOIRE STERILISATION A COUTEAUX l'Unité	U	1			
1.2.17.	CANIVEAU INOX l'Unité	U	1			
1.2.18.	TABLE CENTRALE AVEC 1 BAC l'Unité	U	1			
1.2.19.	MEUBLE REFRIGERE A 3 PORTES l'Unité	U	1			
1.2.20.	TABLE ADOSSEE BLOC 3 TIROIRS l'Unité	U	1			
1.2.21.	TRANCHEUR A VIANDE l'Unité	U	1			
1.2.22.	LAVE MAINS l'Unité	U	2			
1.2.23.	DESINSECTISEUR l'Unité	U	1			
1.2.24.	HOTTE D'EXTRACTION l'Unité	U	1			
1.3	PLONGE BATTERIE					
1.3.1.	PLONGE BATTERIE 2 BACS + EGOUTTOIR l'Unité	U	1			

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.3.2.	CANIVEAU INOX l'Unité	U	1			
1.3.3.	CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX l'Unité	U	2			
1.4	ZONE SELF TRADITIONNEL					
1.4.1.	MEUBLE BAIN - MARIE l'Unité	U	1			
1.4.2.	MEUBLE PASSE CHAUD l'Unité	U	1			
1.5	ZONE SANDWICHERIE					
1.5.1.	MEUBLE PLATEAUX COUVERTS ET VERRES l'Unité	U	1			
1.5.2	MEUBLE SANDWICHES l'Unité	U	2			
1.5.3.	MEUBLE NEUTRE l'Unité	U	1			
1.5.4..	MEUBLE CAISSE l'Unité	U	1			
1.5.5.	MEUBLE ASSAISONNEMENTS l'Unité	U	1			
1.5.6.	FONTAINE REFRIGEREE l'Unité	U	1			
1.5.7..	FOUR MICRO ONDES l'Unité	U	1			
1.5.8.	MEUBLE SUPPORT MICRO ONDES l'Unité	U	1			

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.5.9.	ARMOIRE FROIDE 2 PORTES (BOISSONS) l'Unité	U	1			
1.5.10.	MEUBLE NEUTRE 2 PORTES BATTANTES l'Unité	U	1			
1.5.11.	GRILL 2 FACES « CHAUFFE PANINIS » l'Unité	U	2			
1.5.12.	CANOUN 8 PLAQUES VITRO POUR TAGINES l'Unité	U	1			
1.5.13.	CHAWARMA l'Unité	U	1			
1.5.14.	HOTTE D'EXTRACTION MURALE AVEC MOTEUR l'Unité	U	1			
1.5.15.	FOUR A PIZZA 2 CHAMBRES SUR SUPPORT l'Unité	U	1			
1.5.16.	ROTISSOIRE A GAZ l'Unité	U	1			
1.6	LAVERIE VAISSELLE					
1.6.1.	TABLE DE TRI VAISSELLE l'Unité	U	1			
1.6.2.	PLONGE 2 BACS 2 EGOUTTOIRS + DOUCHETTE l'Unité	U	1			
1.6.3.	CASIER DE RANGEMENT 4 ETAGERES PERFOREES INOX l'Unité	U	2			
1.6.4.	CANIVEAU DE SOL l'Unité	U	1			

Travaux de Construction de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de Casablanca

Lot : Equipements de Cuisine

Cahier des Prescriptions Spéciales

N° prix	DESIGNATION	U	Qunatité Totale	Prix Unitaire en Dh HT		Montant total
				En Lettres	En Chiffres	
1.7	DIVERS					
1.7.1	BAC A GRAISSE l'Ensemble	Ens	1			
1.7.2	PLOMBERIE l'Ensemble	Ens	1			
1.7.3	ELECTRICITE l'Ensemble	Ens	1			
1.7.4	GAZ l'Ensemble	Ens	1			
TOTAL LOT CUISNE H.T						
TVA 20%						
TOTAL LOT CUISNE T.T.C						

ROYAUME DU MAROC



MAITRE D'OUVRAGE
UNIVERSITÉ HASSAN II
DE CASABLANCA
PRÉSIDENTE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
MINISTÈRE DE L'ÉQUIPEMENT,
DU TRANSPORT ET DE LA LOGISTIQUE
DIRECTION DES ÉQUIPEMENTS PUBLICS

*TRAVAUX DE CONSTRUCTION DE L'ÉCOLE NATIONALE
DE COMMERCE ET DE GESTION A CASABLANCA*

LOT : ÉQUIPEMENT DE CUISINE

Appel d'offres n°61 IUH2C/2016

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

ETABLI PAR A....., Le:.....	LU ET ACCEPTE PAR L'ENTREPRISE SOUS-SIGNÉ ET ARRÊTÉ À LA SOMME DE A :....., Le:
PRÉSENTÉ PAR A....., Le:.....	VISÉ PAR LE CONTRÔLEUR D'ÉTAT A :....., Le:
APPROUVÉ PAR A , Le :	