**ANNEXE A 1 : Cadre de Bordereaux des Prix Estimatifs et quantitatifs**

**Lot 1 : Petit matériel de cuisine**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  |  **Unité**  |  **Quantité 79 (IFME Bellota)**  | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Bassine de cuisine** | **U** | **3** |   |   |
| **2** | **Batterie de cuisine** | **Ensemble** | **6** |   |   |
| **3** | **Boite aliments** | **Lot** | **2** |   |   |
| **4** | **Bouilloire** | **U** | **1** |   |   |
| **5** | **Bouilloire** | **U** | **7** |   |   |
| **6** | **Brochette barbecue** | **Paquet** | **20** |   |   |
| **7** | **Carafe et Verres** | **Ensemble** | **15** |   |   |
| **8** | **Casserole** | **U** | **3** |   |   |
| **9** | **Chariot à trois niveaux** | **U** | **2** |   |   |
| **10** | **Ciseaux de cuisine** | **U** | **8** |   |   |
| **11** | **Corbeille à pain** | **U** | **21** |   |   |
| **12** | **Coupe légumes** | **U** | **7** |   |   |
| **13** | **Couscoussier**  | **U** | **1** |   |   |
| **14** | **Couscoussier**  | **U** | **1** |   |   |
| **15** | **Couteau à dessert** | **U** | **136** |  |  |
| **16** | **Couteau de table** | **U** | **136** |  |  |
| **17** | **Couteaux de cuisine** | **Lot** | **8** |  |  |
| **18** | **Cuillère à café** | **U** | **136** |  |  |
| **19** | **Cuillère à dessert** | **U** | **136** |  |  |
| **20** | **Cuillère à sauce**  | **U** | **2** |  |  |
| **21** | **Cuillère à thé** | **U** | **136** |  |  |
| **22** | **Cuillère de table** | **U** | **136** |  |  |
| **23** | **Ecumoire**  | **U** | **2** |  |  |
| **24** | **Ecumoire**  | **U** | **2** |  |  |
| **25** | **Ecumoire à friture** | **U** | **2** |  |  |
| **26** | **Entonnoir** | **U** | **1** |  |  |
| **27** | **Eplucheur** | **U** | **8** |  |  |
| **28** | **Fouet**  | **U** | **1** |  |  |
| **29** | **Fourchette à dessert** | **U** | **136** |  |  |
| **30** | **Fourchette de table** | **U** | **136** |  |  |
| **31** | **Hachette cuisine** | **U** | **1** |  |  |
| **32** | **Louche**  | **U** | **2** |  |  |
| **33** | **Louche**  | **U** | **2** |  |  |
| **34** | **Marmite**  | **U** | **4** |  |  |
| **35** | **Ménagère 02 pièces pour huile et vinaigre** | **U** | **21** |  |  |
| **36** | **Ménagère 02 pièces pour poivre et sel** | **U** | **21** |  |  |
| **37** | **Nappe de Table**  | **U** | **21** |  |  |
| **38** | **Ouvre boites** | **U** | **7** |  |  |
| **39** | **Palette triangle** | **U** | **2** |  |  |
| **40** | **Passoire** | **U** | **2** |  |  |
| **41** | **Passoire** | **U** | **6** |  |  |
| **42** | **Passoire à sauce** | **U** | **2** |  |  |
| **43** | **Pelle à poissons** | **U** | **2** |  |  |
| **44** | **Pince à service** | **U** | **4** |  |  |
| **45** | **Plat à servir**  | **U** | **5** |  |  |
| **46** | **Plat d'étalage** | **U** | **5** |  |  |
| **47** | **Plateau à servir** | **U** | **5** |  |  |
| **48** | **Poêle**  | **U** | **3** |  |  |
| **49** | **Porte serviettes de table**  | **U**  | **15** |  |  |
| **50** | **Pot à eau**  | **U** | **19** |  |  |
| **51** | **Pot isotherme** | **U** | **13** |  |  |
| **52** | **Pot isotherme à pompe** | **U** | **3** |  |  |
| **53** | **Presse ail** | **U** | **1** |  |  |
| **54** | **Provençal (Distributeur épices)** | **U** | **7** |  |  |
| **55** | **Râpe**  | **U** | **7** |  |  |
| **56** | **Service de table** | **Service** | **142** |  |  |
| **57** | **Sucrier** | **U** | **11** |  |  |
| **58** | **Théière**  | **U** | **11** |  |  |
| **59** | **Ustensiles Cuisine**  | **Set** | **6** |  |  |
| **60** | **Verre à thé** | **Lot** | **16** |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**Lot 2 : Electroménagers des kitchenettes, du restaurant et des foyers**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  |  **Unité**  |  **Quantité (IFME Bellota CFP79)**  | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Cafetière** | **U** | **1** |   |   |
| **2** | **Cafetière italienne** | **U** | **8** |   |   |
| **3** | **Cocotte-Minute** | **U** | **3** |   |   |
| **4** | **Fer à repasser professionnel** | **U** | **1** |   |   |
| **5** | **Friteuse électrique** | **U** | **1** |   |   |
| **6** | **Hotte pour plaque à gaz** | **U** | **6** |   |   |
| **7** | **Lave-linge professionnel** | **U** | **1** |   |   |
| **8** | **Machine à café** | **U** | **1** |   |   |
| **9** | **Machine Cafetière**  | **U** | **1** |   |   |
| **10** | **Micro-Onde** | **U** | **1** |   |   |
| **11** | **Mini Four ElectriqueCapacité 20 L** | **U** | **6** |   |   |
| **12** | **Mixeur** | **U** | **1** |   |   |
| **13** | **Moulin à café/épices** | **U** | **1** |   |   |
| **14** | **Plaque de cuisson** | **U** | **6** |   |   |
| **15** | **Plaque grillade à gaz** | **U** | **1** |  |  |
| **16** | **Presse orange** | **U** | **1** |  |  |
| **17** | **Réfrigérateur** | **U** | **6** |  |  |
| **18** | **Sèche-linge, capacité 14 kg.** | **U** | **1** |  |  |
| **19** | **Table de repassage avec aspiration.** | **U** | **1** |  |  |
| **20** | **Téléviseur 65"** | **U** | **4** |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**Lot 3 : Paillasse avec plan de travail dentaire**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  |  **Unité**  |  **Quantité (IFMSAS Beni Mellal CFP24)**  | **Quantité (IFMSAS Meknès CFP36)** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Paillasse avec plan de travail dentaire Type 1****LxlxH 450x60x80 cm** | U | 1 | 1 | 2 |  |  |
| **2** | **Paillasse avec plan de travail dentaire Type 2****LxlxH 450x60x80 cm** | U | 1 | 1 | 2 |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**Lot 4 : Matériel de Laboratoire**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  | **Unité** | **Quantité (IFMSAS Beni Mellal CFP24)** | **Quantité (IFMSAS Meknès CFP36)** | **Quantité (IFMSAS Oujda CFP32)** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Agitateur de microplaques** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **2** | **Centrifugeuse de paillasse** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **3** | **Agitateur rotatif pour tube d'hématologie** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **4** | **Agitateur vortex** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **5** | **Distillateur d’eau horizontal** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **6** | **Autoclave de paillasse 45 litres** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **7** | **Bain marie inox thermostat** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |   |   |
| **8** | **Ballon fond plat col étroit 250 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **9** | **Ballon fond plat col étroit 500 ml**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **10** | **Ballon fond plat col étroit 1000 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **11** | **Ballon fond plat col étroit 2000 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **12** | **Baril en plastique 10 litres**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **13** | **Bec benzène droit avec robinet et veilleuse** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **14** | **Becher forme basse, à bec, 100 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |   |   |
| **15** | **Becher forme basse, à bec, 400 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **16** | **Boite a coloration**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **17** | **Boite de pétri, 90 mm de diamètre** | **U** | **100** | **100** | **100** | **300** |  |  |
| **18** | **Boite de pétri, 100 mm de diamètre** | **U** | **100** | **100** | **100** | **300** |  |  |
| **19** | **Burette graduée** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **20** | **Cellule a numération globulaire de Malassez** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **21** | **Compteur manuel** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **22** | **Cône pour micropipette 1000 µl** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **23** | **Cône pour micropipette 250 µl** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **24** | **Cône pour micropipette 50 µl** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **25** | **Entonnoir en polyéthylène angle=60 de. D=100 mm** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **26** | **Entonnoir en polyéthylène angle=60 de. D=80 mm** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **27** | **Eprouvette graduée,** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **28** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 10 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **29** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 100 ml**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **30** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 1000 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **31** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 2000 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **32** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 50 ml** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **33** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 50** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **34** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 100** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **35** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 1000** | **U** | **10** | **10** | **10** | **30** |  |  |
| **36** | **Lame porte-objets, 76 x 22 mm (boite de 100 lames)** | **U** | **10** | **10** | **10** | **30** |  |  |
| **37** | **Lamelle couvre-objets, carrée, 22 x 22 mm (les 100 unités)**  | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **38** | **Micropipette automatique de 5 à 50 µl avec éjecteur de cônes**  | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **39** | **Micropipette automatique de 50 à 250 µl avec éjecteur de cônes** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **40** | **Micropipette automatique de 200 à 1000 µl avec éjecteur de cônes** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **41** | **Papier filtre ordinaire, diamètre 180-190 mm, (paquet de 100)** | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **42** | **Papier ph de 4 à 10 (rouleau de 5 mètres)**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **43** | **Pate à sceller les tubes à micro-hématocrite, plaques de 24 fentes** | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **44** | **Pince en bois a ressort pour tubes à essai**  | **U** | **10** | **10** | **10** | **30** |  |  |
| **45** | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les globules blancs** | **U** | **10** | **10** | **10** | **30** |  |  |
| **46** | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les hématies** | **U** | **20** | **20** | **20** | **60** |  |  |
| **47** | **Pipette de wintergreen a bague, verre claire, grade. De 0 à 200, long :300 mm** | **U** | **5** | **5** | **5** | **15** |  |  |
| **48** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 1 ml** | **U** | **5** | **5** | **5** | **15** |  |  |
| **49** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 2 ml** | **U** | **5** | **5** | **5** | **15** |  |  |
| **50** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 5 ml**  | **U** | **5** | **5** | **5** | **15** |  |  |
| **51** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 10 ml**  | **U** | **5** | **5** | **5** | **15** |  |  |
| **52** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 20 ml**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **53** | **Pipette jaugée en verre, de 1 ml, a 2 traits** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **54** | **Pipette jaugée en verre, de 2 ml, a 2 traits**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **55** | **Pipette jaugée en verre, de 5 ml, a 2 traits**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **56** | **Pipette jaugée en verre, de 10 ml, a 2 traits** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **57** | **Pipette jaugée en verre, de 20 ml, a 2 traits**  | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **58** | **Pissette souple en polyéthylène, 500 ml**  | **U** | **6** | **6** | **6** | **18** |  |  |
| **59** | **Pissette souple en polyéthylène, 250 ml** | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **60** | **Poire proprette s'adaptant sur pipettes de 3,5 à 10 mm**  | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **61** | **Portoir pour tube à essai de 12 cases** | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **62** | **Portoir pour tube a hémolyse de 48 cases ou plus**  | **U** | **4** | **4** | **4** | **12** |  |  |
| **63** | **Portoir pour tubes à essai, en inox, 6 cases** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **64** | **Support pour 6 pipettes**  | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **65** | **Support pour 2 burettes** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **66** | **Support pour lames porte-objets**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **67** | **Support trépied s'adaptant aux becs de gaz droits**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **68** | **Thermomètre de précision, gradue sur tige en alcool, 0 à 100° c** | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **69** | **Toile métallique pour bec benzène**  | **U** | **20** | **20** | **20** | **60** |  |  |
| **70** | **Tube a centrifuger, fond conique, bague a vis, 15 ml**  | **U** | **20** | **20** | **20** | **60** |  |  |
| **71** | **Tube a centrifuger, fond rond, bord droit, 15 ml** | **U** | **50** | **50** | **50** | **150** |  |  |
| **72** | **Tube à essai, col avais, diamètre 16 mm, long 160 mm** | **U** | **100** | **100** | **100** | **300** |  |  |
| **73** | **Tube à essai, col avis, diamètre 18 mm, long 180 mm** | **U** | **100** | **100** | **100** | **300** |  |  |
| **74** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 16 mm, long 160 mm, 20 ml** | **U** | **500** | **500** | **500** | **1500** |  |  |
| **75** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 18 mm, long 180 mm, 30 ml** | **U** | **10** | **10** | **10** | **30** |  |  |
| **76** | **Tube a hématocrite héparine, long : 75 mm, (étui de 100)** | **U** | **1000** | **1000** | **1000** | **3000** |  |  |
| **77** | **Tube a hémolyse, en verre résistant, capacite 5 à 7 ml**  | **U** | **2** | **2** | **2** | **6** |  |  |
| **78** | **Tubes pour pipettes pasteur, diamètre de 7 à 8 mm (le kg)**  | **U** | **1** | **1** | **1** | **3** |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**Lot 5 : Table de montage et d’assemblage menuiserie aluminium et support de manutention menuiserie aluminium**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  |  **Unité**  | **Quantité (ISTA Had Soualem CFP27)** | **Quantité (ISB-Casablanca CFP28)** | **Quantité Totale** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Table de montage et d’assemblage menuiserie aluminium**  | U | 4 | 4 | 8 |  |  |
| **2** | **Support de manutention menuiserie aluminium** | U | 2 | 2 | 4 |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**Lot 6 : Rayonnage**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Désignation**  |  **Unité**  | **Quantité (IFMTL Nouaceur CFP 56)** | **Prix unitaire HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)**  | **Prix total HTVA Hors-Droits de Douane MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **1** | **Table de montage et d’assemblage menuiserie aluminium**  | **Ens** | 1 |  |  |
| **Montant total de l’offre (HTVA et HDD) (USD ou MAD)** |  |
| **Délai de livraison proposé :** |  |
| **Période de validité du devis :** |  |

**ANNEXE A 2 : Bordereau Technique**

**Ce tableau donne le cadre de bordereau qui fera office d’offre technique**

**Lot 1 : Petit matériel de cuisine.**

| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUES MINIMALES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Bassine de cuisine** | **3 Bassines de cuisine en inox, de capacité 6, 10 et 14 litres,**  |  |
| **2** | **Batterie de cuisine** | **Batterie de cuisine 10 pièces :1x cocotte avec couvercle Ø 24 cm (environ 2l), 1x pot de lait avec couvercle Ø16cm (environ 1l), 2x cocotte avec couvercle Ø 18cm (environ 2.5l), Ø 20 cm (environ 4l), 2x poêle sans couvercle Ø 24 cm, Ø 20cmMatériau : Acier inoxydable 18/10, adapté au four,Caractéristiques : Poignées rivetées fixes, couvercles hermétiques en verre trempé,** |  |
| **3** | **Boite aliments** | **Set de boîte de Conservation Alimentaire, en plastique alimentaire avec couvercles hermétiques Lot de 8, adapté aux réfrigérateurs et micro-ondes (-20℃-110℃)** |  |
| **4** | **Bouilloire** | **Inox, capacité 4,5 litres** |  |
| **5** | **Bouilloire** | **Inox, capacité 2,75 litres** |  |
| **6** | **Brochette barbecue** | **Paquet de 10 Brochettes en inox (Longueur 20 - 30 cm)** |  |
| **7** | **Carafe et Verres** | **Ensemble Carafe & Verre (Carafe 1.8 L + Lot de 6 Verres) - 270 ml,** |  |
| **8** | **Casserole** | **3 Casseroles en inox de Ø 16, 20 et 24** |  |
| **9** | **Chariot à trois niveaux** | **Chariot à trois niveaux en Inox 304 de haute qualité ; Tube carré de section minimale 25x25mm pour restaurant de Dimensions minimales 950 x 500 x 940 mm** |  |
| **10** | **Ciseaux de cuisine** | **Inox, poignés en plastique** |  |
| **11** | **Corbeille à pain** | **Corbeille à pain en polypropylène ronde ou ovale Ø 20 - 28 cm** |  |
| **12** | **Coupe légumes** | **Inox, râpe 4 faces** |  |
| **13** | **Couscoussier**  | **Couscoussier en inox 10L d’une bonne qualité avec un fond thermique de 3 fonds à couches avec conduction thermique** |  |
| **14** | **Couscoussier**  | **Couscoussier en inox 6 L d’une bonne qualité avec un fond thermique de 3 fonds à couches avec conduction thermique** |  |
| **15** | **Couteau à dessert** | **Inox, Longueur 19 - - 22 cm** |  |
| **16** | **Couteau de table** | **Inox, Longueur 23 - 25 cm** |  |
| **17** | **Couteaux de cuisine** | **Lot de couteau de Cuisines, 7 pièces en acier Inoxydable, Bloc en Bois** |  |
| **18** | **Cuillère à café** | **Inox, Longueur 13 - 15 cm** |  |
| **19** | **Cuillère à dessert** | **Inox, Longueur 18 - 19 cm** |  |
| **20** | **Cuillère à sauce**  | **Inox Ø 6 cm Longueur 25 cm** |  |
| **21** | **Cuillère à thé** | **Inox, Longueur 10 - 13 cm** |  |
| **22** | **Cuillère de table** | **Inox, Longueur 21 - 22 cm** |  |
| **23** | **Ecumoire**  | **Inox, sans couture Ø 8 cm, Longueur 34 cm** |  |
| **24** | **Ecumoire**  | **Inox, sans couture Ø 12 cm, Longueur 45 cm** |  |
| **25** | **Ecumoire à friture** | **Inox, Ø 20 cm, Longueur 45 cm** |  |
| **26** | **Entonnoir** | **Inox, Ø14 cm** |  |
| **27** | **Eplucheur** | **Eplucheur plastique, couteau inox (Longueur 16 - 18 cm)** |  |
| **28** | **Fouet**  | **Fouet inox 7 filles avec œillet, Boite de 03 pièces, Longueur 20/25/ et 30 cm** |  |
| **29** | **Fourchette à dessert** | **Inox, Longueur 18 - 19 cm** |  |
| **30** | **Fourchette de table** | **Inox, Longueur 21 - 22 cm** |  |
| **31** | **Hachette cuisine** | **Machette cuisine manche métal inox Longueur lame inox :19cm Largeur 8cm** |  |
| **32** | **Louche**  | **Inox sans couture Ø8 cm, Longueur 34 cm**  |  |
| **33** | **Louche**  | **Inox sans couture Ø12 cm, Longueur 45 cm**  |  |
| **34** | **Marmite**  | **Inox, capacité 2 - 4,5 - 6 et 10 litres** |  |
| **35** | **Ménagère 02 pièces pour huile et vinaigre** | **Récipients en verre avec couvercle inox ; Socle en ABS, Insert polypropylène anti-goutte (Hauteur 22 cm)** |  |
| **36** | **Ménagère 02 pièces pour poivre et sel** | **02 pots en verre avec c support en inox, (Hauteur 11 - 13cm) dotées de bouchons en acier inox** |  |
| **37** | **Nappe de Table**  | **Nappe de table ronde imperméable 180 cm, 100% polyester.** |  |
| **38** | **Ouvre boites** | **Ouvre boites poignés et manette en plastique** |  |
| **39** | **Palette triangle** | **Inox, lame 8 - 10 cm** |  |
| **40** | **Passoire** | **Demi-sphérique, inox toile métallique, avec croisillons de protection Ø26 - 30 cm** |  |
| **41** | **Passoire** | **Passoire, acier inoxydable, 20 cm** |  |
| **42** | **Passoire à sauce** | **Toile métallique inox, Ø 15 cm** |  |
| **43** | **Pelle à poissons** | **Inox, sans couture, avec perforation, palette 14x11 cm** |  |
| **44** | **Pince à service** | **Inox, Longueur 22 -25 cm** |  |
| **45** | **Plat à servir**  | **Plat à servir rond, en inox Ø 40 45 cm** |  |
| **46** | **Plat d'étalage** | **Plat d'étalage rectangle 1 (H)x22x25 cm** |  |
| **47** | **Plateau à servir** | **Plateau à servir inox avec poignés, empilable par les poignets (16x40 cm)** |  |
| **48** | **Poêle**  | **Poêles Ø 20 / 24 / 28 cm - Acier inoxydable haute qualité, épaisseur 2 mm,** |  |
| **49** | **Porte serviettes de table**  | **Porte serviettes papier de table, en inox, Hauteur (7-8) x(14-17)x (2,5-3)** |  |
| **50** | **Pot à eau**  | **Pot en inox, capacité 01litre** |  |
| **51** | **Pot isotherme** | **Pot isotherme à double paroi inox, avec bouchon à pas de vis et verseur parfait, Capacité 1,5 litres),** |  |
| **52** | **Pot isotherme à pompe** | **Pot à pompe double paroi inox, pièd tournant (Capacité 4 litres), Hauteur 40 cm,** |  |
| **53** | **Presse ail** | **Inox, pour découper et presser (Longueur 15 - 17 cm)** |  |
| **54** | **Provençal (Distributeur épices)** | **Plateau tournant, Ø24 cm avec 15 boîtes rondes 20 cl, Idéal pour les Epices.Boîtes transparentes avec couvercles blancs, empilables** |  |
| **55** | **Râpe**  | **Inox, manche plastique, Hauteur 30 cm** |  |
| **56** | **Service de table** | **Service de table 4 pièces en porcelaine pour 1 personne : 1 Assiette creuse, 1 assiette plate, 1 assiette à dessert et 1 bol.** |  |
| **57** | **Sucrier** | **Sucrier en inox, avec couvercle (Capacité 0,3 litres)** |  |
| **58** | **Théière**  | **Théière argentée classique, capacité maximale 1 litre (Dimension approximative H 22 cm)** |  |
| **59** | **Ustensiles Cuisine**  | **Set 6 Ustensiles Cuisine Acier Inoxydable 18/10, Louche, Cuillère Service, Ecumoire, Fourchette, Spatule, Fourchette Spaghetti et la Barre Accroche Murale,** |  |
| **60** | **Verre à thé** | **Verre à thé transparent, 8 ml, par lot de 12 pièces** |  |

**Lot 2 : Electroménagers des kitchenettes, du restaurant et des foyers**

| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUES MINIMALES**  | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Cafetière** | **Machine Cafetière à Expresso et Cappuccino, Pompe à 19 bars de pression ; Cuiseur Inox**  |  |
| **2** | **Cafetière italienne** | **Cafetière italienne en inox, capacité minimale de 6 tasses, 300 ml. Joint d’étanchéité en silicone, Poignée thermo-isolante et protège contre la chaleur,** |  |
| **3** | **Cocotte-Minute** | **3 autocuiseurs d'une capacité de 4, 6 et 8 litres, en Inox 304, Diffuseur Triple fond, Corps en acier inoxydable, Thermocouple, Poignée en Bakélite** |  |
| **4** | **Fer à repasser professionnel** | **Fer pour un repassage professionnel de caractéristiques minimales :- Structure métallique pliante, rangement aisé.- Planche chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale.- Dimensions minimales de la surface de travail : 1250×400 mm.- Puissance minimale 0,46 kW, - Alimentation électrique : 230/1N 50-60Hz** |  |
| **5** | **Friteuse électrique** | **Boîtier en acier inoxydable, Capacité minimale de 3 litres d’huile ; Bobine de récipient et le chauffage Fat (amovible), alimentation de 230 V, 50 Hz, puissance minimale de 2000 W** |  |
| **6** | **Hotte pour plaque à gaz** | **Hotte extracteur en acier inoxydable, doté :- d'un moteur d'extraction d'un minimum de 95w,- de 2 filtres en aluminium lavables ; - d'une visière en verre - d'une lampe Led- d'une capacité : 280 m³/h- de dimensions minimales : 61 x 15 x 51 cm;**  |  |
| **7** | **Lave-linge professionnel** | **Lave-linge d'une capacité minimale de 25 kgPuissance minimale de 18.2 kWType Self-serviceAlimentation électrique : 400 V triphaséde dimensions minimales (LxPxH) : 980x1041x1600mm** |  |
| **8** | **Machine à café** | **Puissance minimale de 1450 W ; 19 Bars ; Capacité minimale du réservoir d’eau : 0,6 Litres ; Système Capsules et Saches,** |  |
| **9** | **Machine Cafetière**  | **Pression 15 Bars ; Système vapeur Inox ; Capacité minimale du réservoir 1,6 litres ; Porte-filtres pour la préparation d'un ou deux cafés ; Avec plateau chauffe tasses ; Déconnexion automatique ; Boîtier en acier Inox**  |  |
| **10** | **Micro-Onde** | **Micro-onde d'une capacité minimale de 18-20 litres, Alimentation 230V-50Hz** |  |
| **11** | **Mini Four ElectriqueCapacité 20 L** | **Mini Four Electrique d'une puissance minimale de 1380 WMinuterie : 15 Min avec arrêt automatique Éclairage intérieurThermostat réglable de 90° à 200°C**  |  |
| **12** | **Mixeur** | **Récipient mixeur amovible en Tristan (sans bisphénol A), avec bec verseur (env. 24 000 tours/min) ; Lame inox 4 bras, Puissance minimale de 600 W; Volume minimale de 1.5 litres** |  |
| **13** | **Moulin à café/épices** | **Moulin à café électrique, avec lames en acier inoxydable d'une capacité minimale de 50 grammes et une puissance minimale de 150w, avec couvercle transparent, Système de verrouillage de sécurité, Pieds antidérapants, et range-câble** |  |
| **14** | **Plaque de cuisson** | **Plaque de cuisson 4 feux Inox à gaz, allumage électrique 60 cm.**  |  |
| **15** | **Plaque grillade à gaz** | **Plancha à gaz avec plaque de cuisson en fonte, avec 3 brûleurs en inox d'une puissance totale de 8 kW, surface de cuisson de 61.5 x 38. 5 cm.** |  |
| **16** | **Presse orange** | **Presse orange électrique, d'une puissance minimale du moteur 100 w, alimentation 230V-50Hz** |  |
| **17** | **Réfrigérateur** | **Réfrigérateur avec congélateur d’une capacité minimale de 206L (soit 169 litres au minimum pour le réfrigérateur et 37 Litres minimum pour le congélateur), avec porte réversible et étagère en verre, tiroir pour fruits et légumes, Congélateur avec étagère en grille.** |  |
| **18** | **Sèche-linge, capacité 14 kg.** | **Sèche-linge professionnel de caractéristiques minimales ci-dessous :– Capacité minimale de 14 Kg;– Volume minimal du tambour : 262 L- Châssis mécano soudé, - Tambour en Inox AISI304, - Large turbine de ventilation et flux d'air optimisé pour un séchage plus rapide, avec contrôle de dépression par pressostat,- Hublot de grand diamètre, ouverture à 180° pour faciliter les opérations de chargement,- Rappel automatique de la nécessité de nettoyer les filtres- Chauffage électrique par résistances blindées à ailettes de dissipation,- Dimension minimales : 79 x 86 x176 cm.** |  |
| **19** | **Table de repassage avec aspiration.** | **Table de repassage avec aspiration de caractéristiques minimales ci-dessous :- Dimension minimale du plateau : 1150×380 mm– Plateau Aspirant Chauffant,– Chaudière Inox d'une capacité minimale de 2 Litres– Remplissage Manuel** |  |
| **20** | **Téléviseur 65"** | **Téléviseur 65" de type IPS LED UHD 4K SMART AI thinQ ou équivalent - Résolution minimale : 3840 x 2160 pixels - Processeur : Quad Core 4K ou équivalent- Technologie : AI thinQ (reconnaissance vocale), HDR 10 Pro, HLG Pro, webOS (youtube, Netflix), Apple Air Play, Application Apple TV ou équivalent, - Sortie Sonore minimale : 20 Watts - Compatible Bluetooth Surround - Connectivité: Wi-Fi, Ethernet - Connecteurs: 3 ports HDMI, 2 ports USB - Couleur: Noir** |  |

**Lot 3 : Paillasse avec plan de travail dentaire**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUES MINIMALES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| **1** | **Paillasse avec plan de travail dentaire Type 1LxlxH 450x60x80 cm**  | **·        Le plan de travail doit être résistant au différent type d’acide et des colorant naturelles et synthétique** |  |
| **·        La structure du plan du travail doit être type mural avec une bande pour les prises électriques**  |  |
| **·        Un placard sous paillasse** |  |
| **·        Un placard sous paillasse avec étagère**  |  |
|  |  |
| **Structure métallique et conduit :** |  |
| **·        La structure métallique est construite par des tube carrés de 40x40 mm avec un traitement époxy contre la corrosion.** |  |
| **·        Les prises électriques de bonne qualité, répartie par 3 unités par mettre.** |  |
| **·        Lampe LED au niveau des étagère pour renforcer la visibilité sur le plan de travail.**  |  |
| **·        Surface renforcé en plaque Inox,** |  |
| **Dimension (1) LxlxH 450x60x80 cm**  |  |
| **2** | **Paillasse avec plan de travail dentaire Type 2LxlxH 450x60x80 cm**  | **·        Le plan de travail doit être résistant au différent type d’acide et des colorant naturelles et synthétique** |  |
| **·        La structure du plan du travail doit être type mural avec une bande pour les prises électriques**  |  |
| **·        Un placard sous paillasse** |  |
| **·        Un placard sous paillasse avec étagère**  |  |
|  |  |
| **Structure métallique et conduit :** |  |
| **·        La structure métallique est construite par des tube carrés de 40x40 mm avec un traitement époxy contre la corrosion.** |  |
| **·        Les prises électriques de bonne qualité, répartie par 3 unités par mettre.** |  |
| **·        Lampe LED au niveau des étagère pour renforcer la visibilité sur le plan de travail.**  |  |
| **·        Surface renforcé en plaque Inox,** |  |
| **Dimension (2) LxlxH 570x60x80 cm**  |  |

**Lot 4 : Matériel de Laboratoire**

| **ITEM** | **DESIGNATION**  | **CARRACTERISTIQUES MINIMALES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Agitateur de microplaques**  | **Agitateur de microplaques**  |  |
| **Ø capacité de poids maximale : 4 microplaques ou 2 portoirs à micro tubeø précision de la vitesse : +/- 2%ø minuterie : 1 seconde à 160 heuresø orbite : 3 mm ø matériel du plateau : aluminium ø plage de vitesses : 100 à 1 200 tr/minø dimension du plateau (l x l) : 27,9 × 19,7 cm** **Livré avec 4 microplaques** |  |
| **2** | **Centrifugeuse de paillasse** | **Centrifugeuse de paillasse** |  |
| **• capacité : du microlitre à 4 x 100 ml• centrifugation haute vitesse (> 10 000 tr/min) pour les tubes allant de 0,2 ml à 1,5/2 ml max.** **• vitesse max. 4500 tr/min ; max raf 3350 × g** **• protection contre les survitesses, dès l’insertion du rotor• système actif de détection des déséquilibres avec des tolérances individuelles définies pour chaque rotor• système de verrouillage du couvercle motorisé pour protéger les opérateurs des accidents• rotors à joint biologique scellés pour protéger les opérateurs des émanations d’aérosols nocifs. • livré avec des adaptateurs 1,5/2ml, 5-7ml et 15ml + tubes** |  |
| **3** | **Agitateur rotatif pour tube d'hématologie** | **Agitateur rotatif pour tube d'hématologie** |  |
| **Ø rotateur à disque ø application : agitation des tubes d’hématologieø disque muni de clips pour la fixation de tubesø capacité du disque : minimum 20 tubesø diamètre des tubes : 9 à 14 mmø vitesse de rotation ou inclinaison du plateau réglable ø livré avec 20 tubes**  |  |
| **4** | **Agitateur vortex** | **Agitateur vortex** |  |
| **Commande à vitesse variable entre 200 et 2500tr/minmode momentané ou continucorps stable de faible hauteurconstruction robuste par moulage sous pression** |  |
| **5** | **Distillateur d’eau horizontal** | **Distillateur d’eau horizontal** |  |
| **Ø distillateur d’eau horizontal de paillasse avec réservoir, système de suspension mural et robinetø débit : 8 l/heureø réservoir de capacité : 16 lø excellente qualité de distillat, conductivité env. 2,3 us/cm à 25 °c ø protection marche à sec par thermostat. Ø économie d´énergie par distillation de l´eau de refroidissement préchauffée. Ø bouilleur facilement accessible pour nettoyage. Ø sortie du distillat par tuyau en sortie du condenseur. Ø corps de chauffe, bouilleur et condenseur en acier inox. Ø boîtier en tôle zinneke avec revêtement électrostatique d´époxy par poudre. Ø arrêt automatique par détecteur de niveau** |  |
| **6** | **Autoclave de paillasse 45 litres**  | **Autoclave de paillasse 45 litres**  |  |
| **Ø cuve verticale en acier inoxydable d’une capacité de litres minimumø l’autoclave dispose de programmes de stérilisationø affichage digital indépendant de la température et de la pression ø sécurité :- pas de lancement du cycle de stérilisation lorsque la porte est ouverte.- pas d’ouverture de la porte lorsque l'autoclave est sous pression.- sécurité de surchauffe et de surpression, livré avec deux (02) paniers**  |  |
| **7** | **Bain marie inox thermostat**  | **Bain marie inox thermostat**  |  |
| **Ø capacité : 24 lø gamme de température : de +25 à 99,9°cø stabilité de la température : ± 0,5°cø affichage numérique de la températureø robinet de vidange** |  |
| **8** | **Ballon fond plat col étroit 250 ml** | **Ballon fond plat col étroit, verre borosilicate capacite 250 ml** |  |
| **9** | **Ballon fond plat col étroit 500 ml**  | **Ballon fond plat col étroit, verre borosilicate capacite 500 ml**  |  |
| **10** | **Ballon fond plat col étroit 1000 ml** | **Ballon fond plat col étroit, verre borosilicate capacite 1000 ml** |  |
| **11** | **Ballon fond plat col étroit 2000 ml** | **Ballon fond plat col étroit, verre borosilicate capacite 2000 ml** |  |
| **12** | **Baril en plastique 10 litres**  | **Baril en plastique 10 litres**  |  |
| **13** | **Bec benzène droit avec robinet et veilleuse** | **Bec benzène droit avec robinet et veilleuse** |  |
| **14** | **Becher forme basse, à bec, 100 ml** | **Becher forme basse, à bec, 100 ml** |  |
| **15** | **Becher forme basse, à bec, 400 ml** | **Becher forme basse, à bec, 400 ml** |  |
| **16** | **Boite a coloration**  | **Boite a coloration type a panier** |  |
| **17** | **Boite de pétri, 90 mm de diamètre** | **Boite de pétri, 90 mm de diamètre** |  |
| **18** | **Boite de pétri, 100 mm de diamètre** | **Boite de pétri, 100 mm de diamètre** |  |
| **19** | **Burette graduée** | **Burette graduée, robinet a clé téflon, division 1/20, 25 ml**  |  |
| **20** | **Cellule a numération globulaire de Malassez** | **Cellule a numération globulaire de Malassez** |  |
| **21** | **Compteur manuel** | **Compteur manuel pour formule leucocytaire, a 8 touches** |  |
| **22** | **Cône pour micropipette 1000 µl** | **Cône pour micropipette jusqu’à 1000 µl (paquet de 500)** |  |
| **23** | **Cône pour micropipette 250 µl** | **Cône pour micropipette jusqu’à 250 µl (paquet de 500)** |  |
| **24** | **Cône pour micropipette 50 µl** | **Cône pour micropipette jusqu’à 50 µl (paquet de 500)** |  |
| **25** | **Entonnoir en polyéthylène angle=60 de. D=100 mm** | **Entonnoir en polyéthylène, angle=60 de. D=100 mm, tige courte** |  |
| **26** | **Entonnoir en polyéthylène angle=60 de. D=80 mm** | **Entonnoir en polyéthylène, angle=60 de. D=80 mm, tige longue** |  |
| **27** | **Eprouvette graduée,** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 10 ml** |  |
| **28** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 10 ml** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 100 ml**  |  |
| **29** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 100 ml**  | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 1000 ml** |  |
| **30** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 1000 ml** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 2000 ml** |  |
| **31** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 2000 ml** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 50 ml** |  |
| **32** | **Eprouvette graduée, à bec, pied hexagonal, 50 ml** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacite 50** |  |
| **33** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 50** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacite 100** |  |
| **34** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 100** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacite 1000** |  |
| **35** | **Fiole jaugée, verre borosilicate, capacité 1000** | **Lame porte-objets, 76 x 22 mm (boite de 100 lames)** |  |
| **36** | **Lame porte-objets, 76 x 22 mm (boite de 100 lames)** | **Lamelle couvre-objets, carrée, 22 x 22 mm (les 100 unités)**  |  |
| **37** | **Lamelle couvre-objets, carrée, 22 x 22 mm (les 100 unités)**  | **Micropipette automatique de 5 à 50 µl avec éjecteur de cônes**  |  |
| **38** | **Micropipette automatique de 5 à 50 µl avec éjecteur de cônes**  | **Micropipette automatique de 50 à 250 µl avec éjecteur de cônes** |  |
| **39** | **Micropipette automatique de 50 à 250 µl avec éjecteur de cônes** | **Micropipette automatique de 200 à 1000 µl avec éjecteur de cônes** |  |
| **40** | **Micropipette automatique de 200 à 1000 µl avec éjecteur de cônes** | **Papier filtre ordinaire, diamètre 180-190 mm, (paquet de 100)** |  |
| **41** | **Papier filtre ordinaire, diamètre 180-190 mm, (paquet de 100)** | **Papier ph de 4 à 10 (rouleau de 5 mètres)**  |  |
| **42** | **Papier ph de 4 à 10 (rouleau de 5 mètres)**  | **Pate à sceller les tubes à micro-hématocrite, plaques de 24 fentes** |  |
| **43** | **Pate à sceller les tubes à micro-hématocrite, plaques de 24 fentes** | **Pince en bois a ressort pour tubes à essai**  |  |
| **44** | **Pince en bois a ressort pour tubes à essai**  | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les globules blancs** |  |
| **45** | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les globules blancs** | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les hématies** |  |
| **46** | **Pipette a dilution de Potain Malassez pour les hématies** | **Pipette de wintergreen a bague, verre claire, grade. De 0 à 200, long :300 mm** |  |
| **47** | **Pipette de wintergreen a bague, verre claire, grade. De 0 à 200, long :300 mm** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 1 ml** |  |
| **48** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 1 ml** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 2 ml** |  |
| **49** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 2 ml** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 5 ml**  |  |
| **50** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 5 ml**  | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 10 ml**  |  |
| **51** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 10 ml**  | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 20 ml**  |  |
| **52** | **Pipette graduée a boule de sécurité, écoulement total, 20 ml**  | **Pipette jaugée en verre, de 1 ml, a 2 traits** |  |
| **53** | **Pipette jaugée en verre, de 1 ml, a 2 traits** | **Pipette jaugée en verre, de 2 ml, a 2 traits**  |  |
| **54** | **Pipette jaugée en verre, de 2 ml, a 2 traits**  | **Pipette jaugée en verre, de 5 ml, a 2 traits**  |  |
| **55** | **Pipette jaugée en verre, de 5 ml, a 2 traits**  | **Pipette jaugée en verre, de 10 ml, a 2 traits** |  |
| **56** | **Pipette jaugée en verre, de 10 ml, a 2 traits** | **Pipette jaugée en verre, de 20 ml, a 2 traits**  |  |
| **57** | **Pipette jaugée en verre, de 20 ml, a 2 traits**  | **Pissette souple en polyéthylène, 500 ml**  |  |
| **58** | **Pissette souple en polyéthylène, 500 ml**  | **Pissette souple en polyéthylène, 250 ml** |  |
| **59** | **Pissette souple en polyéthylène, 250 ml** | **Poire proprette s'adaptant sur pipettes de 3,5 à 10 mm**  |  |
| **60** | **Poire proprette s'adaptant sur pipettes de 3,5 à 10 mm**  | **Portoir pour tube à essai de 12 cases** |  |
| **61** | **Portoir pour tube à essai de 12 cases** | **Portoir pour tube a hémolyse de 48 cases ou plus**  |  |
| **62** | **Portoir pour tube a hémolyse de 48 cases ou plus**  | **Portoir pour tubes à essai, en inox, 6 cases** |  |
| **63** | **Portoir pour tubes à essai, en inox, 6 cases** | **Support pour 6 pipettes**  |  |
| **64** | **Support pour 6 pipettes**  | **Support pour 2 burettes** |  |
| **65** | **Support pour 2 burettes** | **Support pour lames porte-objets**  |  |
| **66** | **Support pour lames porte-objets**  | **Support trépied s'adaptant aux becs de gaz droits**  |  |
| **67** | **Support trépied s'adaptant aux becs de gaz droits**  | **Thermomètre de précision, gradue sur tige en alcool, 0 à 100° c** |  |
| **68** | **Thermomètre de précision, gradue sur tige en alcool, 0 à 100° c** | **Toile métallique pour bec benzène**  |  |
| **69** | **Toile métallique pour bec benzène**  | **Tube a centrifuger, fond conique, bague a vis, 15 ml**  |  |
| **70** | **Tube a centrifuger, fond conique, bague a vis, 15 ml**  | **Tube a centrifuger, fond rond, bord droit, 15 ml** |  |
| **71** | **Tube a centrifuger, fond rond, bord droit, 15 ml** | **Tube à essai, col avais, diamètre 16 mm, long 160 mm** |  |
| **72** | **Tube à essai, col avais, diamètre 16 mm, long 160 mm** | **Tube à essai, col avis, diamètre 18 mm, long 180 mm** |  |
| **73** | **Tube à essai, col avis, diamètre 18 mm, long 180 mm** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 16 mm, long 160 mm, 20 ml** |  |
| **74** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 16 mm, long 160 mm, 20 ml** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 18 mm, long 180 mm, 30 ml** |  |
| **75** | **Tube à essai, fond rond, diamètre 18 mm, long 180 mm, 30 ml** | **Tube a hématocrite héparine, long : 75 mm, (étui de 100)** |  |
| **76** | **Tube a hématocrite héparine, long : 75 mm, (étui de 100)** | **Tube a hémolyse, en verre résistant, capacite 5 à 7 ml**  |  |
| **77** | **Tube a hémolyse, en verre résistant, capacite 5 à 7 ml**  | **Tubes pour pipettes pasteur, diamètre de 7 à 8 mm (le kg)**  |  |
| **78** | **Tubes pour pipettes pasteur, diamètre de 7 à 8 mm (le kg)**  | **Appareil de wintergreen a 10 / 12 postes** |  |

**Lot 5 : Table de montage et d’assemblage menuiserie aluminium et support de manutention menuiserie aluminium**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUE MINIMALES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| **1** | **Table de montage et d’assemblage menuiserie aluminium**  | **Table de montage ergonomique spécialement adaptée aux travaux de menuiserie. Elle permet changer la position de travail jusqu'à 85° au moyen d'une commande électrique. Elle s'adapte ainsi à la posture la plus sécurisée et la plus productive de l'opérateur.****Acceptant jusqu'à 125 kg, ce poste de travail est monté sur roulettes pour pouvoir se positionner au plus près des produits à usiner ou à assembler : cadres, fenêtres, portes, chambranles****- Structure mécano-soudée****- CMU : 125Kg****- Hauteur à plat 900mm****- Basculement de 0 à 85°****- Montée sur 2 roues pivots à freins et 2 fixes****- Alimentation secteur 230V****- Structure plateau 1 700 x 1500 en tube acier****-       Pied de plateau fixe avec 2 fourches** |  |
| **2** | **Support de manutention menuiserie aluminium** | **Chariots pour menuiseries aluminium, fenêtres, châssis, aluminium, pvc, Manutention de tous produits plats bruts ou menuisés et profils débités. Roulettes pivotantes et fixes 200mm. Couleur bleu****01-pupitre 03-2 roulettes fixes, 2 roulettes pivotantes****Dimensions :****Longueur : 2,20m****Largeur : 1.40m****Hauteur : 2,09m** |  |

**Lot 6 : Rayonnage**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESIGNATION** | **CARACTERISTIQUE MINIMALES** | **CARACTERISTIQUES PROPOSEES PAR LE SOUMISSIONNAIRE** |
| **1** | **Palettier 5 Niveaux**  | **Structure porteuse de 5 niveaux pour Palette EURO 1200x800mm, avec un poids minimal par palette de : 800 kg pièce / soit 2400kg/niveau Fixation au sol par scellement chimique suivant plan ci-joint.Intérieur en acier peint, avec les quantité minimales ci-dessous :Echelles sur pied de fixation hauteur 6500 mm (15 Pieces)Lisses et goupilles associées de 2700 mm (110 pièces)Protections sabot Pied d'échelle (15 pièces) 400 mmProtection d'échelle latérale simple (2 pièces)Protection d'échelle latérale double (2 pièces)Liaison des palettiers en double allée (15)Fixation chimique (60)Entretoise murale sécurité (6)Extérieur en acier galvanisé: Echelles sur pied de fixation hauteur 6500 mm (4 Pieces)Lisses et goupilles associées de 2700 mm (30 pièces)Protections sabot Pied d'échelle (4 pièces) 400 mmProtection d'échelle latérale simple (2 pièces)Fixation chimique (16)** |  |

**ANNEXE B**

**Lieux de livraison**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° du Projet**  | **Intitulé**  | **Adresse** |
| 79 | IFME Bellota |  TTH/Ouezzane |
| 24 | IFMSAS Beni Mellal | Béni Mellal- Khénifra / Béni Mellal |
| 32 | IFMSAS Oujda | Oriental/Oujda |
| 36 | IFMSAS Meknès | Fès-Meknès / Meknès |
| 28 | ISB-Casablanca | Casablanca-Settat/Casablanca |
| 56 | IFMTL Nouaceur | Casablanca-Settat/Nouaceur |

**ANNEXE C**

**Conditions générales du Bon de commande :**

**1. PRIX**. Tous les prix sont fermes et non révisables, sauf accord préalable à l’écrit.

**2. FRAIS** **SUPPLEMENTAIRES**. Aucun frais d'aucune sorte ne sera autorisé sauf accord spécifique de l’Agence MCA-Morocco à l’écrit.

**3. MODIFICATIONS**. Aucune modification de ce Bon de commande n’engagera l’Agence MCA-Morocco, sauf si la modification est convenue par l’intermédiaire d’un avis de modification formel du Bon de commande de la part de l’Agence MCA-Morocco.

**4. GARANTIE**.Le Fournisseur garantit que, pour une période de douze (12) mois, les marchandises sont exemptes de défauts de conception, de matériel et de fabrication et fonctionnent conformément aux spécifications. L’Agence MCA-Morocco doit aviser le Fournisseur de tout manquement aux garanties précédentes et le Fournisseur, à ses frais, réparera ou remplacera au plus vite ces produits défectueux.

**5. ACCORD ET MODIFICATION**.Ce Bon de commande constitue l'intégralité de l'accord entre les parties, et aucune obligation non écrite dans l'accord leur est obligatoire. Aucune modification de l'une quelconque des dispositions ne sera obligatoire, sauf en cas d’accord au préalable écrit et signé par l’Agence MCA-Morocco.

**6. SOUS-TRAITANCE**. Le Fournisseur ne doit pas sous-traiter ni déléguer les performances demandées en vertu du présent Bon de commande sans le consentement écrit préalable de l’Agence MCA-Morocco.

**7. FORCE MAJEURE**. Tout retard ou défaillance de l'une ou l'autre des parties pour s'acquitter de ses obligations en vertu de la présente loi doit être justifié s'il est causé par un événement ou une circonstance raisonnablement indépendante de la volonté de cette partie et qui n’est pas de sa faute, pourvu que l'intéressée en donne un préavis écrit dans les cinq (5) jours. Au cours de la période de retard par le Fournisseur, l’Agence MCA-Morocco peut acheter des biens provenant d'autres sources et réduire les quantités du calendrier du Fournisseur sans aucune responsabilité de l’Agence MCA-Morocco, ou demander au Fournisseur de fournir les marchandises provenant d'autres sources selon les quantités demandées par l’Agence MCA-Morocco

**8. LIVRAISON**. Sauf dans les cas prévus ci-après, la livraison doit être faite conformément au délai indiqué dans le présent bon de commande et l’Agence MCA-Morocco se réserve le droit d'annuler la commande si la livraison n'est pas effectuée comme indiqué. Si le Fournisseur a des raisons de croire que les livraisons ne seront pas effectuées comme demandé dans le bon de commande de l’Agence MCA-Morocco, le Fournisseur doit fournir un avis écrit indiquant la cause et la période de ce retard prévu.

**8.1 PENALITE DE RETARD SUR LA LIVRAISON :** Si le délai de livraison n’est pas respecté, une pénalité par jour ouvrable de retard égale à un et demi millième (1,5‰) du montant total HTVA du présent bon de commande, sera retenue jusqu’à hauteur de 10% du montant total HTVA.

Une fois ce maximum atteint, l’Agence MCA-Morocco pourra choisir de résilier le présent bon de commande

**9. RÉSILIATION PAR CONVENANCE**. MCA-Morocco peut résilier ce contrat par un avis écrit en tout ou en partie, lorsqu'il est dans l'intérêt de l’Agence MCA-Morocco de le faire. Si ce contrat est ainsi résilié, le Fournisseur et l’Agence MCA-Morocco peuvent convenir du montant à payer au Fournisseur en raison de cette résiliation.

**10. DÉFAUT**. L’Agence MCA-Morocco peut, par avis écrit, résilier tout ou partie du présent contrat:

• Si le Fournisseur omet de livrer des marchandises ou d'effectuer des services dans le délai spécifié où

• Si le Fournisseur omet d'effectuer toute autre exigence du présent bon de commande et ne remédie pas à ce défaut dans les dix (10) jours suivant la réception de l'avis de l’Agence MCA-Morocco, précisant cette défaillance.

**11. RESPONSABILITÉ POUR BLESSURES**. Le Fournisseur doit indemniser l’Agence MCA-Morocco contre toute responsabilité pour toute lésion corporelle et dommages matériels causés par les biens ou services effectués par le Fournisseur.

**12. AUCUNE DEROGATION**. Le non-respect par l’Agence MCA-Morocco de l'une des dispositions ne renonce ni à ces dispositions ni au droit de l’Agence MCA-Morocco de faire respecter toutes ces dispositions.

**13. LOI APPLICABLE ET FORUM.** Cette commande doit être interprétée conformément à la loi et sera régie par la loi du Maroc.

**14. CONFORMITE AVEC LA LOI.** Le Fournisseur accepte de se conformer aux dispositions de toutes les lois et ordres fédérales et locales actuelles et futures ainsi que toutes les autres règles et règlements applicables à cette commande et sa performance.

**15. FACTURATION**. Le Fournisseur présentera après la livraison et acceptation par les ARM signées sa facture pour paiement conformément aux conditions de paiement.

**16. PAIEMENT.** Après la réception, en bon état, de tous les biens et services spécifiés dans le bon de commande~~,~~ le paiement se fera dans un délai de 30 jours à partir de la réception d'un dossier de paiement comprenant la facture complète et validée par MCA-Morocco.

**17. REPARATIONS.** Si l'un des biens est trouvé d'être défectueux, dans un délai raisonnable, après la livraison à l’Agence MCA-Morocco, l’Agence MCA-Morocco aura le droit de rejeter et de renvoyer ces biens à la charge du fournisseur et d’en déduire le coût de sa facture.

**ANNEXE D : ATTESTATION DE RECEPTION DU MATERIEL**

Je soussigné, (Nom, Prénom et qualité)………………………………………………………………………………………… ………………………………………………………………… atteste la livraison, l'installation et la mise en marche des équipements cités ci-dessous destinés au projet n° X …………………………………

objet du lot n° X du contrat n° X, issu de la Demande de Devis **n°** ………………… et conclu avec le fournisseur …………………

Ladite prestation a fait l'objet d'un examen de conformité par un comité de réception composé de :

* Le représentant de l’Agence MCA-Morocco :

……………………………………………………………………………………

* Le(s) représentant(s) de l’entité bénéficiaire :

……………………………………………………………………………………

**Tableau des équipements technico-pédagogiques livrés**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lot n°** | **N° de l’article** | **Désignation de l’article** | **Quantité** | **N° Inventaire** |
|  |  |  |  |  |

Fait à …………., le : ………

***Cachet et signature du Fournisseur Cachet et signature du***

**Annexe E : Plan d’atténuation des risques covid-19**

**Plan d'atténuation des risques liés à la COVID-19 pour les Fournisseurs**

**Orientation** : MCC et ses partenaires visent à gérer les risques posés par la COVID-19 (pour leurs travailleurs et le public) tout en atteignant leurs objectifs de développement. À cette fin, les fournisseurs[[1]](#footnote-1) sous contrat avec le MCA et qui travaillent dans les pays partenaires du MCC en étroite proximité avec des personnes doivent préparer un plan d'atténuation des risques liés à la COVID-19 qui rentre dans le cadre de leurs activités contractuelles. Ce document propose un modèle à suivre à cet effet. Les fournisseurs devraient examiner l'intégralité de ce plan COVID-19, **en ajoutant du contenu dans les cases bleu clair**. Une fois terminé, ce plan constituera l’ensemble des engagements du fournisseur à gérer les risques liés à la COVID-19 dans le cadre du programme financé par le MCC.

Aucune directive du MCC, y compris ce document, ne prétend offrir des conseils médicaux relatifs à la COVID-19 ; pour obtenir des conseils ou des informations médicales ou scientifiques, les particuliers et les compagnies devraient se rapprocher des experts qualifiés. Les informations sur la COVID-19 incluses dans ce guide sont basées sur les meilleures informations disponibles à la date de publication de ce document. Les fournisseurs devraient régulièrement intégrer des directives récentes provenant des organisations internationales de santé et du gouvernement.

|  |  |
| --- | --- |
| Information sur le contrat |  |
| Projet |  |
| Fournisseur |  |
| Date du plan COVID-19 |  |
| Numéro de révision du plan COVID-19 |  |
| Reconnaissance / engagement (représentant du fournisseur) |  |

Contenu

[**Contexte 30**](file:///Z%3A%5CPROCUREMENTS%5CCIF%20%26amp%3B%20COMPACT%5CEW%20-%20Emploi%5CEW-39-S%5C13.Document%20RFP_LOI_IFB_ITQ_RFQ%5CEW-39-S_Demande%20de%20devis.docx#_Toc42170424)

[Risques 31](file:///Z%3A%5CPROCUREMENTS%5CCIF%20%26amp%3B%20COMPACT%5CEW%20-%20Emploi%5CEW-39-S%5C13.Document%20RFP_LOI_IFB_ITQ_RFQ%5CEW-39-S_Demande%20de%20devis.docx#_Toc42170425)

[Rôles et Responsabilités en lien avec la COVID-19 32](file:///Z%3A%5CPROCUREMENTS%5CCIF%20%26amp%3B%20COMPACT%5CEW%20-%20Emploi%5CEW-39-S%5C13.Document%20RFP_LOI_IFB_ITQ_RFQ%5CEW-39-S_Demande%20de%20devis.docx#_Toc42170426)

[**Exigences nationales et locales relatives à la COVID-19 33**](file:///Z%3A%5CPROCUREMENTS%5CCIF%20%26amp%3B%20COMPACT%5CEW%20-%20Emploi%5CEW-39-S%5C13.Document%20RFP_LOI_IFB_ITQ_RFQ%5CEW-39-S_Demande%20de%20devis.docx#_Toc42170427)

[**Administration des opérations du Fournisseur 35**](file:///Z%3A%5CPROCUREMENTS%5CCIF%20%26amp%3B%20COMPACT%5CEW%20-%20Emploi%5CEW-39-S%5C13.Document%20RFP_LOI_IFB_ITQ_RFQ%5CEW-39-S_Demande%20de%20devis.docx#_Toc42170428)

 **Annexe 1 : Protocole de dépistage médical des symptômes de la COVID-19**

**Contexte**

**Aperçu**

Ce modèle est destiné à convenir à un groupe de fournisseurs sous contrat MCA (par exemple, ingénieurs de supervision (ingénieur-conseil), fournisseurs en réinstallation, fournisseurs en engagement des parties prenantes, fournisseurs en supervision environnementale et sociale, fournisseurs travaillant au sein d'un bureau du MCA ou d'une autre institution du pays hôte). Le plan doit être adapté pour refléter le travail du fournisseur, les conditions dans le pays et les risques encourus. Ce plan couvre trois éléments opérationnels des responsabilités du fournisseur, qui sont résumés dans le tableau ci-dessous :

|  |  |
| --- | --- |
| Éléments opérationnels | Responsabilités du fournisseur |
| **Chantiers de construction** | Si les fournisseurs travaillent sur des chantiers de construction, ils sont tenus de comprendre et de suivre les mesures du plan de gestion des risques COVID-19 de chaque entrepreneur concerné. Les plans COVID-19 de l'entrepreneur en travaux sont construits sur les mêmes principes que ceux présentés ici et font partie intégrante de leurs plans de gestion de la santé et de la sécurité. |
| **Activités de terrain du fournisseur**. Ceci couvre le travail du fournisseur effectué à proximité des autres personnes en dehors des chantiers de construction et du bureau (par exemple, engagement des parties prenantes, réinstallation, enquêtes auprès des ménages). | Cette partie du plan explique comment les tâches sur le terrain du fournisseur seront exécutées pour gérer de manière adéquate les risques COVID-19 et comment les approches énoncées dans la note d’orientation du MCC COVID-19 pour les Fournisseurs & Entrepreneurs (5 mai 2020) et ce document seront adapté et mis en œuvre. |
| **Administration des opérations du fournisseur**. Ceci comprend les politiques du personnel, le transport et la gestion des bureaux. | Dans les sections ci-dessous, les fournisseurs décriront leurs procédures administratives et leurs pratiques de sécurité au travail pour gérer les risques liés à la COVID-19 pour leur personnel et dans leurs bureaux. Les fournisseurs qui travaillent dans des espaces de bureaux partagés avec d'autres organisations (par exemple, les MCA) pourraient faire face à des défis particuliers. |

**Objectif et Portée**

La pandémie de COVID-19 crée des risques sans précédent. Ce plan décrit les procédures et les protocoles pour éviter (dans la mesure du possible) et réduire les risques associés à la COVID-19. Le plan s’applique à tous les employés du fournisseur sous contrat avec le MCA (et de leurs sous-traitants) travaillant sur des contrats financés par le MCC. Ce plan satisfait ou excède les exigences minimales du MCC[[2]](#footnote-2) et des gouvernements nationaux et locaux (le plus strict doit être mis en œuvre) [[3]](#footnote-3).

**Risques**

1. La COVID-19 est causée par un virus hautement infectieux transmis principalement par voie aérienne et à partir des surfaces sur lesquelles il s'est déposé. Les principales voies d'exposition incluent l’inhalation du virus en suspension dans l'air et le contact avec les mains d’une surface contaminée par le virus suivi de contacts avec les yeux, le nez ou la bouche. Pour prévenir l'exposition au virus, il est essentiel de bloquer les voies d'accès au système respiratoire et aux muqueuses. Il existe également une certaine inquiétude quant à la possibilité d'une exposition par contact oculaire.
2. Le virus peut être transmis avant l'apparition des symptômes. Les porteurs insoupçonnés peuvent augmenter les taux d'infection. Il est important de mettre en œuvre des mesures qui réduisent le risque de transmission, même par les personnes qui ne présentent aucun symptôme de la maladie
3. Les personnes souffrant de troubles médicaux sous-jacents (tels que les immunodéficiences, l'asthme, le diabète et les maladies cardiaques) et les personnes âgées sont les plus à risque de complications graves de l'infection.

La meilleure façon de protéger la main-d'œuvre et le public est de prévenir de possibles expositions au virus. En l'absence de capacité d’empêcher totalement l'exposition, la hiérarchie des mesures de contrôle devrait être respectée. Ces mesures sont énumérées ci-dessous, des plus efficaces aux moins efficaces :

* Élimination ou substitution. L'élimination du risque supprime physiquement un danger fermant ainsi la voie d'exposition. Un exemple serait de ne pas effectuer une action, par exemple l'annulation d'une réunion non essentielle. La substitution atteint le même objectif et produit le résultat par un autre moyen. Un exemple serait d'utiliser des moyens électroniques pour tenir virtuellement une réunion.
* Les contrôles techniques isolent les individus d'un danger. Ceux-ci peuvent déjà exister ou nécessiter des modifications dans la conception et le fonctionnement de l'infrastructure, de l'équipement ou d'un processus. Les exemples incluent des barrières physiques pour créer une séparation entre les personnes (par exemple, des clôtures autour d'un chantier, des panneaux clairs entre les postes de travail dans un bureau), des filtres à air à haute efficacité et des taux de ventilation accrus dans les espaces clos. privés).
* Les contrôles administratifs changent les habitudes de travail. Ils comprennent des politiques, des procédures, des conceptions d’horaire de travail et de formation pour réduire la menace du danger chez une personne. Ils sont généralement moins efficaces que les contrôles techniques ci-dessus car ils reposent sur une action individuelle et sont plus efficaces lorsqu'ils sont utilisés en conjonction avec des équipements de protection individuelle (EPI). Les exemples de contrôles administratifs incluent :
	+ Encourager les travailleurs malades à rester à la maison.
	+ Minimiser les contacts entre les travailleurs et les clients en remplaçant les réunions en face à face par des communications virtuelles et en instaurant le télétravail si possible.
	+ Instaurer des jours de travail alternatifs ou des horaires de travail supplémentaires qui réduisent le nombre total d'employés dans un bureau à un moment donné, leur permettant de garder de la distance les uns des autres, tout en maintenant une semaine de travail complète sur le chantier.
	+ Former le personnel aux dangers et aux moyens d’atténuations associés.
	+ Suspendre les déplacements non-essentiels vers des foyers de COVID-19.
	+ Développer des plans de communication d'urgence, y compris un forum pour répondre aux préoccupations des travailleurs et des communications sur Internet, si possible.
	+ Fournir aux travailleurs une éducation et une formation à jour sur les facteurs de risque COVID-19 et les habitudes de protection (par exemple, l'étiquette de la toux et le port adéquat des EPI).
* Les pratiques de sécurité au travail sont un type de contrôle administratif. Ce sont des procédures que les travailleurs peuvent suivre pour réduire la durée, la fréquence ou l’intensité de leur exposition potentielle à la COVID-19. Les exemples incluent la distanciation sociale et une bonne hygiène.
* Les équipements de protection individuelle (EPI) offrent une protection grâce au port de l'équipement. Les contrôles techniques, les contrôles administratifs et les pratiques de travail sécuritaires mentionnés ci-dessus sont les mesures les plus efficaces d'atténuation de risques. Lorsque la distanciation sociale ne peut pas être réalisée de manière satisfaisante, les EPI devraient être déployés pour fermer la voie d'exposition. Il est important de former les travailleurs à la manière adéquate de porter, d'utiliser, d'enlever et (le cas échéant) de disposer des EPI. Le matériel de formation doit être facile à comprendre et disponible dans la langue et le niveau d'alphabétisation appropriés pour tous les travailleurs.

**Format du plan COVID-19 et références à d'autres documents pertinents du fournisseur**

Les fournisseurs peuvent avoir d'autres documents d'orientation COVID-19, tels que des orientations d'entreprise, des politiques de ressources humaines, des stratégies d'engagement des parties prenantes, des plans de travail de projet, etc., qui peuvent inclure l'atténuation des risques COVID-19, ou de nouvelles mesures pour atténuer les risques COVID-19 telles que celles requises par les directives du MCC. Si le fournisseur dispose de documents prouvant que son engagement est conforme aux exigences du MCC pour l'atténuation des risques liés à la COVID-19, les parties appropriées de ces documents devraient être référencées (par numéro de page) et résumées dans les tableaux / encadrés correspondants ci-dessous. Les fournisseurs devraient soumettre ce plan accompagné de tout document référencé au MCA.

**Rôles et Responsabilités en lien avec la COVID-19**

***Orientation pour le tableau ci-dessous*** : Déterminer les rôles, les responsabilités et les procédures de mise en œuvre et de supervision du plan COVID-19 (y compris par les sous-traitants).

|  |  |
| --- | --- |
| Employés Contractuels / Numéro de Téléphone | Responsabilité de la mise en œuvre du plan |
|  | Responsabilité générale de mise en œuvre du Plan, y compris par les sous-traitants |
|  | Examen des travailleurs et des visiteurs |
|  | Assurer un stock approprié et adéquat d'EPI, de fournitures médicales, de désinfectant et d'autres fournitures nécessaires |
|  | Formation  |
|  | Supervision du personnel sur le terrain |
|  | Désinfection du lieu de travail |
|  | Coordination de réponse aux personnes présentant des symptômes de la COVID-19 |
|  | Rapport au MCA et, le cas échéant, aux autorités locales |

**Exigences nationales et locales relatives à la COVID-19**

|  |
| --- |
| Exigences relatives à la COVID-19  |
| ***Orientation :*** Le MCA ou le fournisseur insérera une section qui décrit les exigences nationales (ou, le cas échéant, locales), et cela sera inclus comme référence dans tous les plans du fournisseur. Notez que les exigences répertoriées ici peuvent être référencées ci-dessous mais ne devraient pas être répétées. |  |

**Responsabilités sur les chantiers**

S'ils travaillent ou visitent des chantiers de construction, les fournisseurs sont tenus de comprendre et de suivre les mesures du plan de gestion des risques COVID-19 de l'entrepreneur concerné. Les MCA rendront ces plans disponibles.

**Activités de terrain du fournisseur**

Le plan devrait présenter les moyens pour les travailleurs (et tous les sous-traitants) de gérer les risques pendant les travaux de proximité à l'extérieur du bureau et hors des chantiers (par exemple, pendant des échanges ou des rencontres dans des espaces confinés).

|  |
| --- |
| Travail en étroite proximité |
| ***Orientation :*** Le fournisseur devrait identifier les moments où ils peuvent se rapprocher des autres personnes au cours de leur travail (une brève description ou une description sous forme d’énumération serait suffisante). Les tâches pertinentes peuvent correspondre aux tâches et / ou livrables principaux décrits dans le contrat du fournisseur. |  |

**Modifications des activités de terrain pour attétuer les risques liés à la COVID-19**

Les fournisseurs devraient expliquer comment ils comptent gérer les risques liés à la COVID-19 lorsque des personnes travaillent en étroite proximité les unes des autres (en s'inspirant des activités identifiées ci-dessus). Par exemple, de nombreux fournisseurs ont des responsabilités qui impliquent un engagement en face à face avec des personnes extérieures à leur organisation, y compris le public. Ces fournisseurs devraient adapter leurs procédures et mécanismes d'engagement existants, en suivant la hiérarchie d'atténuation, afin d'éliminer ou de réduire les risques liés à la COVID-19. En règle générale :

* Les réunions en face à face avec les parties prenantes externes, les fonctionnaires et le public devraient être évitées dans la mesure du possible (par exemple, envisager d'utiliser des réunions virtuelles ou d'autres moyens électroniques de communication).
* Lorsque des travaux de proximité sont nécessaires, les fournisseurs décriront les mesures visant à réduire les risques pour les travailleurs, les parties prenantes, les fonctionnaires et le public à un niveau acceptable. Ceux-ci peuvent inclure (mais sans s'y limiter) : le choix d’endroits à faible risque (c.-à-d. à l'extérieur), le dépistage des participants présentant des symptômes de la COVID-19 (en utilisant les protocoles décrits dans ce document), le respect d’une distanciation sociale d'au moins 2 m entre les participants, le port de masques faciaux et la limitation de la taille des réunions.

|  |
| --- |
| Tâche de terrain 1 (à définir par le fournisseur) |
| ***Orientation :* Décrire** la tâche, les principaux risques COVID-19 et mesures d'atténuation à mettre en œuvre par le fournisseur. |  |
| Tâche de terrain 2 (à définir par le fournisseur) |
| **Orientation : Ajoutez** ou diminuer des lignes au besoin. |  |
| Tâche de terrain 3 |  |
| **Orientation : Ajoutez** ou diminuer des lignes au besoin. |  |

**Administration des opérations du FOURNISSEUR**

|  |
| --- |
| Espace de bureau partagé avec d'autres organisations |
| Orientation : Votre organisation ou un membre de votre équipe partage-t-elle des bureaux avec une autre organisation (y compris un MCA) ? Si c'est le cas :* Si l'autre organisation a un plan COVID-19, veuillez l'ajouter à ce modèle et le résumer comme il convient dans les cases ci-dessous.
* Sinon, décrivez les mesures que vous prendrez pour assurer un environnement de travail sécurisé (par exemple, négocier avec l'organisation contrôlant l'espace dans lequel vous travaillez, envisager d'autres modalités de travail) et toutes les mesures connexes dans les encadrés ci-dessous, le cas échéant.
 |  |
| Gestion du Personnel  |
| ***Orientation :*** Décrire / fournir : (a) l'assurance que les dossiers du fournisseur autorisent la recherche des contacts; (b) la politique du fournisseur concernant la rémunération et les avantages des personnes pendant une période de quarantaine (si nécessaire en vertu de l'annexe 1) ; c) quand les travailleurs sont autorisés à retourner au travail (voir l'annexe 1 pour des orientations supplémentaires) d) des mesures administratives d'atténuation des risques dans le lieu de travail; et (e) la politique de voyage (déplacements). |  |
| Transport |
| ***Orientation :*** Décrire les mesures permettant aux travailleurs de se rendre et de revenir du chantier (ou du bureau) en toute sécurité. |  |
| Dépistage de la main d’œuvre |
| Le dépistage de la main d’œuvre est une stratégie essentielle pour gérer les risques liés à la COVID-19. | L’Entrepreneur identifiera et (le cas échéant) isolera les travailleurs malades avant le début des travaux de proximité avec d’autres personnes en suivant les étapes suivantes :1. Mettre en œuvre un protocole de dépistage médical cohérent (température quotidienne et vérification des symptômes - voir l'annexe 1). Les contrôles de température doivent utiliser des thermomètres « sans contact », des bandes de thermomètre jetables ou un thermomètre auriculaire réutilisable avec un couvercle de sonde jetable différent pour chaque utilisation.
2. Refuser aux personnes soupçonnées de COVID-19 d’accéder aux chantiers/lieu de travail (en fonction du protocole et des résultats du dépistage). Le fournisseur emmènera la personne dans un lieu prédéterminé d'isolement et suivra le protocole exigé par les services locaux et nationaux de santé publique ainsi que d'autres organisations gouvernementales pour les cas suspects de COVID-19

Si quelqu'un présente des symptômes compatibles avec la COVID-19 consultez la section Réponse aux cas suspects de COVID-19 et l’annexe 1 ci-dessous. |
| Réponse aux cas suspects de COVID-19 |
| Suivre les réponses indiquées dans les protocoles approuvés | Suivre le protocole national / local et le protocole du fournisseur pour prendre soin les personnes suspectées de présenter des symptômes de COVID-19. Dans le cas où le protocole national / local et le protocole du fournisseur ne sont pas cohérents ou complémentaires, le protocole plus strict s'appliquera. En l'absence de protocoles clairs, suivre l'annexe 1. |
| ***Orientation*** *:* Le fournisseur doit :1. Indiquer un (des) endroit (s) précis pour immédiatement isoler toute personne présentant des signes et symptômes de COVID-19 identifiés sur le lieu de travail (en considérant des protocoles de bureau et de terrain).
2. Précisez les exigences d'hygiène pour ceux qui sont isolés (masque, lavage des mains, contrôle de la toux / des éternuements, etc.).
3. Evaluer les mesures supplémentaires à prendre, telles que l'arrêt de la tâche à laquelle la personne a participé, le lancement de procédures de désinfection et le début de la recherche des contacts des personnes qui auraient été en contact avec la personne.
 |  |
| Distanciation Sociale |  |
| La distanciation sociale s’est avérée être un moyen efficace pour contrôler la COVID-19. | Les exigences minimales comprennent :1. Évitez les attroupements et les rassemblements de groupes.
2. Garder une distance d'au moins 2 m entre les personnes.
3. Organiser et échelonner les équipes, dans la mesure du possible, en assignant des travailleurs à des tranches horaires définies (ce qui pourrait inclure le travail de nuit et de week-end, lorsque cela est autorisé).
4. Éviter de serrer la main et utiliser d'autres formes de salutation.
5. Organiser des réunions et d'autres travaux virtuellement chaque fois que cela est possible (y compris par le biais de technologies telles que des plateformes de télécommunications par exemple, Skype, Zoom).

Lorsque des tâches doivent être effectuées à proximité d'autres personnes, des mesures supplémentaires sont nécessaires pour briser les voies d'exposition potentielles (par exemple, voir la section EPI ci-dessous). |
| Bonne hygiène personnelle |  |
| Ces pratiques des mesures de sécurité au travail sont parmi les plus efficaces pour réduire le risque de transmission du virus. | Les pratiques suivantes seront mises en œuvre :1. Lavage fréquent des mains (pendant au moins 20 secondes). Si le savon et l'eau courante ne sont pas disponibles, les fournisseurs fourniront des désinfectants à main contenant au moins 60% d'alcool ou 70% d'isopropanol. Le fournisseur fournira un nombre adéquat de postes de lavage (avec du savon et des serviettes en papier et / ou un désinfectant).
	1. Pour les opérations de terrain, si des stations de lavage à l'eau courante ne sont pas disponibles, des désinfectants devraient être emportés et conservés dans le véhicule de transport. Les travailleurs individuels devraient être approvisionnés de quantités suffisantes de désinfectant pour un nettoyage régulier des mains tout au long de la journée.
	2. Pour les sites fixes (bureaux), la norme minimale pour les stations de lavage de mains est : une à l'entrée du bureau, une dans chaque toilette, et une dans chaque cuisine / lieu de pause.
2. Interdiction de partager des tasses et des ustensiles à moins qu’ils n’aient été adéquatement nettoyés avec du savon et de l'eau entre les utilisations.
3. Encourager les travailleurs à tousser ou à éternuer dans un mouchoir ou dans le coude. Les mouchoirs utilisés sont considérés contaminés et devraient être éliminés avec soin, de préférence scellés dans un sac en plastique afin de ne pas devenir une source de transmission.
 |
| Assainissement du lieu de travail |  |
| Les données actuelles suggèrent que le nouveau coronavirus peut rester actif pendant des heures ou des jours sur des surfaces fabriquées à partir d'une variété de matériaux. L'objectif de La désinfection du milieu de travail est de nettoyer les « surfaces fréquemment touchées »[[4]](#footnote-4). Le nettoyage des surfaces visiblement sales suivi de leur désinfection est une mesure de bonne pratique pour la prévention de la COVID-19 et d'autres maladies respiratoires virales. Une désinfection supplémentaire devrait être faite sur les lieux et l'équipement utilisés par les travailleurs présentant des symptômes de la COVID-19. | Les fournisseurs devraient s’assurer que les « surfaces fréquemment touchées » sont désinfectées[[5]](#footnote-5), et que les mains sont lavées immédiatement avec de l’eau et du savon. La désinfection du lieu de travail se concentre sur les surfaces à contact élevé dans : * Les structures (y compris les bureaux, les portes, les toilettes, les lieux de pause, les boîtes de réclamation, les boîtes à suggestions, les escaliers, les échafaudages, les rampes, et autres équipements, ordinateurs, imprimantes, etc.) seront à nettoyer régulièrement.
* Les véhicules. Ceci comprend l'intérieur des véhicules de travail. Les poignées, les boutons, les leviers, les ceintures de sécurité et les « surfaces fréquemment touchées »devraient être nettoyées.
 |
| Formation et sensibilisation à la sécurité |
|  | Tous les travailleurs doivent recevoir une formation initiale qui comprend, au minimum : * Les risques et symptômes de la COVID-19
* Comment se transmet la COVID-19 / les habitudes pouvant augmenter le risque d'exposition d'une personne
* Les mesures effectives :
* Distanciation sociale
* Comment bien se laver les mains
* Les protocoles (transport, dépistage, où se trouve l'infirmerie, que faire en cas de symptômes, pratiques de sécurité au travail) ;
* Comment porter et disposer correctement (ou nettoyer) les EPI.
* Qui contacter pour les questions de suivi liées à COVID-19.

Les réunions d’information sur la sécurité seront utilisées pour renforcer les messages et communiquer tout changement. |
| Équipement de protection individuelle |
| L'EPI offre une protection par le port de l’équipement. Lorsque la distanciation sociale ne peut être réalisée de manière satisfaisante, l'EPI doit être utilisé pour fermer la voie d'exposition. L'EPI doit être choisi en fonction des risques encourus par la personne.  | Le fournisseur fournira les équipements et une formation adéquate en matière d'inspection, d'utilisation, d'entretien, de stockage sur place et la disposition (ou le lavage) appropriée de :1. ***Masques :*** Les masques réduisent l'inhalation du virus et peuvent minimiser l'expiration du virus par des personnes contaminées. Les masques qui recouvrent aussi bien le nez que la bouche sont particulièrement importants chaque fois que les travailleurs doivent être dans des endroits clos (par exemple, sur le lieu de travail, dans des véhicules).
2. **Gants** : Lorsque la protection des travailleurs exige des gants, la sélection appropriée sera basée sur l'activité spécifique. La sélection des gants doit être spécifique à la tâche pour offrir la protection adéquate contre les blessures.

Pour disposer de L’EPI, le mettre dans un sac refermable et s’en débarrasser avec soin afin que cela ne devienne pas une source de transmission. |
| Rapport |  |
| Les dispositions règlementaires sont énumérées à droite. | Les fournisseurs devraient immédiatement informer le MCA de l'incidence des cas suspects et confirmés de COVID-19. Dans son rapport mensuel/trimestriel, le fournisseur inclura au minimum, les informations suivantes :1. La mise en œuvre de ce plan
2. Pour les ingénieurs-conseils et autres fournisseurs de supervision : une méthodologie de suivi de la mise en œuvre des plans COVID-19 des entrepreneurs.
3. Les éléments communs à tous les rapports incluent :
	1. Incidents de non-conformité et mesures corrective.
	2. Incidences de cas suspects et confirmés de COVID-19.
	3. Impacts sur la mise en œuvre et l'achèvement du contrat.
	4. Mesures supplémentaires prises, leçons apprises et meilleures pratiques de gestion.
 |
| ***Orientation :*** Au besoin, fournir des informations supplémentaires sur les méthodes et / ou les outils |  |
| Révision de ce Plan |  |
| La gestion adaptative est importante à mesure que de nouvelles informations deviennent disponibles. | Les plans seront examinés et mis à jour au besoin. Compte tenu de l'évolution rapide de la situation, il serait nécessaire de revoir et de mettre les plans fréquemment à jour. |

**Annexe 2 : Protocole de dépistage médical des symptômes de la COVID-19**
La mise en œuvre d'un protocole cohérent pour le dépistage des travailleurs n'empêchera pas les travailleurs de tomber malades, car 25 à 50% des personnes infectées peuvent ne pas présenter de symptômes. Mais il est important de limiter la propagation, car les gens semblent être plus contagieux lorsqu'ils présentent des symptômes. ***Le protocole de dépistage d'une compagnie doit être basé sur les meilleurs conseils médicaux disponibles et les recommandations[[6]](#footnote-6) du pays ou du gouvernement local (selon ce qui est le plus strict) et mis à jour à mesure que de nouvelles informations deviennent disponibles***. Le protocole ci-dessous doit être considéré comme un point de départ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Symptômes Clés[[7]](#footnote-7) de la COVID-19** | **OUI** | **NON** | **Action** |
| Fièvre (>/= 38oC [100.4°F])  |  |  | Certains symptômes pourraient nécessiter des soins médicaux immédiats, notamment un essoufflement ou une difficulté à respirer, une douleur ou une pression thoracique persistante, l’apparition d’une confusion mentale, une incapacité à se réveiller ou à rester éveillé, et des lèvres ou un visage bleuâtres.Si l'un des symptômes clés existe , isoler l’employé, contacter l’autorité compétente de santé et/ou demander un avis médical privé, et suivre les instructions. Si aucun avis médical n’est disponible auprès de l’une ou l’autre source, observer la quarantaine pendant 14 jours.  |
| Toux (Souvent sèche) |  |  |
| Essoufflement ou difficulté à respirer |  |  |
| Exposition a un cas confirmé de COVID-19 |  |  |
| Symptômes parfois associés à la COVID-19 |
| Nouvelle perte de goût ou d'odorat |  |  | Si l’employé n’a pas de fièvre mais présente deux de ces symptômes, consulter le personnel médical et suivez les protocoles du pays/locaux. À la discrétion du personnel médical, les employés peuvent être placés en quarantaine pendant 72 heures. |
| Frissons / secousses répétées avec frissons |  |  |
| Fatigue |  |  |
| Gorge irritée |  |  |
| Mal de tête |  |  |
| Douleurs musculaires |  |  |
| Diarrhée |  |  |
| Éternuements |  |  |
| **Considérations supplémentaires sur la quarantaine** |
| Avez-vous été en contact avec une personne qui présente des symptômes clés de la COVID-19 au cours des 14 derniers jours ? |  |  | Si oui, mettre en quarantaine pendant 14 jours depuis le temps de contact, et si des symptômes se développent, suivre les instructions ci-dessus. |

**Les employés peuvent retourner dans les conditions suivantes :**

* La période de quarantaine / auto-isolement est terminée.
	+ **ET**
* La température a été <38oC pendant au moins 72 heures avant de retourner sur le lieu de travail (c'est-à-dire trois jours complets sans fièvre sans utiliser de médicament qui réduit la fièvre). La température continuera d'être surveillée avec le reste de la main-d'œuvre.
	+ **ET**
* d'autres symptômes se sont améliorés (exemple : la toux ou l’essoufflement se sont améliorés).
	+ **ET**
* La réponse à la considération supplémentaire de quarantaine est Non.
1. *Les exigences des fournisseurs s'appliquent aux organisations sous contrat avec le MCA (quelle que soit leur taille) qui offrent des services dans un pays partenaire du MCC. Cela ne s'applique pas aux (a) activités d'un fournisseur en dehors de ses obligations contractuelles avec le MCA dans un pays partenaire du MCC; (b) personnes recrutées sous contrats de services personnels ou (c) organisations travaillant dans le cadre d'accords avec les MCA qui n'impliquent pas de frais de service (par exemple, protocoles d'accord, accords de coopération, accords d'entité d'exécution).* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Les normes de performance SFI (IFC) 2 et 4 comprennent des exigences en matière de santé et de sécurité pour protéger la main-d'œuvre et le public.* [↑](#footnote-ref-2)
3. *Ce document identifie les exigences minimales du plan d'atténuation des risques auxquelles les prestataires doivent répondre. Sur la base d'autres directives nationales, des directives du siège social et des conditions locales, les éléments du plan pourraient excéder ces exigences minimales* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Les « surfaces fréquemment touchées » peuvent être rencontrées dans les structures (y compris les bureaux, les portes, les toilettes, les vestiaires, les cantines, les zones de préparation des repas, les lieux de pause, les boîtes de réclamation, les boîtes à suggestions, les escaliers, les échafaudages, les rampes, les outils, les seaux, les brouettes et autres équipements) doivent être nettoyé régulièrement de même que les véhicules et l'équipement de construction (y compris l'intérieur des véhicules de travail et l'équipement lourd, les poignées, les boutons, les leviers, les ceintures de sécurité) et les outils manuels et électriques (les outils électriques doivent être débranchés avant la désinfection). Nul ne peut utiliser des outils ou du matériel qui auraient été utilisés par une autre personne sans avoir été préalablement désinfectés.* [↑](#footnote-ref-4)
5. *Désinfection des surfaces non poreuses : (a) Si une surface est visiblement sale, nettoyez-la d'abord avec de l'eau et du savon ; (b) utilisez soit une solution diluée d'eau de Javel non expirée (1 part d'eau de Javel pour 60 parts d'eau), une solution d'alcool contenant au moins 70% d'alcool et / ou une solution recommandée par le gouvernement pour une utilisation contre la COVID-19 ; (c) après l'application, prévoir 2 minutes de temps de contact avant d'essuyer ou laisser sécher à l'air (sans essuyer). REMARQUE : NE JAMAIS mélanger de javellisant domestique avec de l'ammoniaque ou un autre nettoyant.* [↑](#footnote-ref-5)
6. *Ce matériel est extrait de l'Organisation mondiale de la santé, et du Center for Disease Control (Centre du contrôle des maladies) des États-Unis. Les entreprises devraient consulter leurs propres médecins et suivre les réglementations et normes nationales.* [↑](#footnote-ref-6)
7. [↑](#footnote-ref-7)