

DOSSIER D'APPEL D'OFFRE

MA004-041-Mars-2026-DAO-valorisation PAM

Acquisition, fourniture et livraison d'équipements de valorisation des plantes aromatiques et médicinales au profit des coopératives.

Le projet FERMA

« Femmes Résilientes au Moyen Atlas »

Table des matières

I.	Instructions aux Soumissionnaires (IS)	4
A.	Généralités	4
1.	Champ d'application	4
2.	Modalités de division du marché en plusieurs lots	4
3.	Source de financement	4
4.	Matériaux, matériels, fournitures, équipements et services autorisés	5
5.	Une offre par soumissionnaire	5
6.	Litiges et résolution des différends	5
7.	Garantie de propriété intellectuelle	6
8.	Confidentialité et protection des données	6
B.	Le Dossier d'Appel d'Offres	8
9.	Contenu du Dossier d'Appel d'Offres	8
10.	Éclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres	8
11.	Additifs au Dossier d'Appel d'Offres	8
C.	Préparation des Offres	9
12.	Frais de soumission	9
13.	Langue	9
14.	Qualification du soumissionnaire et Conformité administrative	9
15.	Composition des offres	9
16.	Monnaies de soumission, mode et modalités de paiements	10
17.	Modalités de livraison ou échéance des services/travaux	10
18.	Validité des Offres	10
19.	Normes de performance	10
20.	Garantie de soumission	11
21.	Propositions variantes des soumissionnaires	11
22.	Réunion préparatoire à l'établissement des offres	11
D.	Remise des Offres et Ouverture des plis	12
23.	Cachetage et marquage des Offres	12
24.	Dépôt des Offres	12
25.	Offres hors délai	12
26.	Modification et retrait des offres	13
27.	Ouverture des Offres	13



E.	Évaluation et comparaison des Offres	14
28.	Caractère confidentiel de la procédure.....	14
29.	Éclaircissements apportés aux offres	14
30.	Évaluation des offres	14
31.	Offres anormalement basses.....	15
32.	Correction des erreurs.....	16
33.	Droit d’annuler la procédure et de rejeter toutes les Offres	16
F.	Attribution du marché.....	17
34.	Attribution	17
35.	Droit de modifier les quantités au moment de l’attribution du Marché	17
36.	Notification de l’attribution du Marché	17
37.	Signature du Marché	18
38.	Garantie de bonne exécution	18
II.	Données Particulières de l’Appel d’Offres (DPAO)	20
III.	Termes de références	30
A.	Annexe 1 : Termes de références (TDR)	30
39.	Contexte et justification	30
40.	Objectif global.....	30
41.	Objectifs spécifiques.....	31
42.	Portée du marché	31
43.	Caractéristiques techniques	31
44.	Critères d’évaluation	50
B.	Annexe 2 : Bordereau des prix.....	52

I. Instructions aux Soumissionnaires (IS)

A. Généralités

1. Champ d'application

Socodevi publie le présent Dossier d'Appel d'Offres en vue d'obtenir les fournitures, biens et services connexes spécifiés à la Section III - Termes de Références du présent document, destinés à la mise en œuvre de l'activité et du projet décrits dans les Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO).

2. Modalités de division du marché en plusieurs lots

Socodevi se réserve le droit de diviser le présent marché en plusieurs lots. Le cas échéant, les caractéristiques de cette division, incluant le nombre de lots ainsi que leur désignation sont énumérées dans les DPAO. Leur composition et leurs spécifications techniques, sont quant à elles détaillées à la Section III. Les soumissionnaires doivent se référer au point 5 des Instructions aux Soumissionnaires (IS) pour connaître les modalités de présentation des offres en cas de division du marché en lots.

3. Source de financement

Socodevi a obtenu un financement auprès d'un organisme identifié dans les DPAO, en vue de financer le projet identifié dans les DPAO. Socodevi a l'intention d'utiliser une partie des fonds pour effectuer des paiements autorisés au titre du Marché pour lequel le présent Appel d'Offres est lancé. Socodevi est considéré comme l'Acheteur pour des fins contractuelles.

4. Matériaux, matériels, fournitures, équipements et services autorisés

Les lieux de provenance des matériaux, des matériels de l'Entrepreneur, des fournitures, équipements et services devant être fournis dans le cadre du Marché doivent être précisés par le soumissionnaire et toutes les dépenses effectuées au titre du Marché sont limitées auxdits matériaux, matériels, fournitures, équipements et services.

Le terme "provenance" désigne le lieu où les biens sont extraits, cultivés, produits ou fabriqués et d'où proviennent les services.

5. Une offre par soumissionnaire

Chaque soumissionnaire ne peut présenter qu'une seule offre si l'appel d'offres n'est pas divisé en lots. Tout soumissionnaire qui présenterait plusieurs offres ou participerait à plusieurs offres sera disqualifié. Toutefois, la présentation d'offres alternatives est autorisée ; veuillez-vous référer à la section intitulée « Propositions variantes des soumissionnaires » pour connaître les règles applicables.

Si l'appel d'offres est divisé en lots, les soumissionnaires peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots. Socodevi se réserve le droit d'attribuer chaque lot séparément ou à un même soumissionnaire, conformément aux critères d'évaluation énoncés dans le présent dossier d'appel d'offres ; veuillez consulter la section intitulée « Attribution » pour connaître les règles applicables.

6. Litiges et résolution des différends

Tout différend découlant du Marché sera d'abord résolu par négociation entre représentants autorisés de Socodevi et du Fournisseur.

La partie identifiant un différend le notifiera par écrit dans les 10 jours ouvrables, en décrivant le problème, les faits et les raisons juridiques. Les parties auront 15 jours calendaires pour négocier une solution. L'exécution du Marché continue pendant cette période, sauf impossibilité manifeste.

Si la négociation échoue, l'une ou l'autre partie peut initier une médiation. Un médiateur indépendant, choisi d'un commun accord ou désigné par la Chambre de Commerce de la juridiction identifiée dans les DPAO résoudra le différend. Les frais seront partagés équitablement.



Si la médiation échoue dans les 30 jours calendaires, le différend sera tranché définitivement par arbitrage conformément aux Règles de la Chambre de Commerce de la juridiction identifiée dans les DPAO.

7. Garantie de propriété intellectuelle

Le Fournisseur garantit que les offres, documents et contenus soumis ne violent aucun droit de propriété intellectuelle appartenant à des tiers et qu'il détient toutes les licences, autorisations et droits nécessaires pour les fournir. Le Fournisseur s'engage à indemniser intégralement Socodevi contre toute réclamation, action en justice, frais et dommages-intérêts découlant d'une violation réelle ou alléguée de droits de propriété intellectuelle de tiers.

8. Confidentialité et protection des données

Définition de l'Information Confidentielle

L'Information Confidentielle comprend tous les renseignements, données, documents et contenus échangés entre les parties dans le cadre du présent appel d'offre, qu'ils soient marqués « Confidentiel » ou non.

Obligations du Fournisseur

Le Fournisseur s'engage à maintenir la stricte confidentialité de l'Information Confidentielle reçue de Socodevi. Il ne peut divulguer cette information qu'à son personnel directement impliqué dans la rédaction des offres, ses sous-traitants autorisés et ses conseillers juridiques ou comptables.

Le Fournisseur doit mettre en place des mesures de sécurité appropriées pour garantir la confidentialité de l'Information. Toute violation ou accès non autorisé doit être notifié immédiatement à Socodevi.

Obligations de Socodevi

Socodevi s'engage à ne pas divulguer les offres reçues (techniques, financières ou administratives) à des tiers non autorisés, et à limiter l'accès uniquement aux personnes ayant un besoin légitime dans le processus d'évaluation.

Exceptions à la Confidentialité

Les parties peuvent divulguer l'Information Confidentielle uniquement dans les cas suivants :

Pour le Fournisseur :

- ✓ Ordonnance judiciaire ou obligation légale (avec notification immédiate à Socodevi)
- ✓ Information devenue publiquement disponible sans violation du présent contrat
- ✓ Autorisation écrite préalable de Socodevi

Pour Socodevi :

- ✓ Ouverture publique des plis : annonce des noms des soumissionnaires et montants globaux uniquement
- ✓ Notification d'attribution : communication du nom du soumissionnaire retenu et du montant global aux soumissionnaires non retenus
- ✓ Obligations de transparence : partage avec les auditeurs externes liés par des obligations de confidentialité
- ✓ Ordonnance judiciaire ou obligation légale (avec notification préalable au Fournisseur dans la mesure du possible)

Durée et Conséquences

Les obligations de confidentialité demeurent en vigueur pendant toute la durée du contrat et pour une période de cinq (5) ans suivant sa résiliation ou son expiration. Toute violation de ces obligations expose la partie fautive à des poursuites judiciaires et à des réclamations en dommages-intérêts.

B. Le Dossier d'Appel d'Offres

9. Contenu du Dossier d'Appel d'Offres

Tous les Documents constitutifs du dossier d'appel d'offres (DAO) sont énumérés dans le tableau de la Section II - Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO) sous la partie « Contenu du dossier d'Appel d'Offres ».

10. Éclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres

Un Soumissionnaire désirant obtenir des éclaircissements sur les documents peut en faire la demande à Socodevi, par écrit ou par courriel. Le délai de réponse est précisé à la Section II - Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO), sous la partie « Éclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres ». Une copie de la réponse, indiquant la question posée mais sans mention de l'auteur, sera adressée à tous les soumissionnaires ayant reçu le Dossier d'Appel d'Offres.

Tout soumissionnaire ayant constaté des incohérences ou des divergences dans l'ensemble des documents constituant le DAO a l'obligation de le faire connaître, par écrit, à Socodevi avant la date limite de dépôt des offres.

11. Additifs au Dossier d'Appel d'Offres

Socodevi peut, à tout moment, avant la date limite de dépôt des offres, et pour tout motif, que ce soit à son initiative ou en réponse à une demande d'éclaircissements formulée par un Soumissionnaire, modifier le Dossier d'Appel d'Offres en publiant un additif.

Tout additif ainsi publié fait partie intégrale du Dossier d'Appel d'Offres et sera communiqué par courriel à tous les soumissionnaires. Ces derniers accuseront réception de chacun des additifs.

Pour donner aux soumissionnaires le temps nécessaire à la prise en considération de l'additif dans la préparation de leurs offres, Socodevi a la faculté de reporter la date limite de dépôt des offres.

C. Préparation des Offres

12. Frais de soumission

Le Soumissionnaire supportera tous les frais liés à la préparation et à la remise de son offre, et Socodevi ne sera en aucun cas responsable de ces frais, ni tenu de les payer, quels que soient le déroulement et l'issue de la procédure d'appel d'offres.

13. Langue

L'offre ainsi que toute la correspondance et tous les documents concernant la soumission échangée entre le Soumissionnaire et Socodevi, seront rédigés en langue française.

Les documents complémentaires et les imprimés fournis par le Soumissionnaire peuvent être rédigés dans une autre langue à condition d'être accompagnés d'une traduction en français des passages concernant la soumission, auquel cas, et aux fins d'interprétation de l'offre, la traduction en français fera foi.

14. Qualification du soumissionnaire et Conformité administrative

Les documents listés dans les DPAO sous la partie « Qualification du soumissionnaire et Conformité Administrative » doivent obligatoirement être inclus dans le dossier administratif qui sera soumis avec l'offre technique et financière, toute omission pourrait engendrer une exclusion du présent Appel d'Offre.

15. Composition des offres

Pour participer au présent appel d'offres, les soumissionnaires doivent soumettre une offre composée de trois (3) dossiers ou fichiers PDF distincts : le dossier administratif, l'offre technique et l'offre financière. Les informations détaillées concernant la composition, le contenu et les exigences spécifiques de chaque composante sont précisées dans les DPAO.

16. Monnaies de soumission, mode et modalités de paiements

Le prix demandé par le Fournisseur pour les Fournitures livrées et pour les services connexes rendus au titre du Marché ne variera pas par rapport au prix indiqué par le Fournisseur dans son Offre.

Le prix du Marché sera réglé conformément au calendrier de paiement et aux modalités spécifiés à la Section II - Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO), point « Modalités de Paiement », y compris les conditions relatives à tout paiement d'avance ou acompte.

Le Fournisseur présentera sa demande de règlement par écrit à l'Acheteur, accompagnée des factures décrivant, de façon appropriée, les fournitures livrées et les services connexes rendus, et après avoir satisfait à toutes les obligations spécifiées dans le Marché.

Les règlements dus au Fournisseur seront effectués sans délai par Socodevi, et au plus tard dans les trente (30) jours suivant la présentation de la facture ou la demande de règlement par le Fournisseur, et après son acceptation par Socodevi.

La (ou les) monnaie(s) dans laquelle (ou lesquelles) les règlements seront effectués au Fournisseur au titre du Marché est(ont) celle(s) indiquée(s) dans les DPAO.

17. Modalités de livraison ou échéance des services/travaux

La livraison des fournitures et l'achèvement des services connexes seront effectués conformément au calendrier de livraison et d'achèvement figurant dans les DPAO.

18. Validité des Offres

Les offres soumises doivent demeurer valides pendant la durée spécifiée à la Section II - Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO), point « Validité des Offres », à compter de la date limite de réception des offres.

19. Normes de performance

Les fournitures et services connexes fournis au titre du Marché seront conformes aux normes visées à la Section II Termes de Références et, lorsqu'il n'est fait référence à aucune norme applicable, la norme sera équivalente ou supérieure aux normes officielles applicables dans le pays d'exécution du marché.

20. Garantie de soumission

Chaque soumissionnaire doit joindre à son offre une garantie de soumission (sauf indication contraire dans les DPAO) du montant et de la validité spécifiés dans les DPAO. Cette garantie doit être fournie sous l'une des formes acceptées précisées dans les DPAO, au choix du soumissionnaire. La garantie de soumission doit mentionner explicitement la référence de l'appel d'offres et l'engagement de payer Socodevi sur simple demande écrite, sans justification préalable, en cas de manquement aux obligations de soumission. Toute offre non accompagnée de la garantie de soumission requise sera rejetée comme non conforme. Les modalités de restitution et de libération de la garantie sont précisées dans les DPAO.

21. Propositions variantes des soumissionnaires

Sauf indication contraire dans les DPAO, si les variantes sont acceptées, les règles et conditions ci-dessous s'appliquent.

Les soumissionnaires souhaitant offrir des variantes techniques doivent d'abord chiffrer la solution de base telle que décrite dans le Dossier d'Appel d'offres, et fournir en outre tous les renseignements dont Socodevi a besoin pour procéder à l'évaluation complète de la variante proposée, y compris les plans, notes de calcul, spécifications techniques, sous-détails de prix et méthodes de construction proposées, et tous autres détails utiles. Socodevi n'examinera que les variantes techniques, le cas échéant, du Soumissionnaire dont l'offre conforme à la solution de base a été évaluée meilleure proposition.

22. Réunion préparatoire à l'établissement des offres

Une réunion préparatoire sera organisée (sauf indication contraire dans les DPAO) pour fournir des éclaircissements et répondre aux questions des soumissionnaires. Les modalités de cette réunion (lieu, date, heure et format) sont précisées dans les DPAO. Les soumissionnaires sont invités à soumettre leurs questions par courriel à Socodevi au moins une semaine avant la réunion, autant que possible. Le procès-verbal de la réunion, incluant le texte des questions posées et des réponses données, ainsi que les réponses préparées après la réunion, sera transmis sans délai à tous les soumissionnaires.

L'absence d'un soumissionnaire à la réunion préparatoire ne sera pas un motif de disqualification.

D. Remise des Offres et Ouverture des plis

23. Cachetage et marquage des Offres

Dans le cas d'une soumission d'offre en format physique, le dossier administratif, l'offre technique et l'offre financière doivent être rangés dans des enveloppes séparées et cachetées. L'ensemble de ces enveloppes sera placé dans une même enveloppe extérieure cachetée, sur laquelle le soumissionnaire doit clairement indiquer ses coordonnées, la date limite de soumission ainsi que le numéro de référence de l'appel d'offre.

Dans le cas d'une soumission d'offre en format électronique, le dossier administratif, l'offre technique et l'offre financière doivent être transmis dans des fichiers sous format PDF (un fichier sous format Excel en complément de l'offre financière en PDF peut également être accepté) séparés et clairement identifiés. L'ensemble de ces fichiers sera compressé dans une seule archive (format .zip ou .rar) et envoyé avant la date et l'heure limite de dépôt et exclusivement à l'adresse électronique désignée au point 24 des Instructions aux Soumissionnaires.

24. Dépôt des Offres

Toutes les offres doivent être déposées/envoyées à Socodevi selon les modalités et le format standard spécifiés dans les DPAO. Les détails complets concernant l'adresse de dépôt (adresse physique et/ou électronique), la date et l'heure limite de soumission, ainsi que les exigences relatives à l'identification de l'enveloppe ou du courriel, sont précisés dans les DPAO.

Socodevi se réserve le droit de reporter la date limite fixée pour le dépôt des offres en publiant un additif. Dans ce cas, tous les droits et obligations de Socodevi et des soumissionnaires précédemment régis par la date limite initiale seront régis par la nouvelle date limite.

25. Offres hors délai

Toute offre reçue après la date et l'heure limites fixées pour la réception des offres sera rejetée automatiquement et retournée au Soumissionnaire sans avoir été ouverte. Aucune exemption ne sera accordée.



26. Modification et retrait des offres

Le Soumissionnaire peut modifier ou retirer son offre après l'avoir déposée, à condition que la notification écrite de la modification ou du retrait soit reçue par Socodevi avant l'achèvement du délai prescrit pour le dépôt des offres.

La notification de modification sera envoyée par courrier ou par courriel à Socodevi. La nouvelle offre devra porter la mention « MODIFICATION » afin de pouvoir la différencier avec l'offre originale.

Aucune offre ne peut être modifiée après la date limite du dépôt des offres.

27. Ouverture des Offres

Les modalités d'ouverture des offres (date, heure, lieu, conditions de participation et mode de tenue de la séance) sont précisées dans les DPAO. Lors de l'ouverture, Socodevi annoncera publiquement les noms des soumissionnaires, les montants des offres y compris toute variante, les rabais éventuels, les modifications et les retraits des offres et toute autre information jugée appropriée. Ensuite, les enveloppes portant la mention « MODIFICATION » seront ouvertes et leur contenu lu en public. Aucune offre ne sera rejetée à l'ouverture des plis, excepté les offres reçues hors délai. Un procès-verbal reprenant les informations communiquées sera établi et signé par les représentants présents.

E. Évaluation et comparaison des Offres

28. Caractère confidentiel de la procédure

Aucune information relative à l'examen, aux éclaircissements, à l'évaluation et à la comparaison des offres, et aux recommandations concernant l'attribution du marché ne doit être divulguée aux soumissionnaires ou à toute autre personne ne participant pas officiellement à cette procédure avant l'annonce de l'attribution du marché.

29. Éclaircissements apportés aux offres

Pour faciliter l'examen, l'évaluation et la comparaison des offres, Socodevi peut demander à tout soumissionnaire de donner des éclaircissements sur son offre, y compris un sous-détail des prix unitaires ou de sa méthodologie. Aucun changement du montant ou du contenu de la soumission n'est recherché, offert ou autorisé, sauf si c'est nécessaire pour confirmer la correction d'erreurs de calcul découvertes lors de l'évaluation des offres.

30. Évaluation des offres

Avant d'effectuer l'évaluation détaillée des offres, Socodevi vérifiera la conformité administrative de chaque offre à l'aide des documents demandés (la liste complète figure dans les DPAO, sous la section « Qualification du Soumissionnaire et Conformité Administrative »). Seules les offres reconnues conformes administrativement seront évaluées et comparées par le Comité de Sélection.

Le Comité procédera ensuite à l'évaluation des offres conformes de la manière suivante :

Évaluation technique

Les offres seront d'abord évaluées selon leurs mérites techniques. L'évaluation technique mesure la capacité de l'entreprise à répondre à aux termes de références spécifiés dans la Section III en fonction des documents techniques soumis. Les critères d'évaluation, la méthodologie et la pondération se trouvent dans les DPAO, sous la section « Évaluation des Offres ». Chaque critère

technique se verra attribuer une note par le Comité de Sélection. Cette note sera combinée à la note financière afin de déterminer la meilleure offre.

Évaluation financière

L'évaluation financière sera réalisée selon la méthode de l'offre la moins-disante : l'offre financière la plus basse (sauf si elle est considérée comme anormalement basse) obtiendra le nombre maximal de points attribués au critère financier, conformément à la pondération prévue dans les DPAO. Les autres offres se verront attribuer un nombre de points calculé proportionnellement à leur écart par rapport à l'offre la plus basse, selon la même pondération.

Autres critères d'évaluation

Après le classement des entreprises en fonction des critères techniques et financiers, le Comité pourra prendre en compte d'autres critères, notamment les rapports de performances antérieures, l'intégrité et les relations avec la communauté, lors de la constitution de la liste restreinte.

Conformité des offres

Une offre conforme au Dossier d'Appel d'Offres respecte tous les termes, conditions et spécifications du Dossier, sans divergence ni réserve. Toute soumission non conforme sera rejetée et ne pourra être rendue conforme ultérieurement par la correction ou le retrait de la divergence ou réserve qui la rendait non conforme.

31. Offres anormalement basses

Si une offre paraît anormalement basse au regard de l'estimation initiale ou des autres offres reçues (la méthode de calcul est précisée dans les DPAO), Socodevi se réserve le droit de demander par écrit au soumissionnaire concerné de fournir, dans un délai raisonnable, toutes explications et justifications nécessaires sur la composition de son prix ou de ses coûts.

Le soumissionnaire devra détailler, à la demande de Socodevi, tout ou une partie des éléments du bordereau de prix, du détail quantitatif et estimatif, ou tout autre élément pertinent permettant d'apprécier la viabilité économique de son offre.

Socodevi analysera ensuite les justifications produites. Si celles-ci ne permettent pas d'établir le caractère sérieux et économiquement viable de l'offre, ou si l'offre est manifestement sous-évaluée

au point de compromettre la bonne exécution du marché ou de contrevenir aux obligations sociales, environnementales ou de droit du travail, l'offre sera rejetée.

32. Correction des erreurs

Socodevi vérifiera les offres reconnues conformes au Dossier d'Appel d'offres pour en rectifier les erreurs de calcul éventuelles. Socodevi corrigera les erreurs de la façon suivante:

- Lorsqu'il y a une différence entre les montants en chiffres et en lettres, le montant en lettres fera foi ;
- Lorsqu'il y a une incohérence entre le prix unitaire du bordereau et celui du devis estimatif, le prix unitaire du bordereau fera foi ; et
- Lorsqu'il y a une incohérence entre le prix unitaire et le prix total obtenu en multipliant le prix unitaire par la quantité, le prix unitaire cité fera foi, à moins que Socodevi estime qu'il s'agit d'une erreur grossière de virgule dans le prix unitaire, auquel cas le prix total tel qu'il est présenté fera foi et le prix unitaire sera corrigé.

Le montant figurant dans la Soumission sera corrigé par Socodevi, conformément à la procédure susmentionnée pour la correction des erreurs.

33. Droit d'annuler la procédure et de rejeter toutes les Offres

Socodevi se réserve le droit d'annuler la procédure d'Appel d'Offres et de rejeter toutes les Offres à tout moment avant l'attribution du Marché, sans encourir de ce fait une responsabilité quelconque vis-à-vis des Soumissionnaires. En cas d'annulation, les Offres et les Garanties de soumission seront renvoyées sans délai aux Soumissionnaires.

F. Attribution du marché

34. Attribution

Sous réserve des dispositions de l'article 34, Socodevi attribuera le Marché au Soumissionnaire dont l'Offre aura été jugée conforme administrativement et ayant obtenu le meilleur score après l'évaluation Technique et Financière faite par le Comité de Sélection.

35. Droit de modifier les quantités au moment de l'attribution du Marché

Au moment de l'attribution du Marché, Socodevi se réserve le droit d'augmenter ou de diminuer la quantité de fournitures et de services connexes initialement spécifiée à la Section III - Termes de Références, sans modifier aucune des autres conditions de l'Offre et des Documents d'Appel d'Offres.

36. Notification de l'attribution du Marché

Avant l'expiration du délai de validité des Offres, Socodevi notifiera au(x) Soumissionnaire(s) retenu(s), par écrit, que son (leur) Offre(s) a (ont) été retenue(s). La lettre de notification comportera le montant que Socodevi devra régler au(x) Soumissionnaire(s) pour l'exécution du Marché. Ensuite, Socodevi notifiera simultanément aux autres Soumissionnaires le résultat de l'Appel d'Offres.

Jusqu'à la signature et l'approbation du Marché, la Notification d'attribution constituera l'engagement réciproque de l'Acheteur et de l'Attributaire.

Socodevi répondra rapidement par écrit à tout Soumissionnaire ayant présenté une Offre infructueuse qui, après la notification des résultats, aura présenté par écrit une requête en vue d'obtenir des informations sur le (ou les) motif(s) pour le(s)quel(s) son Offre n'a pas été retenue.

37. Signature du Marché

Dans un délai maximal de dix (10) jours ouvrables suivant la notification d'attribution, Socodevi transmettra au Soumissionnaire retenu le Contrat dûment daté et signé par les représentants autorisés de Socodevi.

Le Soumissionnaire retenu devra contresigner le Contrat et le retourner à Socodevi dans un délai maximal de dix (10) jours ouvrables suivant sa réception.

À défaut pour le Soumissionnaire retenu de retourner le Contrat contresigné dans le délai prescrit, Socodevi se réserve le droit de révoquer l'attribution et d'attribuer le Marché au soumissionnaire suivant le mieux classé, aux mêmes conditions, ou de ne retenir aucune offre.

Le Contrat entrera en vigueur à la date de réception par Socodevi du Contrat contresigné par le Soumissionnaire retenu, ou à toute autre date expressément indiquée dans le Contrat.

38. Garantie de bonne exécution

Une garantie de bonne exécution doit être fournie à Socodevi dans un délai maximal de dix (10) jours ouvrables suivant la réception de la notification d'attribution du marché.

La garantie de bonne exécution doit être égale au montant précisé dans les DPAO incluant les taxes applicables. Elle est calculée sur la base du montant contractuel initial sans tenir compte des variations de prix ou des avenants ultérieurs.

La garantie de bonne exécution doit être fournie sous l'une des formes suivantes, jugée acceptable par Socodevi : (a) garantie bancaire à première demande ; (b) lettre de crédit irrévocable ; (c) cautionnement d'une compagnie d'assurance agréée. Socodevi se réserve le droit de demander des documents justifiant la solvabilité de l'institution.

Cette garantie de bonne exécution devra également impérativement inclure les éléments suivants :

- La référence au contrat signé à la suite de l'attribution du présent marché ;
- La durée de validité de la garantie (au moins jusqu'à la réception définitive et l'apurement de toutes les obligations contractuelles) ;

- L'engagement de la banque à payer à première demande sous présentation par Socodevi d'une déclaration écrite attestant soit de la non-exécution du contrat signé soit d'un manquement grave du Fournisseur à ses obligations contractuelles ;
- Les modalités de restitution de la garantie ;

La garantie de bonne exécution doit impérativement inclure : (1) l'identification claire des parties et de l'institution; (2) la référence précise au contrat; (3) le montant exact et la devise; (4) l'engagement de paiement à première demande sans condition; (5) les situations justifiant l'appel; (6) une durée minimale de validité de 30 jours après la date de réception définitive des prestations; (7) les modalités de restitution; (8) les conditions de forme et de transmission.

À défaut de fourniture d'une garantie conforme dans le délai imparti, Socodevi se réserve le droit de : (1) révoquer l'attribution sans indemnité; (2) saisir la garantie de soumission; (3) attribuer le marché au soumissionnaire classé suivant; (4) ne retenir aucune offre et annuler l'appel d'offres.

La constitution de la garantie de bonne exécution est une condition suspensive à l'entrée en vigueur pleine et entière des obligations contractuelles. Le délai de démarrage commence le jour suivant la réception satisfaisante de la garantie conforme. Socodevi peut interrompre ou reporter l'exécution jusqu'à cette date sans que cela ne crée aucune obligation d'indemnisation.

La garantie de bonne exécution sera restituée à l'attributaire dans un délai maximal de trente (30) jour suivant: (1) la date de réception définitive de toutes les prestations; (2) l'apurement de toutes les obligations contractuelles; (3) l'expiration de tous les délais de garantie. Socodevi émettra une lettre de libération formelle. Aucune restitution n'interviendra si des réclamations ou litiges sont pendants.

II. Données Particulières de l'Appel d'Offres (DPAO)

Partie du DAO	Informations et/ou exigences
A. Généralités	
Champ d'application	Le détail des fournitures, biens et services sont spécifiés à la Section III - Termes de Références.
Source de financement	Affaires Mondiale Canada (AMC)
Modalités de division du marché	Cet appel d'offres est lancé sous la forme d'un (1) lot unique, et le marché sera attribué en un (1) seul lot
Provenance des matériaux	Les fournisseurs doivent indiquer sur la fiche descriptive la marque, le modèle, le pays de fabrication ainsi que le constructeur du matériel proposé.
Une offre par soumissionnaire	Chaque soumissionnaire est autorisé à présenter une seule offre. Il n'est pas permis de soumettre plus d'une offre globale.
Litiges et résolution des différends	Tout litige, différend ou contestation découlant du présent appel d'offres et du contrat qui en résulterait sera soumis à l'arbitrage conformément aux Règles d'arbitrage de la Chambre de Commerce au Maroc.
B. Le Dossier d'Appel d'Offres	
Contenu du dossier d'Appel d'Offres	Voici la liste des documents constituant le DAO : <ul style="list-style-type: none"> - Le Dossier d'Appel d'Offre - Déclaration d'éligibilité et d'exclusion - Code de conduite et d'éthique du fournisseur - Formulaire d'informations sur les fournisseurs
Éclaircissements apportés au Dossier d'Appel d'Offres	Les éclaircissements au Dossier d'Appel d'Offres seront fournis à tous les soumissionnaires dans les 7 jours suivant la demande.
C. Préparation des Offres	
Langue du DAO	La langue de ce DAO est : le français

Qualification du soumissionnaire et Conformité administrative	<p>Liste des documents à joindre :</p> <p>Documents juridiques et administratifs :</p> <ul style="list-style-type: none">a) Un document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des cotisations sociales (Attestation CNSS pour soumissionner aux marchés publics) ;b) Un document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des impôts et taxes (attestation fiscale pour concurrents aux marchés publics) ;c) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrentd) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 7ou 9)e) Formulaire d'informations sur les fournisseurs signéf) Le code de conduite et d'éthique du fournisseur de Socodevi Signé ;g) Déclaration d'éligibilité à la sélection et à l'inclusion signée ;h) Attestation du relevé d'identité bancaire (RIB) dûment signée par l'institution financièrei) Récépissé de la Garantie de soumission <p>Toute omission pourrait engendrer une exclusion du présent Appel d'Offre.</p>
Composition des offres	<p>Les offres doivent être composées de trois (3) dossiers ou fichiers PDF distincts. Voir ci-dessous pour la composition :</p> <p>Dossier Administratif</p> <p>Tous les documents listés dans le point « Qualification du soumissionnaire et Conformité administrative »</p> <p>Offre Technique</p> <p>a) Références et expérience du soumissionnaire :</p> <ul style="list-style-type: none">- Au moins trois (3) références attestant la réalisation de prestations similaires portant sur la fourniture d'équipements et de fournitures destinés à la valorisation des plantes aromatiques et médicinales (PAM) ou à des activités assimilées.

	<ul style="list-style-type: none">- Liste et curriculum vitae des personnes chargées du dossier (qualifications et expériences pertinentes) et qui participeront à l'exécution du marché, incluant un technicien spécialisé en agroalimentaire (ou équivalent) expérimenté dans la transformation des PAM et chargé de l'installation, de la formation aux utilisateurs et de la mise en service des équipements <p>b) Qualité des équipements et fournitures proposés</p> <ul style="list-style-type: none">- Conformité aux spécifications techniques demandées (Fiche techniques, catalogues, photos...);- Performance, fiabilité et durabilité des équipements proposés (garanties du fabricant, certificats de qualité ou documents similaires) <p>c) Délais et planification de la livraison</p> <ul style="list-style-type: none">- Délai global de livraison proposé;- Planning détaillé de la fourniture et de la livraison des équipements et matériels <p>d) Documentation technique et garanties proposées</p> <ul style="list-style-type: none">- Documentation technique des équipements (manuels d'utilisation et de maintenance, notice).- Conditions de garantie, précisant la durée, l'étendue de la couverture et la disponibilité des pièces de rechange;- Modalités de service après-vente et de support technique, le cas échéant- Certifications de conformité et de qualité des équipements. <p>e) Service après-vente et formation</p> <ul style="list-style-type: none">- Dispositif de formation proposé par le fournisseur à destination des utilisateurs.- Disponibilité du service après-vente (SAV) au Maroc, assurée par le fournisseur <p>Offre Financière</p> <p>a) Offre financière détaillée exprimée dans la devise du DAO, mentionnant clairement la validité de l'offre ainsi que les modalités de paiement.</p>
--	---

	<p>b) Les prix proposés doivent impérativement inclure toutes les sujétions nécessaires à la bonne exécution du Marché, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les Frais emballages, sauf s'ils restent la propriété du soumissionnaire.- Les frais de chargement, de déchargement intermédiaire et sur site, ainsi que la manutention.- Tous les frais de transport, y compris international (maritime, aérien, terrestre) et local jusqu'au lieu de livraison.- Les Frais d'Assurance transport jusqu'à la destination finale (lieu de livraison).- Les frais de livraison, montage et mise en service.- Les frais de La documentation relative à la fourniture, si exigée par Socodevi.- Tous frais des droits de douane, taxes importation, et frais de dédouanement et de courtage.- Les frais de formation relatifs à la mise en marche /l'utilisation des équipements, destinés aux utilisateurs, sont requis. <p>Aucune réclamation ni supplément de prix ne sera accepté en cas de sous-estimation de ces sujétions.</p> <p>c) Les prix du marché sont fermes et non révisables.</p> <p>d) Indiquer le Total de l'offre financière Hors TVA; Taux de la TVA applicable ; le montant toutes taxes comprises (TTC)</p> <p>NB : Afin de permettre à Socodevi d'entamer rapidement le processus d'exonération de la TVA, le prestataire doit lui transmettre une copie de la facture pro forma dès la signature du contrat</p>
Modalités de paiement	<p>Monnaie du DAO : Dirham Marocain (MAD)</p> <p>Inclusion des taxes : Hors TVA</p> <p>Mode de paiement : Virement bancaire</p> <p>Modalité de de paiement :</p>

	<p>a) 1^{er} versement, correspondant à (50 %) du montant total hors TVA, sera effectué après validation du procès-verbal de réception partielle de l'ensemble des équipements et fournitures</p> <p>b) Le solde, représentant (50 %) du montant total hors TVA, sera réglé après validation du procès-verbal de réception complète (réception provisoire) des équipements et fournitures, la validation des essais de fonctionnement et l'achèvement de la formation du personnel/aux utilisateurs</p>
Modalités de livraison	<ul style="list-style-type: none">▪ Le délai de livraison est fixé à trente (30) jours à compter de la date de signature du contrat .il doit être clairement spécifié dans la soumission. La livraison des équipements se fera au siège des coopératives <p>Aux lieux indiqués à la section III.-Termes de Références du présent document :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Le délai de garantie est fixé à douze (12) mois à compter de la date du P.V. de la réception complète (réception provisoire)▪ L'attestation d'alimentarité et le certificat d'étalonnage sont obligatoires pour tous les articles pour lesquels ils sont requis. Le tableau des caractéristiques techniques précise les articles concernés par ces exigences.▪ Fiches techniques et catalogues des articles doivent être fournis.▪ Manuel(s) d'utilisation technique des équipements ;▪ Toutes les documentations techniques et garanties relatives aux équipements proposés doivent être fournis.▪ Le fournisseur est tenu de livrer la totalité des équipements dans les délais prescrits et aux lieux fixés, à ses frais et sous sa responsabilité.▪ Tous les frais accessoires, y compris l'emballage, l'expédition et la manutention, sont à la charge du fournisseur.▪ La livraison doit s'effectuer pendant les jours ouvrables, hors jours fériés, selon un programme préétabli par le fournisseur et validé par Socodevi.

	<ul style="list-style-type: none">▪ Les équipements doivent être livrés avec un emballage adéquat garantissant leur protection contre les dommages éventuels.▪ Le fournisseur est tenu de notifier Socodevi, par e-mail et au moins trois jours à l'avance, en indiquant la date et l'heure prévues de la livraison.▪ Cette notification permettra à Socodevi de désigner une commission chargée de réceptionner les équipements et d'en vérifier la conformité quantitative et qualitative sur le lieu de livraison.▪ Le fournisseur garantira que tout le matériel livré est neuf, conforme aux normes de qualité et aux exigences alimentaires.▪ Tout matériel ou fourniture jugé non conforme sera renvoyé au fournisseur, qui en assumera les frais et procédera à leur remplacement gratuit.▪ Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi en trois (3) exemplaires, mentionnant obligatoirement :<ul style="list-style-type: none">▪ La date de livraison ;▪ La référence du marché ;▪ L'identification de Socodevi ;▪ L'identification du fournisseur ;▪ La description des équipements livrés (numéro d'article, désignation, quantité).
Validité des Offres	Les offres doivent être valides pour un minimum de 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.
Garantie de soumission	Chaque soumissionnaire doit joindre à son offre une garantie de soumission d'un montant de 4100 ,00 Dirham Marocain (MAD), sous l'une des formes suivantes, au choix du soumissionnaire : (a) Garantie bancaire à première demande ou lettre de crédit irrévocable émise par une banque de premier ordre située au Maroc, (b) Chèque de banque ou chèque certifié émis par une banque reconnue au Maroc La garantie doit être valable jusqu'à [date de fin de validité des offres + 30 jours] et mentionner explicitement :

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La référence à l'appel d'offres ; ➤ L'engagement de payer Socodevi sur simple demande écrite, sans justification préalable, en cas de manquement aux obligations de soumission. <p>La garantie de soumission pourra être appelée dans l'un des cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Si le soumissionnaire retire son offre après la date limite de dépôt ; ➤ S'il refuse de corriger une erreur matérielle dans son offre, conformément à la clause [Correction des erreurs] du présent dossier ; ➤ S'il refuse de signer le contrat dans les délais fixés ; ➤ Ou s'il ne fournit pas la garantie de bonne exécution requise après l'attribution du marché. <p>Les garanties de soumission des soumissionnaires non retenus seront restituées dans les meilleurs délais. La garantie de soumission du soumissionnaire retenu sera libérée à la signature du contrat et contre remise de la garantie de bonne exécution.</p> <p>Toute offre non accompagnée de la garantie de soumission sera rejetée comme non conforme</p>
Propositions variantes des soumissionnaires	Les offres contenant des variantes techniques ne sont pas acceptées. Les soumissionnaires doivent se conformer strictement aux spécifications et exigences énoncées dans le Dossier d'Appel d'offres, sans proposer de modifications ou d'alternatives à la solution de base
Réunion préparatoire	N/A
A. Remise des Offres et Ouverture des Plis	
Dépôt des offres	<p>Toute offre reçue après la date et l'heure limites fixées sera rejetée automatiquement</p> <p>Soumissions en format électronique : Les trois composantes de l'offre doivent être transmises en fichiers PDF séparés, compressées dans une archive (.zip ou .rar) et envoyées à l'adresse désignée.</p> <p>Les modalités détaillées figurent au point 24 « Dépôt des Offres » dans les instructions aux soumissionnaires.</p>

	<p>Courriel : ma004ferma@socodevi.org</p> <p>Veillez noter que les offres dépassant 30 Mo ne peuvent pas être reçues en un seul courriel.</p> <p>Si la taille de votre offre atteint ou excède cette limite, nous vous prions de l'envoyer en plusieurs courriels distincts.</p> <p>Dans ce cas, merci d'indiquer dans l'objet de chaque Email le numéro de l'appel d'offre & lot, suivi de la mention :</p> <ul style="list-style-type: none">• Offre – 1ère partie• Offre – 2ème partie• etc. <p>Date limite de réception des offres : 01/04/2026</p> <p>Toute offre reçue après la date limite fixée sera rejetée automatiquement</p>
Ouverture des offres	<p>Ouverture des soumissions : en ligne</p> <p>La présence des soumissionnaires n'est pas obligatoire</p>
B. Évaluation et comparaison des Offres	
Évaluation des Offres	<p><u>Évaluation technique : 60%</u></p> <p>a) Références et expérience du soumissionnaire (15%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Au moins trois (3) références attestant la réalisation de prestations similaires portant sur la fourniture d'équipements et de fournitures destinés à la valorisation des plantes aromatiques et médicinales (PAM) ou à des activités assimilées. <p>b) Liste et curriculum vitae des personnes chargées du dossier (qualifications et expériences pertinentes) et qui participeront à l'exécution du marché, incluant un technicien spécialisé en agroalimentaire (ou équivalent) expérimenté dans la transformation des PAM et chargé de l'installation, de la formation aux utilisateurs et de la mise en service des équipements</p> <p>Qualité des équipements et fournitures proposés (20%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Conformité aux spécifications techniques demandées (Fiche techniques, catalogues, photos...);

	<p>c) Performance, fiabilité et durabilité des équipements proposés (garanties du fabricant, certificats de qualité ou documents similaires)</p> <p>d) Délais et planification de la livraison (10%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Délai global de livraison proposé ;- Planning détaillé de la fourniture et de la livraison des équipements et matériels <p>e) Documentation technique et garanties proposées (10%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Documentation technique des équipements (manuels d'utilisation et de maintenance, notice).- Conditions de garantie, précisant la durée, l'étendue de la couverture et la disponibilité des pièces de rechange ;- Modalités de service après-vente et de support technique, le cas échéant- Certifications de conformité et de qualité des équipements. <p>f) Service après-vente et formation (5%)</p> <ul style="list-style-type: none">- Dispositif de formation proposé par le fournisseur à destination des utilisateurs.- Disponibilité du service après-vente (SAV) au Maroc, assurée par le fournisseur <p><u>Évaluation financière : 40%</u></p>
Offres anormalement basses	Afin de définir si une offre est anormalement basse, le Comité de Sélection procédera d'abord, à une moyenne simple (M1) calculée à partir des montants de toutes les offres. Ensuite, pour éliminer l'effet des valeurs extrêmes, les offres dépassant M1 de plus de 20% seront exclues du calcul. Une nouvelle moyenne (M2) sera alors établie à partir des offres restantes, offrant ainsi une référence plus représentative du marché. Enfin, toute offre dont le montant est inférieur à 90% de cette moyenne ajustée (M2) sera considérée comme potentiellement anormalement basse et fera l'objet d'une vérification approfondie comme expliqué dans les IS au point 31.
C. Attribution du marché	

Garantie de bonne exécution	<p>Dans un délai de vingt (20) jours suivant la notification de l'attribution du marché, l'attributaire devra fournir à Socodevi une garantie de bonne exécution, sous forme de garantie bancaire à première demande ou toute autre forme jugée acceptable par Socodevi, d'un montant équivalent à (3%) du montant total du contrat Hors TVA.</p> <p>Cette garantie devra être émise soit par une banque de premier ordre et être irrévocable et payable à première demande sur présentation par Socodevi d'une déclaration écrite attestant soit de la non-exécution du contrat signé, soit d'un manquement grave de l'entrepreneur à ses obligations contractuelles.</p> <p>Cette garantie de bonne exécution devra également impérativement inclure les éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ La référence au contrat signé à la suite de l'attribution du présent marché ;➤ La durée de validité de la garantie (au moins jusqu'à la réception définitive et l'apurement de toutes les obligations contractuelles) ; <p>À défaut de fourniture de la garantie de bonne exécution dans le délai imparti, l'attribution du marché pourra être annulée, la garantie de soumission saisie, et le marché attribué au soumissionnaire classé suivant.</p> <p>La garantie de bonne exécution sera restituée à l'attributaire à la réception définitive des prestations et à l'apurement de toutes les obligations contractuelles</p>
-----------------------------	---

III. Termes de références

A. Annexe 1 : Termes de références (TDR)

Acquisition, fourniture et livraison d'équipements de valorisation des plantes aromatiques et médicinales au profit des coopératives.

39. Contexte et justification

Le projet Femmes résilientes au Moyen Atlas (FERMA) vise à renforcer l'adaptation des femmes, notamment des jeunes femmes, aux changements climatiques dans la région Parc national de Khénifra, dans le Moyen Atlas marocain. Il contribuera à consolider les rôles clés joués par les femmes membres des coopératives, notamment auprès de la population du Parc national de Khénifra, dans la gestion des ressources naturelles et dans la conservation de la biodiversité grâce à une approche qui mise à la fois sur l'adoption et la mise en œuvre communautaires de Solutions fondées sur la Nature (SfN) de conservation des écosystèmes du PNKh y incluant la cédraie, l'amélioration des bénéfices et de la rentabilité pour les femmes membres des coopératives des produits forestiers non ligneux et leurs communautés, et une gouvernance inclusive et équitable. Dans le cadre du projet FERMA, le présent appel d'offres vise l'acquisition d'équipements adaptés pour appuyer les coopératives locales dans la valorisation des plantes aromatiques et médicinales (PAM). Ces équipements permettront d'optimiser les processus de transformation, d'améliorer la qualité des produits et de contribuer à l'augmentation des revenus des femmes membres des coopératives bénéficiaires, tout en favorisant une gestion durable et rationnelle des ressources naturelles.

40. Objectif global

Acquérir, livrer, installer et mettre en service les équipements nécessaires à la transformation et à la valorisation des produits issus des SfN au profit des coopératives bénéficiaires.



41. Objectifs spécifiques



- Équiper les unités de transformation des coopératives en matériel conforme aux normes agroalimentaires et de qualité.
- Augmenter la capacité annuelle de transformation des produits valorisés.
- Réduire les pertes post-récolte et améliorer le rendement matière.
- Améliorer les conditions de travail et de sécurité des femmes membres.
- Renforcer la traçabilité, l'hygiène et la qualité des produits finis.
- Soutenir la compétitivité économique et l'accès au marché des coopératives appuyées.



42. Portée du marché

Le marché comprend, pour l'ensemble des coopératives bénéficiaires :



- La fourniture des équipements ;
- La livraison sur sites ;
- L'installation et la mise en service ;
- Une formation pratique destinée aux utilisatrices portant sur la mise en marche des équipements ;
- La garantie et le service après-vente des équipements,


43. Caractéristiques techniques

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
1	Cuve inox de fusion / bain-marie	<p>Structure : Boîtier métallique robuste Indice de protection IPX4 minimum Cuve : Acier inoxydable (INOX) Plage de température : Réglable jusqu'à 110 °C Précision / Stabilité : ± 1 % Système de régulation : -Régulation analogique par thermostat à dilatation -Thermostat hydraulique régulateur de température synchronisé avec lampe de signalisation Résistance chauffante : -En acier inoxydable -En contact direct avec le liquide pour optimiser les performances du bain Commande : Interrupteur général avec indicateur lumineux Classe énergétique minimal A+ Équipement Démontable et réparable au localement.</p>		OUI	M'rirt coop Aadjib
2	Cuve inox de stockage (5 L)	<p>Cuve inox de stockage 5 L Application : Stockage des huiles essentielles, huiles végétales et hydrolats Capacité Volume utile : 5 L Matériaux Qualité inox : Acier inoxydable alimentaire AISI 304 Équipements Couvercle : Hermétique Joint : Joint alimentaire Poignée : Intégrée pour manutention Vanne de vidange Ø 20 mm avec bouchon, type mini vanne en acier inoxydable pour soutirage. Hygiène et usage Conception : Adaptée au stockage de produits sensibles Nettoyage : Facile et hygiénique Matériel recyclable</p>		OUI	CR Itzer Coop Dar Itzer M'rirt coop Aadjib



N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
3	Balance de précision	<p>Précision : Très Haute Précision (0,01 grammes) Pesée maximale : 300 grammes Unités de pesage : g, oz, ozt, dwt, ct, tl, gn Fonction tare : Permet de peser uniquement le contenu d'un contenant (pot ou flacon vide) Plateau : Aluminium non magnétique Conformité : Normes CE Calibration : Fonction de calibrage intégrée Alimentation Alimentation : 230 V avec adaptateur / 2 piles 1,5V AAA fournies (en option) Contrôle de puissance : Extinction automatique après une minute sans utilisation Affichage : LCD 5 chiffres, rétro-éclairage blanc Dimensions : 116 x 64 x 17 mm Température de travail : 10 à 30°C Équipement Démontable et réparable au localement.</p>		Certificat d'Étalonnage	<p>M'irt coop Aadjib</p> <p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>
4	Balances portatives	<p>Usage : pesée terrain Capacité : 30 à 50 kg Précision : ± 0,05 kg (50 g) Affichage : écran LCD rétroéclairé Fonctions : tare, HOLD (maintien), mise à zéro, changement d'unité. Contrôle de puissance : Extinction automatique après une minute sans utilisation Unités : kg / lb Accrochage : crochet inférieur acier/inox + anneau/manille supérieur renforcé Boîtier : robuste (métal léger) Alimentation : batterie rechargeable / 230 V avec adaptateur Portabilité : légère, manipulation à une main Maintenance simple et pièces remplaçables</p>		Certificat d'Étalonnage	<p>CR Aglmame Coop Alachina</p>



N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
5	Balance 20 kg	<p>Capacité : 20 kg</p> <p>Précision : souvent jusqu'à 0,1 g ou 1 g selon modèle</p> <p>Plateau inox (facile à nettoyer et recyclable)</p> <p>Unités de mesure multiples (kg, g, lb...)</p> <p>Fonction tare (pour enlever le poids du contenant)</p> <p>Alimentation : batterie rechargeable / 230 V avec adaptateur</p> <p>Classe énergétique minimal A++</p> <p>Maintenance simple et pièces remplaçables</p>		Certificat d'Étalonnage	CR Itzer Coop Dar Itzer
6	Moules à savon (silicone/inox,	<p>Matière de fabrication: silicone(10)Silicone alimentaire (souple, non-toxique)</p> <p>Flexibilité : Très élevée (facilite le démoulage)</p> <p>Température d'utilisation : Environ -40°C à +230°C (varie selon qualité)</p> <p>Formes: cubes, cœurs, fleurs, lettres, formes 3D...</p> <p>Nettoyage : Facile, va au lave-vaisselle</p>		NON	M'riirt coop Aadjib
		<p>inox (4)Matériau : Acier inoxydable (inox 304 ou 316 alimentaire)</p> <p>Rigidité : Très rigide</p> <p>Température d'utilisation Excellente résistance thermique</p> <p>Formes (rectangles, carrés, cylindres)</p> <p>Fini des savons Très lisse, bord net</p> <p>Durabilité Très longue durée.</p>			
7	Thermomètre digitale et pH-mètre	<p>Plage de mesure : pH 0 à 14</p> <p>Précision :0,01 pH</p> <p>Résolution :0,01 pH</p> <p>Température de mesure :0 à 60 °C</p> <p>Compensation de température : ATC automatique</p> <p>Type d'électrode : Électrode en verre spécial cosmétique</p> <p>Temps de réponse :< 30 secondes</p> <p>Étalonnage : Automatique 2 ou 3 points</p>		Certificat d'Étalonnage	M'riirt coop Aadjib



N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		<p>Solutions tampon : pH 4,01 – 7,00 – 10,01</p> <p>Affichage : Écran digital LCD</p> <p>Alimentation : batterie rechargeable</p> <p>Classe énergétique A+++</p> <p>Portabilité : Portable / de table</p> <p>Indice de protection : Résistant aux éclaboussures (IP54 ou +)</p>			
8	Table inox de travail	<p><u>Matériaux</u></p> <p>Qualité inox :</p> <p>Inox 304 (standard)</p> <p>Inox 316 (zones humides, produits acides)</p> <p>Épaisseur : 1,0 à 1,2 mm</p> <p>Finition : Satinée ou brossée (anti-rayures, anti-corrosion)</p> <p><u>Dimensions</u></p> <p>Dimensions du plateau : 120 × 60 × 85 (adaptables)</p> <p>Hauteur ergonomique : 85</p> <p><u>Capacité</u></p> <p>Charge admissible : 150 – 300 kg</p> <p><u>Structure</u></p> <p>Châssis : Renforcé et soudé</p> <p>Bords : Arrondis (sécurité et hygiène)</p> <p><u>Options et réglages</u></p> <p>Dosseret : 5 – 10 cm (option recommandée)</p> <p>Pieds : Réglables pour mise à niveau</p>		OUI	<p>M'rirt coop Aadjib</p> <p>CR Itzer Coop Laayoun Ikhadra</p> <p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>
9	Séchoir / étagère ventilée	<p><u>Séchoir hybride PAM (220 V + solaire)</u></p> <p>Type de séchage : Séchage ventilé doux des PAM</p> <p>Capacité et plateaux</p> <p>Capacité de séchage : 30 – 40 kg / cycle</p> <p>Nombre de plateaux : 10 – 12 plateaux</p>		Oui	M'rirt coop Aadjib

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		<p>Matériau des plateaux : Acier inoxydable (INOX) Système de ventilation Type : Ventilation forcée douce Débit d'air : 800 – 2000 m³/h Régulation thermique Thermostat : Réglable de 30 à 45 °C Hygromètre : Intégré pour contrôle de l'humidité Protection et hygiène Protection : Contre insectes et poussières Conception : Adaptée au séchage hygiénique des PAM Système solaire hybride Puissance du kit solaire : 1,5 kW Régulateur : MPPT 60 A Batteries : 24 V – 200 Ah Onduleur : Pur sinus 3 kW Chargeur : Hybride intégré Bascule : Commutation automatique réseau / solaire , Classe énergétique minimal A+ <i>Certificats panneaux solaires, batteries et onduleur (normes marocaines)</i></p>			<p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>
10	<p>Trancheuse manuelle</p>	<p>Matériau : Inox alimentaire (AISI 304) Type : Trancheuse à levier manuel Lames : Fil inox ou lame droite (interchangeable) Épaisseur de coupe : réglable 20–35 mm (standard savon) Capacité : 10–30 pains/min (selon format) Précision : coupe nette sans émiettement Sécurité : poignée + butée de maintien du pain Entretien : démontage rapide, nettoyage facile.</p>		<p>NON</p>	<p>M'ritt coop Aadjib</p>


N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
11	Mélangeur homogénéisateur 20 L	<p>Application : Mélange homogène des formulations cosmétiques</p> <p><u>Cuve</u></p> <p>-Capacité : 20 L</p> <p>-Matériau : Acier inoxydable (INOX)</p> <p><u>Motorisation</u></p> <p>-Puissance moteur : 0,75 – 1,1 kW</p> <p>-Alimentation électrique : 220 V</p> <p>Classe énergétique minimal A+.</p> <p>-Moteur à haut rendement conforme au minimum à la norme internationale d'efficacité énergétique IE3</p> <p>-Niveau sonore : ≤ 75 dB.</p> <p>-Nombre de vitesses : 3 vitesses</p> <p><u>Système de mélange</u></p> <p>-Type : Planétaire</p> <p>-Outils : Interchangeables (selon application)</p> <p><u>Sécurité</u></p> <p>-Protection : Grille de sécurité intégrée</p> <p>- Maintenance simple et pièces remplaçables et disponibles localement</p>		OUI	M'rirt coop Aadjib
12	Agitateur magnétique	<p>Application : Mélange de laboratoire (tests cosmétiques, pH)</p> <p><u>Fonction</u></p> <p>-Type : Agitateur magnétique</p> <p>-Usage : Homogénéisation de solutions en laboratoire</p> <p>-Vitesse : Réglable</p> <p><u>Plateforme</u></p> <p>-Matériau de la plaque : Inox / céramique</p> <p>-Résistance : Adaptée à un usage laboratoire</p> <p><u>Accessoires</u></p> <p>-Barreau magnétique : Revêtement PTFE</p> <p><u>Alimentation</u></p> <p>--Tension : 220 V, classe énergétique A+++</p> <p>• Arrêt manuel/veille maîtrisée/ Extinction automatique après une durée de non-utilisation</p>		Certificat d'Étalonnage	M'rirt coop Aadjib




N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
13	Presse à huile mécanique à froid	<p>Application : Extraction des huiles végétales à usage cosmétique</p> <p>Système d'extraction</p> <p>Type : Presse à vis sans fin</p> <p>Matériau de la vis : Acier inoxydable AISI 304 (recyclable)</p> <p>Température d'extraction : < 45 °C (pression à froid)</p> <p>Performance</p> <p>Capacité de production : 8 – 15 kg/h</p> <p>Motorisation</p> <p>Puissance moteur : 1,5 – 3 kW</p> <p>Alimentation électrique : 220 V</p> <p>Classe énergétique minimal A+</p> <p>Niveau sonore ≤ 75 dB.</p> <p>Moteur à haut rendement conforme au minimum à la norme d'efficacité énergétique IE3.</p> <p>Une Sonde de température intégrée</p>		OUI	<p>M'rirt coop Aadjib</p> <p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>
14	Filtre-presse / tamis inox	<p>Matériau : acier inoxydable 304 / 316 (hautement résistant à la corrosion)</p> <p>Type : filtres à tamis en « Y » ou panier filtre à placer dans une conduite ou en entrée de <u>cuve</u></p> <p>Maille de filtration : ~0,15 mm → 1 mm (150–1000 µm) selon besoin</p> <p>Pression admissible : jusqu'à ~10–16 bar selon modèle</p> <p>Température de service : ~-20 °C à +180 °C</p> <p>Débit : dépend du diamètre des raccords (dans des systèmes d'eau, souvent 7 m³/h+)</p> <p>Élément filtrant démontable, lavable et réutilisable, afin de réduire la production de déchets</p> <p>Maintenance simple et disponibilité des pièces de rechange sur le marché local</p>		OUI	<p>M'rirt coop Aadjib</p> <p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>




N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
15	Alambic inox (30–50 L)	<p>Application : Unité de Distillation des hydrolats et huiles essentielles</p> <p><u>Capacité</u> Volume de cuve : 30 – 50 L</p> <p><u>Matériaux</u> Corps de l'unité : Acier inoxydable AISI 304</p> <p><u>Procédé</u> Type de distillation : Distillation à la vapeur</p> <p><u>Composants principaux</u> Condenseur : Serpentin</p> <p>Essencier en verre, gradué, intégré pour la séparation de l'huile essentielle et de l'hydrolat.</p> <p>Thermomètre : Intégré pour contrôle de température</p> <p>Sécurité : Soupape de sécurité</p> <p>Maintenance : maintenance et réparation faciles, matériel échangeable, recyclable et disponible</p>		OUI	<p>M'rirt coop Aadjib</p> <p>CR Itzer Coop Dar Itzer</p>
16	Flacons verre	<p>Matériau Type, Verre ambré – type III pharmacopée</p> <p>Propriété : Protection contre la lumière (UV)</p> <p>Capacités disponibles Volumes : 30 ml – 50 ml – 100 ml</p> <p>Systèmes de fermeture Options : Compte-gouttes Pompe Bouchon inviolable Conformité</p> <p>Usage : Conforme pour produits cosmétiques</p> <p>Hygiène : Adapté au conditionnement sécurisé des huiles</p>		OUI	<p>CR Itzer CoopDaz itzer</p> <p>M'rirt coop Aadjib</p>




N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
17	Remplisseuse semi-automatique	<p>Matériaux Corps : Acier inoxydable AISI 304 Conception : Adaptée au contact avec produits cosmétiques</p> <p>Performance de dosage Plage de dosage : 5 – 100 ml Précision : ± 1 % Buse de remplissage : 1 bec anti-goutte</p> <p>Commande Mode d'activation : Pédale au pied Fonctionnement : Semi-automatique</p> <p>Alimentation Tension : 220 V / 50Hz Classe énergétique minimale : A+ ou équivalent Système conçu pour une faible consommation électrique Matériaux durables, recyclables et résistants à la corrosion.</p> <p>Compatibilité contenants Type de flacons : Verre fumé (ambré) Volumes compatibles : 30 ml / 50 ml / 100 ml Produits : Huiles végétales, macérats, hydrolats, lotions</p> <p>Maintenance : maintenance et réparation faciles, matériel échangeable, recyclable et disponible</p>		OUI	<p>CR Itzer CoopDaz itzer</p> <p>M'rirt coop Aadjib</p>
18	Échelle	<ul style="list-style-type: none"> • Matériau : Aluminium anodisé / alliage anticorrosion • Type : coulissante • Hauteur utile : 10 m • Charge admissible : ≥ 150 kg • Barreaux antidérapants • Protections d'appui (arbre) • Matériau : Caoutchouc technique haute densité <p>Propriétés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antidérapant • Non abrasif – respect de l'écorce • Résistant aux UV, humidité et variations de température <p>Forme :</p>		NON	<p>CR Aglmame Coop Alachina</p>



N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		<ul style="list-style-type: none"> • Surface nervurée / ondulée • Large zone de contact pour une bonne répartition de charge Système de fixation et de sécurité <ul style="list-style-type: none"> • Type : sangles / tirants de fixation à l'arbre • Matériau : Sangle en polyester haute résistance • Largeur : ≥ 40 mm 			
19	Talkie-walkie.	<ul style="list-style-type: none"> • Type : Talkie-walkie professionnel portable Fonctionnement sur fréquences libres PMR446 <ul style="list-style-type: none"> • Bande de fréquence : VHF ou UHF (adaptée aux zones boisées) • Portée : Jusqu'à 5–10 km en champ libre • Canaux : ≥ 16 canaux programmables Robustesse & protection <ul style="list-style-type: none"> • Indice de protection : IP54 minimum (recommandé IP65/IP67) • Résistant à : Poussière, Humidité, Pluie, Chocs légers • Boîtier renforcé antichoc Autonomie <ul style="list-style-type: none"> • Batterie rechargeable Li-ion • Autonomie : 12 à 24 heures • Chargeur secteur + base de charge • Batterie de rechange 		NON	CR Aglmame Coop Alachina
20	Filets de transport	Filet de transport, longueur 3m, largeur 5m, vert Taille des mailles : 4,5 x 4,5cm Filet d'arrimage de chargement avec bord ourlé Pour les plateformes de chargement, les remorques, les conteneurs, etc. Fixation rapide grâce au caoutchouc de serrage flexible Empêche la charge d'être projetée vers le bas Pour une sécurisation optimale du chargement.		NON	CR Aglmame Coop Alachina


N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		Matériau recyclable de durabilité élevée -Conforme aux exigences de sécurisation du chargement routier -Résistance mécanique adaptée aux usages de transport			
21	Presse mécanique manuelle à levier	Type : Presse mécanique manuelle verticale à levier Pression maximale : 100 kg Système de pression : Action manuelle par levier mécanique Transmission directe par tige verticale Structure : Châssis en acier soudé renforcé Colonne verticale rigide Base large assurant la stabilité Plateau de pressage : Plateau métallique renforcé Surface utile : minimum 30 × 30 cm Plateforme inférieure : Plateau antidérapant métallique capacité adaptée aux sacs de lichen Exigences environnementales : Structure en acier recyclable Peinture de protection anticorrosion sans plomb ni solvants dangereux (conforme RoHS ou équivalent) Conception sans consommation d'énergie électrique (fonctionnement mécanique) Équipement réparable avec pièces standard disponibles localement Normes de sécurité : Conception conforme aux principes de sécurité des machines mécaniques. Bords arrondis et surfaces protégées. Stabilité renforcée Disponibilité : Équipement fabricable ou disponible auprès d'ateliers métalliques ou fournisseurs de matériel agricole au Maroc Maintenance et pièces de rechange accessibles localement		NON	CR Aglmame Coop Alachina

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
22	Couseuse portative	<p>Couseuse portative Une couseuse mobile pour vos sacs et sachets Fonction Fermeture des sacs Application Fermeture sacs de 1 à 50 kg Avantage Légère, Mobile et Simple d'utilisation Motorisation : -Moteur électrique intégré -Puissance : environ 150 – 250 W -Alimentation électrique : 220 V / 50 Hz -Moteur à haut rendement énergétique conforme au minimum à la norme IE3. -Protection des pièces mobiles -Poignée ergonomique antidérapante -Interrupteur sécurisé avec arrêt rapide -Niveau sonore ≤ 75 dB. Maintenance et pièces de rechange accessibles localement.</p>		NON	CR Aglmame Coop Alachina
23	Bacs alimentaires	<p>Matériau Fabriqué en acier inoxydable alimentaire (souvent AISI 304) Résistant à la corrosion Surface facile à nettoyer hygiénique Normes Conforme aux exigences sanitaires professionnelles Compatible avec la démarche HACCP (lors d'une utilisation correcte) Entretien Compatible lave-vaisselle Matériel recyclable.</p>		OUI	CR Itzer Coop Dar Itzer
24	Couscoussier	<p>Matière inox alimentaire inoxydable Grande capacité 14L , diamètre 26 cm adaptée aux grandes préparations Cuisson vapeur homogène pour un couscous parfait Répartition rapide de la chaleur Poignées solides et sécurisées Couvercle hermétique pour une</p>		OUI	CR hamam M'rirt Coop Tassaft




N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		meilleure efficacité de cuisson Idéal pour familles, restaurants et traiteurs Matériel 100 % recyclable.			
25	Tamis	(6) Tamis alimentaire Cerutti Matière : inox 304L Diamètre : 30 à 40 cm Maille : 1 x 1.5 mm en inox 304L Finition : poli brillant Hauteur totale : 100 mm Hauteur de remplissage : 50 mm Parfaits pour tamis à farine, pâtisserie et cuisine professionnelle 2 Tamis Finesse des mailles / trous grille en acier inoxydable grosse maille : 4 à 6 mm 2 Tamis maille intermédiaire en acier inoxydable : 2 à 3 mm 2 Tamis maille très fine en acier inoxydable : 1 à 1,5 mm Matériel 100 % recyclable.		OUI	CR hamam M'rirte Coop Tassaft
26	Grand louche	Matière : acier inoxydable Couleur : argent Longueur : 30 cm - diamètre : 9 cm Matériel 100 % recyclable.		OUI	CR hamam M'rirte Coop Tassaft
27	Bassine en inox	Matière : acier inoxydable Couleur : argent Longueur : 80 cm Hauteur : 40 cm Matériel 100 % recyclable.		OUI	CR hamam M'rirte Coop Tassaft
28	Bonnet de protection pour atelier	Matériau Composition : 65 % polyester, 35 % coton Propriété : Tissu résistant et confortable		NON	CR hamam M'rirte




N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		Entretien Lavage : Lavable en machine Séchage : Compatible sèche-linge Repassage : Repassable Conception Type de fermeture : À enfiler Type de coupe : Réglable			Coop Tassaft M'ritt coop Aadjib
29	Blouse	Couleur: Blanc Qualité: Tissu durable Bonne qualité de fabrication Matière: Textile résistant adapté à un usage professionnel Taille standard		NON	CR hamam M'ritte Coop Tassaft M'ritt coop Aadjib
30	Sabot médical	Couleur: Blanc Matériau: Plastique résistant EVA / Polyuréthane Adapté à un usage médical / hygiénique Tailles: -Pointures : 38 à 41 (Nombre de paires par pointure selon les besoins exprimés) Usage: -Confortables et faciles à nettoyer - Semelle antidérapante -Bonne stabilité du pied durant l'utilisation -Conception fermée ou semi-fermée Résistance à l'humidité et aux projections légères -Adaptés aux environnements professionnels		NON	CR hamam M'ritte Coop Tassaft M'ritt coop Aadjib

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
31	Four de cuisson	<p>Produit : Réchaud à gaz professionnel 1 feu Puissance : Grande puissance (usage intensif) Couleur noir Catégorie : I3 + Type de gaz : Butane (G30) Propane (G31) Caractéristiques : Pression de gaz 28 à 30 mbar/37mbar Réf : CA-GB13 Grand Taille Matériaux durables et réparables, favorisant une longue durée de vie du produit Revêtement et composants sans substances dangereuses, conformes aux exigences environnementales applicables Conception permettant un entretien facile pour maintenir la performance énergétique et limiter les émissions liées à une mauvaise combustion Exigences de sécurité : Conforme aux normes applicables aux appareils à gaz Utilisation avec détendeur homologué et tuyau gaz conforme aux normes en vigueur</p>		NON	CR hamam M'rirte Coop Tassaft
32	Extincteur,	<p>Extincteur manuel à poudre portable multi-usage 6 kg Caractéristiques techniques : -Agent extincteur : poudre chimique polyvalente ABC -Corps en acier traité anticorrosion -Manomètre de contrôle de pression intégré -Lance ou flexible de projection pour une utilisation précise -Support mural inclus pour fixation Exigences de sécurité : -Conforme aux normes internationales applicables aux extincteurs portatifs (EN 3)</p>		NON	Toutes les coopératives

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		<p>-Dispositif de sécurité empêchant un déclenchement accidentel -Signalisation visible facilitant l'identification en cas d'urgence Exigences environnementales : -Corps de l'extincteur rechargeable et recyclable -Agent extincteur sans substances interdites conformément aux réglementations environnementales applicables</p>			
33	<p>Trousse de premier soin professionnelle s complètes</p>	<p>Trousse de secours et premiers soins Compacte : tout le nécessaire de soins dans un espace réduit. Dotée de 4 pochettes de rangement et d'1 grand compartiment filet. Idéale pour les personnes en déplacement pratiquant des activités à l'extérieur. Facilement transportable grâce à une bandoulière amovible et un passant de ceinture. Matériels de sécurité incendie : Extincteurs poudre ABC 5 kg Volume de l'extincteur : 7,5 L Température d'utilisation : de -20 °C à +60 °C Dimensions : Poids total net : 13,2 kg/Hauteur de l'extincteur : 758 mm/Diamètre extincteur : 135 mm</p>		NON	Toutes les coopératives

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
34	Harnais de sécurité	<p>Harnais de sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Type : Ceinture de maintien / positionnement (non antichute autonome) • Matériau : Sangle textile haute résistance (polyester ou polyamide) • Largeur : ≥ 45 mm • Confort : Partie dorsale rembourrée / Répartition ergonomique de la charge sur les hanches • Réglage : Boucles réglables pour différentes morphologies • Fermeture : Boucle métallique de sécurité à verrouillage <p>Sangle de positionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matériau : Polyester haute résistance ou corde gainée • Largeur / diamètre : Sangle plate ≥ 40 mm /ou corde $\varnothing 12-14$ mm • Longueur : Réglable (environ 2 à 3 m) • Résistance minimale : ≥ 500 kg • Système de réglage : Réglage rapide de la longueur /Maintien ferme autour du tronc • Fixation : Mousquetons ou crochets métalliques 		NON	CR Aglmame Coop Alachina
35	Casque de protection	<p>Type : casque de sécurité avec jugulaire</p> <p>Matière : ABS ou polycarbonate</p> <p>Protection : chocs, chutes d'objets légers</p> <p>Jugulaire : réglable, fixation 3 ou 4 points</p> <p>Aération : latérale ou supérieure</p> <p>Taille : ajustable</p> <p>Couleur : visibilité élevée (jaune, orange)</p>		NON	
36	Gants de sécurité	<p>Type : gants de protection anti-coupure légère / anti-abrasion</p> <p>Matière : cuir renforcé ou textile technique enduit</p> <p>Paume : antidérapante</p> <p>Poignet : serrage élastique ou velcro</p> <p>Tailles : S / M / L / XL</p>		NON	

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
		Utilisation : manipulation de roches, écorces, outils manuels			
37	Bâches de triage	- Matière : Polyéthylène haute densité (PEHD) ou PVC renforcé - Grammage : ≥ 180 g/m ² - Dimensions : 4 m × 6 m - Imperméable et anti-humidité - Résistance aux UV - Couleur blanche pour faciliter le tri		NON	CR Aglmame Coop Alachina
38	Équipements de protection individuelle (EPI)	Tablier : Tablier / Blouse de travail Blouse de travail à manches longues/Matière : Tissu résistant coton/polyester (minimum 65 % polyester – 35 % coton) Couleur : Bleu foncé Boutons pression ou fermeture zippée frontale 1 poche poitrine pour petits outils ou accessoires Col : Col chemise ou col officier Manches longues Poignets ajustables (boutons ou élastiques) Tailles variées : S, M, L, XL, XXL Bonne respirabilité pour travail extérieur Matière tissu respirant- Protection UV.		NON	CR Aglmame Coop Alachina
39	Chapeaux	Chapeaux de protection solaire Tissu respirant -Bord large ≥ 7 cm Protection UV-Sangle maintien		NON	CR Aglmame Coop Alachina

N° d'ART	Désignation	Caractéristiques techniques minimales requises	Image à titre indicatif	Autorisation alimentaire	Lieu de livraison
40	Brouettes	Capacité : 80 à 100 litres - Bac : acier galvanisé Structure tubulaire acier peint anticorrosion - Roue pneumatique ≥ 400 mm - Charge maximale ≥ 150 kg		NON	CR Aglmame Coop Alachina
41	Râteau	Râteau Duopro 14 Dents Courbes sans Manche - Outillage de Jardin - Râteaux - pour Ratissage, Nivelage, Épandage - Professionnels BTP et Jardinage		NON	CR Aglmame Coop Alachina
42	Combinaison de travail	Combinaison de travail Bleu -Fermeture à glissière -Manches droites col standard -Deux poches basses avec renforts pour les outils		NON	CR Aglmame Coop Alachina

NB : Les équipements en contact avec les produits doivent être accompagnés d'une attestation de conformité alimentaire (normes marocaines ou équivalent)

44. Critères d'évaluation

44.1. Évaluation technique : 60%

a) Références et expérience du soumissionnaire (15%)

- Au moins trois (3) références attestant la réalisation de prestations similaires portant sur la fourniture d'équipements et de fournitures destinés à la valorisation des plantes aromatiques et médicinales (PAM) ou à des activités assimilées.
- Liste et curriculum vitae des personnes chargées du dossier (qualifications et expériences pertinentes) et qui participeront à l'exécution du marché, incluant un technicien spécialisé en agroalimentaire (ou équivalent) expérimenté dans la transformation des PAM et chargé de l'installation, de la formation aux utilisateurs et de la mise en service des équipements

b) Qualité des équipements et fournitures proposés (20%)

- Conformité aux spécifications techniques demandées (Fiche techniques, catalogues, photos...);

- c) Performance, fiabilité et durabilité des équipements proposés (garanties du fabricant, certificats de qualité ou documents similaires
- d) Délais et planification de la livraison (10%)**
 - Délai global de livraison proposé ;
 - Planning détaillé de la fourniture et de la livraison des équipements et matériels
- e) Documentation technique et garanties proposées (10%)**
 - Documentation technique des équipements (manuels d'utilisation et de maintenance, notice).
 - Conditions de garantie, précisant la durée, l'étendue de la couverture et la disponibilité des pièces de rechange ;
 - Modalités de service après-vente et de support technique, le cas échéant
 - Certifications de conformité et de qualité des équipements.
- f) Service après-vente et formation (5%)**
 - Dispositif de formation proposé par le fournisseur à destination des utilisateurs.
 - Disponibilité du service après-vente (SAV) au Maroc, assurée par le fournisseur.

44.2. Évaluation financière : 40%

**B. Annexe 2 : Bordereau des prix**

N° Article	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire Hors TVA en MAD	Prix Total Hors TVA en MAD
1	Cuve inox de fusion / bain-marie	U	1		
2	Cuve inox de stockage (5 L)	U	10		
3	Balance de précision	U	2		
4	Balances portatives	U	3		
5	Balance 20 kg	U	1		
6	Moules à savon en silicone	U	10		
	Moules à savon en inox,	U	4		
7	Thermomètre digitale et pH-mètre	U	1		
8	Table inox de travail	U	9		
9	Séchoir / étagère ventilée	U	2		
10	Trancheuse manuelle	U	1		
11	Mélangeur homogénéisateur 20 L	U	1		
12	Agitateur magnétique	U	1		
13	Presse à huile mécanique à froid	U	2		
14	Filtre-presse / tamis inox	U	2		
15	Alambic inox (30–50 L)	U	2		
16	Flacons verre 30 ml	U	200		
	Flacons verre 50ml	U	200		
	Flacons verre 100 ml	U	100		
17	Remplisseuse semi-automatique	U	2		
18	Échelles	U	10		
19	Talkie-walkie.	U	4		



N° Article	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire Hors TVA en MAD	Prix Total Hors TVA en MAD
20	Filets de transport	U	3		
21	Presse mécanique manuelle à levier	U	1		
22	Couseuse portative	U	1		
23	Bacs alimentaires	U	10		
24	Couscoussier	U	2		
25	Tamis :4 à 6 mm	U	2		
	Tamis: 2 à 3 mm	U	2		
	Tamis 1 à 1,5 mm	U	2		
26	Grand louche	U	2		
27	Bole en inox	U	2		
28	Bonnet de protection pour atelier	U	30		
29	Blouse de travail	U	30		
30	Sabot médical	U	30		
31	Four de cuisson	U	2		
32	Extincteur,	U	6		
33	Trousse de premier soin	U	8		
34	Harnais de sécurité	U	25		
35	Casque de protection	U	25		
36	Gants de sécurité	U	25		
37	Bâches de triages	U	10		
38	Tablier : Couleur bleue	U	10		
39	Chapeaux de protection	U	10		
40	Brouettes	U	10		



N° Article	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire Hors TVA en MAD	Prix Total Hors TVA en MAD
41	Râteaux	U	10		
42	Combinaison de travail	U	6		
Total Hors TVA					
Taux de la TVA					
Montant de la TVA					
Total En TTC					

Arrêté le présent bordereau des prix en Dirhams (MAD) Hors TVA à la somme de