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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Désignation**  |  **Quantité Totale** | **Prix unitaire HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)** | **Prix total HTVA HDD MAD/USD (Devise à préciser)** |
| **RECEPTION** |  |  |  |
| **1** | **POSTE DE NETTOYAGE** | **1** |  |  |
| **2** | **BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG**  | **1** |  |  |
| **3** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850** | **1** |  |  |
| **Chambre froide** |  |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE** | **1** |  |  |
| **DIM : 1500X2700X2200** |
| **5** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*385\*1750**  | **2** |  |  |
| **6** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935\*385\*1750**  | **2** |  |  |
| **STOCK** |  |  |  |
| **7** | **CONGELATEUR HORIZONTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860**  | **1** |  |  |
| **8** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030**  | **1** |  |  |
| **9** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*385\*1750** | **1** |  |  |
| **10** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935\*385\*1750**  | **4** |  |  |
| **LEGUMERIE** |  |  |  |
| **11** | **PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850** | **1** |  |  |
| **DECOUPE & GARDE MANGER** |  |  |  |
| **12** | **PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850** | **1** |  |  |
| **13** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **1** |  |  |
| **14** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM** | **1** |  |  |
| **: 1500X700X850** |
| **15** | **TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS**  | **1** |  |  |
| **16** | **PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG** | **1** |  |  |
| **17** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*555\*1750** | **1** |  |  |
| **CUISSON** |  |  |  |
| **18** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **1** |  |  |
| **19** | **PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850** | **1** |  |  |
| **20** | **COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850**  | **2** |  |  |
| **21** | **FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900** | **1** |  |  |
| **22** | **FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900**  | **1** |  |  |
| **23** | **GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290**  | **1** |  |  |
| **24** | **CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290**  | **1** |  |  |
| **25** | **PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560**  | **1** |  |  |
| **26** | **HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600** | **1** |  |  |
| **27** | **FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support**  | **1** |  |  |
| **28** | **FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT** | **1** |  |  |
| **PLONGE BATTERIE** |  |  |  |
| **29** | **TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850**  | **1** |  |  |
| **30** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*555\*1750**  | **1** |  |  |
| **LAVERIE** |  |  |  |
| **31** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950\*385\*1750**  | **2** |  |  |
| **32** | **TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850** | **1** |  |  |
| **33** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540** | **1** |  |  |
| **34** | **TABLE D'ENTREE EN INOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850** | **1** |  |  |
| **35** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850** | **1** |  |  |
| **36** | **MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800** | **1** |  |  |
| **Comptoire café** |  |  |  |
| **37** | **MACHINE A CAFE INOX FUTURMAT S/A 2 GPS MF00322G**  | **1** |  |  |
| **38** | **MOULIN A CAFE 01 KG CT1**  | **1** |  |  |
| **39** | **ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050**  | **1** |  |  |
| **SNACK**  |  |  |  |
| **40** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **1** |  |  |
| **41** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM** | **1** |  |  |
| **: 1800X700X850** |
| **42** | **GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240**  | **1** |  |  |
| **43** | **CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290** | **1** |  |  |
| **44** | **MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTESDIM:1500X700X850** | **1** |  |  |
| **45** | **FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290**  | **1** |  |  |
| **46** | **HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600** | **1** |  |  |
| **47** | **SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS**  | **1** |  |  |
| **48** | **MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850** | **2** |  |  |
| **Kitchenettes** |  |  |  |
| **49** | **Réfrigérateur Mini Bar** | **4** |  |  |
| **50** | **Cafetière** | **4** |  |  |
| **51** | **Micro-ondes** | **4** |  |  |
| **52** | **Distributeur d'eau** | **4** |  |  |
| **Montant total HTVA HDD** |   |
| **Montant de la TVA** |   |
| **Droit de douanes** |   |
| **Montal Total TTC** |  |
| **Délai de livraison : 1 mois maximum** |  |
| **Délai de garantie : 12 mois minimum** |  |
| **Délai de validité de l’offre :90 jours minimum** |  |

**ANNEXE D : Bordereau de l’offre technique**

**Ce tableau donne le cadre de soumission de l’Offre technique**

| **N°** | **Désignation**  | **Caractéristiques techniques minima exigées** | **Caractéristiques techniques proposées par le soumissionnaire** | **Modèle et marque proposés**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **RECEPTION** |  |  |  |
| **1** | **POSTE DE NETOYAGE** | **Ce poste de désinfection hydraulique sert au nettoyage en basse pression des surfaces et sols. • - Poste hydraulique pour nettoyage et désinfection des sols et surfaces.• - Tuyau qualité alimentaire longueur 15m.• - Pistolet anti-choc.• - Support inox bidon de capacité de 10kg• - Réglage de la concentration par buses calibrées.• - Disconnecteur NF protégeant le réseau d’eau potable.• - Fixation murale.** |  |  |
| **2** | **BALANCE ELECTRONIQUE 150 KG**  | **Construction en acier inoxydable, Connectable à plateforme à 4 capteursEcran LCD retro-eclairé de 25 mmMémorisation jusqu'à 100 produits différentsTempérature de fonctionnement : de -10°C à +40°C Alimentation 220VAlimentation par batterie rechargeable 2000 mAh avec une autonomie jusqu'à 36 heures.** |  |  |
| **3** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 1500X600X850** | **Type : Inox Nuance : 18/10 Construction entièrement en acier inoxydable EP : 15/10 - Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm avec fixation adéquate - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø 220mm - Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables** |  |  |
| **Chambre froide** |  |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE A TEMPERATURE POSITIVE DIM : 1500X2700X2200** |  **- Dimensions de la chambre: 1500x2700X2200 - Isolation en panneaux sandwich de 80 mm d'épaisseur sans sol ; cloisons en panneaux de mêmes caractéristiques. - Servie par une porte pivotante isotherme de même caractéristique que les panneaux, passage libre 950X2200Avec les équipements suivants :Groupe de condensation caréné silencieux à distance (12m max)****Evaporateur cubique avec dégivrage****Armoire de régulation avec sonde****Fermeture à clef et déverrouillage automatique intérieur par système coup de poing.****Eclairage intérieur par hublot étanche****Télé thermomètre à affichage à cadran en façade****Commande éclairage par interrupteur avec voyant de signalisation****Le raccordement sera réalisé à partir d'un tableau à placer à proximité de cet ensemble.** |  |  |
| **5** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*385\*1750**  | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **6** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935\*385\*1750**  | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total par casier Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **STOCK** |  |  |  |
| **7** | **CONGELATEUR HORIZENTAL VOLUME NET:411 L BRUT:414L DIM:1510X690X860**  | **Congélateur coffreClasse d'efficacité énergétique F Volume 414 lConsommation annuelle (Kwh/an) 333 Classe climatique TDimensions du produit (mm) H 860 x L 1510 x P 690 Puissance (W) 126** |  |  |
| **8** | **ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF 01 PORTE 700 LT GN 2/1 DIM:710X800X2030**  | **Congélateur professionnel GN 2/1 vertical, capacité 700L.Structure en acier inoxydable AISI 304, avec bords intérieurs arrondis.Porte réversible à fermeture automatique avec caoutchouc magnétique et micro‐interrupteur.Isolation 60mm.Panneau de commande frontal avec sonde NTC. Régime de température (‐18°C ‐22°C).Refroidissement par ventilation.Décongélation automatique.Unité de refroidissement ‐ type monobloc.** **4 pieds réglables en hauteur.3 grilles plastifiées 650x530 mm avec équerres (nouveau système d'équerres).Régime de température ‐18°C ‐22°CConnexion électrique 230V‐240V/1N/50‐60Hz** **Puissance 430wattsTempérature ambiante maximale +43°C Dimensions LxPxH : 710x800x2030/2100mm** |  |  |
| **9** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*385\*1750** | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **10** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 935\*385\*1750**  | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **LEGUMERIE** |  |  |  |
| **11** | **PLONGE EN INOX AVEC 02 AVEC BACS ET DOUCHETTE DIM : 1500X700X850** | **Type : Inox Nuance : 18/10- Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10.- Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d’épaisseur.- Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage.- Chaque pied sera muni d’une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.- 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d’épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement :- 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40- 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières.- 1 douchette****- Flexibles d’alimentation en eau****- syphon simple pvc** **- raccordement pvc** |  |  |
| **DECOUPE & GARDE MANGER** |  |  |  |
| **12** | **PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850** | **Type : Inox Nuance : 18/10- Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10.- Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d’épaisseur.- Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage.- Chaque pied sera muni d’une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.- 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d’épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement :- 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40- 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières.- 1 Robinet mélangeur à col de cygne.- 1 Siphon simple en PVC****- flexibles d’alimentation en eau** |  |  |
| **13** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 facesCommande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articuléDosseret arrière inox avec distributeur de savon liquideMélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450****- Flexibles d’alimentation en eau****- syphon simple pvc** **- raccordement pvc** |  |  |
| **14** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM: 1500X700X850** | **Type : InoxNuance : 18/10 AISI 304- Dessus inox avec angles rayonnés- Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d’épaisseur.- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d’épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.- Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10 pour un nettoyage facile.- Chaque pied sera muni d’une platine réglable en plastique rigide pour parfaite mise à niveau** |  |  |
| **15** | **TABLE REFRIGERE PREPARATION SALADE DIM: 1960X700X1035 LIVRE SANS BACS**  | **Réfrigérant R-290,Ventilateurs électroniques Contrôleur de la température numérique.Refroidissement statique supérieur.Portes de la table équipés de charnières pour un retour automatique et une pression permanente lors de la fermeture. Le retour automatique est libre lorsque l'ouverture dépasse 95º. Les portes comprennent un coupe-froid plat « propre » à quatre chambres facilement démontables.Ventilation frontale et système de condensation. Plateau évaporatif sans résistances électriques.Nouveau système monobloc AISI 304 . Largeur: 1960; profondeur: 700; Hauteur: 850; 1100 (avec les bacs). Capacité: 465 l; Nombres de portes: 3 ; PUISSANCE (W) : 433; PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W): 690; TEMPÉRATURE: 0ºC+6ºC TENSION/FRÉQUENCE (V/PH/HZ): 230V/monophasé/50Hz** |  |  |
| **16** | **PETRIN SPIRALE 230 V 1 VITESSE MONO 12 KG** | **Cuve spirale avec une barre et une grille de protection en acier inoxydable. Le système de transmission est réalisé avec un moteur réducteur à bain d’huile. Dimensions: 67,5 x 35 x 69 cm / pâte: 9 kg / farine: 5,6 kg / cuve: 15 lt / moteur: 0,9 kw / volt: 230 /50.** |  |  |
| **17** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*555\*1750** | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **CUISSON** |  |  |  |
| **18** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **Commande à poussoir-Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 facesCommande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articuléDosseret arrière inox avec distributeur de savon liquideMélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450****- Flexibles d’alimentation en eau****- syphon simple pvc** **- raccordement pvc** |  |  |
| **19** | **PLONGE EN INOX AVEC 01 BAC DIM : 1200X700X850** | **Type : Inox Nuance : 18/10- Construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur15/10.- Insonorisation du dessus par oméga inox traversable de 15/10 d’épaisseur.- Piétement en tube carré 40x40 épaisseurs 15/10 pour un parfait nettoyage.- Chaque pied sera muni d’une platine en plastique rigide réglable pour une parfaite mise à niveau.- 2 Bac de 400x400 en acier inoxydable nuance 18/10 d’épaisseur 15/10 avec fond pente vers la vidange. Equipement:- 1 Bonde à sur verse chromé diamètre40- 1 Grille de protection en acier inoxydable perforée montée sur glissières.- 1 Robinet mélangeur à col de cygne.- 1 Siphons simple en PVC****- Flexibles d’alimentation en eau****- raccordement pvc** |  |  |
| **20** | **COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES POSITIF DIM:1420X700X850**  | **TABLE RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES, capacité 310 littre, température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° CStructure interne et externe en acier inoxydable , à l'exception du fond externe en acier galvanisé ; coins internes arrondis;Compartiments adaptés à l'insertion de grilles ou plateaux Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm); capacité 310 litre ;température de fonctionnement 0 ° / + 10 ° C;Isolation en polyuréthane, injectée à haute pression ; épaisseur d'isolant : 40 mm ;Portes à fermeture automatique et joint magnétique; panneau de commande électronique frontal ; réfrigération ventilée ;Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé en standard (température ambiante + 43 ° C et humidité relative de 65%);Dégivrage entièrement automatique et évaporation de l'eau de condensationPieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/190 H mm); dim.mm.1420x700x950** |  |  |
| **21** | **FOURNEAU 6 FEUX A GAZ SUR FOUR 1200X930X900** | **Plaques de cuisson embouties avec des bacs intégrés pour la récupération des liquides de capacité 1 litre pour chaque demi module (deux bruleurs), fabriquées en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d’épaisseur.• Dimensions des grilles : 397 x 350 mm. La distance réduite entre les branches centrales de 75 mm.• Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acides, au feu et aux températures élevées).• Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée• Brûleurs de puissances différentes, adaptables aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments : 5,25 kW (Ø 100 mm), 8,0 kW (Ø 120 mm), 10,2 kW (Ø 140mm)• Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.• Conduites de gaz dans un tube flexible d’acier inoxydable.• Commandes avec base d’appui protectrice et système contre les infiltrations d’eau.• Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles.• Four statique de taille GN 2/1 ou de dimensions 1000 x 700 x 290 mm avec les commandes placées sur le panneau supérieur.• Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable.• Introduction du tiroir en sens panoramique.• Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.• Glissières profilées en « U » afin d’éviter de renverser les grilles.• Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310ºC).** |  |  |
| **22** | **FRITEUSE A GAZ DIM: 800X930X900**  | **Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d’épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage facile.Découpe au laser et soudure automatique, finitions latérales à angle droit.Nombres de cuves : 1.Cuve de capacité de 15 litres d’huile.1 panier de 250 x 287 x 108 mm.Cuve intégrée au plan de travail, avec zone froide en partie basseChauffage à gaz par tubes échangeurs de chaleur intégrés dans la cuve longitudinale. Allumage par train d'étincelles.Rapport puissance/litre : 1 kW par litre.Contrôle thermostatique de la température de l’huile, entre 60 et 200 °C. Thermostat de sécurité.Vidange de l’huile de la cuve par robinet solide et fiable, résistant aux hautes températures. Muni de couvercle pour la cuve.Support égouttoir de panier situé à l’arrière de la cuve.Commandes avec base d’appui protégée et système anti-infiltrations d’eau. Protection de cheminée en fonte émaillée haute température.Accès aux composants par l’avant.Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203).** |  |  |
| **23** | **GRILLADE A GAZ LISSE A POSER 400x930x290**  | **Plaque de cuisson à gaz série 900 Taille : 335 x 640 mm Contrôle par thermostat GN ou GPLPlateaux de surface fabriqués en acier inoxydable 304 de 2 mm d'épaisseurJoints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis cachées de la vue.Fry-tops fabriqués en acier doux de 20 mm d'épaisseur, à haute puissance et à monter en température rapide. Avec contrôle de température thermostatique entre 100 et 300°CL'ensemble des fry-tops du module est muni de zones de chauffe indépendantes Les fry-tops sont intégrés dans le dessus de surface en entonnoirFry-top incliné vers l'avant pour faciliter la collecte des graisses et des liquides Protège-conduit en fonte émaillée haute températureAccès aux composants par l'avantMachine avec protection contre l'eau de niveau IPX5 Largeur (mm)400 Profondeur (mm)930Hauteur (mm)290** |  |  |
| **24** | **CHARCOAL A GAZ EN INOX A POSER 400X930X290**  | **- Grilles en acier doux amovibles sans outil en sections de 170 mm de large. Ces grilles atteignent une température très élevée (400 °C)Equipé d'un trou pour récupérer les graisses de cuisson et d'un tiroir pour le rangement. Les brûleurs sont par groupe de deux, ils sont tubulaires à haut rendement. L'allumage des brûleurs se fait au moyen d'un piezo électrique.Largeur (mm) :400 Profondeur (mm) : 930 hauteurs (mm) :290 Puissance au gaz (11Kw)**  |  |  |
| **25** | **PLACARD POUR GRILLADE ET CHARCOAL DIM:800X930X560**  | **Fabriqué avec une structure solide en acier inoxydable AISI-304 Vis cachées de la vueConçu pour la fixation des portes pour les transformer en placards fermés Largeur (mm) 800; Profondeur (mm) 860; Hauteur (mm) 560** |  |  |
| **26** | **HOTTE D'EXTRACTION EN INOX ADOSSEE DIM4500X1200X600** | **Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10ème d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydableLa distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d’éclairage de la hotte d’extraction** |  |  |
| **27** | **FOUR ELECTRIQUE VENTILLE 6,4 KW 4 NIV 600X400 AVEC INJECTION DIRECTE DIM:790X665X635 CHAMBRE INOX avec support**  | **CAPACITÉ 4 plaquesDISTANCE ENTRE GUIDES 83 (mm)DIMENSIONS (LxPxH) 790x750x635 (mm) POIDS58 (kg)PUISSANCE ÉLECTRIQUE 6,4 (kW) TENSION 380/400 2N (V) FRÉQUENCE (60) (Hz) TEMPÉRATURE entre 100 et 260 (°C)****Système de bué** **Support en acier inox AISI 304, piétement carré de 40mm comportant des glissières pour plaques 600/400** |  |  |
| **28** | **FOUR A PIZZA A GAZ 1 NIV 04 PIZZAS (Ø30 CM) DIM: 615X697X160 AVEC SUPPORT** | **La température souhaitée peut être sélectionnée par un interrupteur thermostatique de haute sécurité. Capacité est de 4 pizzas de 30 cm de diamètre. Longueur (mm)910Profondeur (mm) 860Hauteur (mm) 550poids (kg) 51Taille interne(mm) 610x610x170 Puissance (kW) 8Consommation de gaz(kg/h) 0,625Consommation de gaz naturel(m3/h) 0,844 Chaleur(kcal/h) 6880Connexion électrique** |  |  |
| **PLONGE BATTERIE** |  |  |  |
| **29** | **TABLE CHAUDE EN INOX DIM:1400X700X850**  | **- Corps en acier inoxydable AISI 304 EP 12/10****- étagère intermédiaire- Plage de fonctionnement : 0 °C / 90 °C  - Puissance : 1.6kw** |  |  |
| **30** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 1375\*555\*1750**  | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **LAVERIE** |  |  |  |
| **31** | **CASIER 4 NIVEAUX ALU ET POLYPROPYLENE 950\*385\*1750**  | **Structure en aluminium anodisé, grilles en polypropylène. Fonds compatibles avec les mesures Gastronorm 2/3. Capacité de charge de 150 kg par étagère, 4 étagères au total. Pieds réglables, étagères lavables au lave-vaisselle, support traverse très robuste. Plage de température de -30ºà +75º.**  |  |  |
| **32** | **TABLE DE SORTIE EN INOX DIM:1200X700X850** | **Type : Inox.Nuance : 18/10.- Dessus en acier inoxydable nuance 18/10, épaisseur 15/10. - Bords anti-ruissellement- Insonorisation du dessus par oméga inox de 15/10 d’épaisseur.- Dessus et châssis assemblés avec des embouts en inox de 15/10 d’épaisseur pour la Fixation des pieds ronds- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d’épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.- Piètement 40X40, épaisseur 15/10 .- Chaque pied sera muni d'une platine réglable en plastique rigide pour une parfaite mise à niveau.-**  |  |  |
| **33** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT 720 ASSIETTES / H DIM:665X775X1540** | **Cycles de lavage 180° Cycle de lavage en continu Pompe de lavage de 600 W qui assure un haut débit hydraulique. Cuve d’un volume de 33 litres, avec une résistance de réchauffement de 4,5 kW. Surchauffeur d’un volume de 9 litres avec résistance de réchauffement de 6 kW. Consommation d’eau par cycle de 2,4 litres. Rinçage avec système thermostop. Puissance totale installée : 11,1 kW . Micro magnétique de sécurité dans l’ouverture du capot. En option: pompe à détergentLargeur (cm) 75Longueur (cm) 63Hauteur (cm) 146.5/200Puissance électrique 11,1 kwVoltage 400** |  |  |
| **34** | **TABLE D'ENTREE EN NOX AVEC 01 BAC ET DOUCHETTE DIM :850X700X850** | **Type : InoxNuance : 18/10-Dessus avec angle rayonnés- construction de dessus en acier inoxydable, épaisseur 15/10- Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10 d’épaisseur. Table d'insertion en inox avec dosseret pour lave-vaisselle à capot avec bac de pré-lavage vaisselle et une étagère inférieure à apposer. Cette table d'entrée est adossée et dispose d'un système d'accrochage universel sur sa gauche . Dimensions :850\*700\*850 mm. Dimensions bac: 400 x 400 mm.** |  |  |
| **35** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC TVO DIM : 800X700X850** | **Type : Inox Nuance : 18/10- Construction entièrement en acier inoxydable EP :15/10- Insonorisation du dessus par structure en bois ép : 16mm - Piètement carré 40x40 épaisseurs 15/10 - 1 trou vide ordure avec tampon en caoutchouc Ø220mm- Piètement en polyéthylène rigide noir y compris platines réglables**  |  |  |
| **36** | **MITRAILLEUR EN INOX 800X350X800** |  **- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304, en 15/10 d'épaisseur,- Etagère intermédiaire** |  |  |
| **Comptoir café** |  |  |  |
| **37** | **MACHINE A CAFE INOX S/A 2 GPS**  |  **-Panneau de commande : 4 touches programmables de café (simple et double tasse) + touche débit continu par groupe.-Eau chaude : 1 sortie (programmation électronique de la quantité désirée)-Vapeur : 2 sorties (robinet à débit progressif)-Interrupteur on/off frontal-Remplissage automatique de la chaudière et témoin de chauffe-Carrosserie : toutes les pièces en contact avec l'eau sont 100% acier inoxydable + les autres parties en aluminium.-Manomètre frontal de pression de la chaudière : oui-Manomètre frontal de pression de la pompe : oui-Raccordé au réseau d'eau : obligatoire-Chaudière : 13 litres-Largeur : 77cm-Profondeur : 57cm-Hauteur : 54cm-Puissance : 3500w** |  |  |
| **38** | **MOULIN A CAFE 01 KG CT1**  | **Hauteur : 47 cm / Profondeur : 41 cm / largeur: 22cm / puissance : 275 w**  |  |  |
| **39** | **ARRIERE BAR REFRIGERE A 2 PORTES VITREE DIM: 1468X600X1050**  | **Système de refroidissement monobloc.Plan de travail avec bavette sanitaire de 100 mm de haut. Température : -2ºC / +6ºCClasse climatique 4 : (30ºC, 55%HR) Capacité (l) : 345****Portes à double vitrageLxDxH / Dimensions extérieures LxIxH (mm) : 1.468 x 600 x 1.050** |  |  |
| **SNACK**  |  |  |  |
| **40** | **LAVE MAIN EN INOX COMMANDE A GENOU DIM:450X450** | **Commande à poussoir- Clapet anti retour dosseret avant et arrière- Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 facesCommande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articuléDosseret arrière inox avec distributeur de savon liquideMélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne DIM :450X450****- Flexibles d’alimentation en eau****- syphon simple pvc** **- raccordement pvc** |  |  |
| **41** | **TABLE DE TRAVAIL EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET DOSSERET DIM: 1800X700X850** | **Type : InoxNuance : 18/10 aisi 304- Dessus inox avec angles rayonnés- Insonorisation du dessus par méga inox traversable de 15/10d’épaisseur.- Etagère basse en acier inoxydable de 12/10 d’épaisseur fixée avec des embouts en plastique rigide noir.- Piètement en tube carrée 40x40 épaisseurs 15/10- Chaque pied sera d’une platine réglable en plastique rigide** |  |  |
| **42** | **GRILL PANINI ELECT MOYEN DIM:510X430X240**  | **Plaques en fonte : supérieures rainurées et inférieures lissesTaille de la plaque de surface (mm) : 370 x 245 Réglage du thermostat (max) : 250 degrés CelsiusCharge :3000WAlimentation électrique : 230V/50HzDimensions (lxpxh) : 510mm x 430mm x 240mm**  |  |  |
| **43** | **CHARBONIER EN INOX A POSER DIM:1500X400X290** | **Type : InoxNuance : 18/10 aisi 304Dessus inox avec angles rayonnés** |  |  |
| **44** | **MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET 02 PORTES COULISSANTES DIM:1500X700X850** | **Meuble inox avec dosseret, porte coulissante. Meuble bas inox adossé 1200 mm, deux portes coulissantes double paroi, dosseret de 100 mm fermé, profondeur 700 mm. Plan de travail insonorisé et renforcé de 18 mm pour supporter une charge allant jusqu’à 300 Kg.Étagère intermédiaire déplaçable. Décalage de 30 mm du piètement. Structure en tube carré inox 40x40 mm.Sur vérins antidérapants, pieds réglables en hauteur. Livrée soudée.Conforme aux normes HACCP.** |  |  |
| **45** | **FRITEUSE A GAZ A POSER 8L DIM:400X650X290**  | **Réglables en température entre 60ºC et 195ºC à l'aide d'un thermostat, incluent un robinet à levier pour vider la cuve.Friteuses à gazFabrication en acier inoxydable 18/10. Dessus 20/10 mm. Allumage électronique par soupape électrique avec veilleuse et thermocouple. Thermostat de sécurité. Robinet de vidange.Munie de deux paniers: 315x160x120 mm. Connexion électrique: 230 V - 1 + N. Rendement: 30 kg/h par cuve** |  |  |
| **46** | **HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE EN INOX DIM : 2300X900X600** | **Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air Gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. Filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydableLa distance entre filtre et filtre doit être de 20 cm - Système d’éclairage de la hotte d’extraction** |  |  |
| **47** | **SALADETTE 2 PORTES PRÉPARATION PIZZA GN 1/1 DIM:1000X700X1129 LIVRE AVEC BACS**  | **Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité.• Structure compacte entièrement injectée.• Coins intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage.• Fonctionnement entièrement automatique.• Contrôleur électronique.• Refroidissement assisté par ventilateur. • Plage de température : 0°C/+6°C.• Finition : Acier inoxydable.• Portes : 3• Capacité : 355 litres.• Étagères fournies : 3.• Capacité du bac : 8 x GN1/6.** |  |  |
| **48** | **MEUBLE NEUTRE EN INOX AVEC ETAGERE BASSE ET INTEMIDIARE DIM:1200X700X850** | **Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée. Equipé de portes battantes avec dessus et étagères renforcés .Dispose de pieds robustes réglables en hauteur ainsi qu’une étagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants.Caractéristiques :- Matière : acier inoxydable AISI-304 18/10- Pieds robustes- Étagère intermédiaire- Dimensions : 1200 x 700 x 850mm** |  |  |
| **Kitchenettes** |  |  |  |
| **49** | **Réfrigérateur Mini Bar** | **Réfrigérateur mini bar :• TYPE DE CONGELATION : FROID STATIQUE• VOLUME TOTAL EN LITRES : 82L• FINITION : SILVER• NOMBRE DE TIROIRS : 4CIRCULATION DU FROID : A AIR STATIQUECLASSE ENERGIE : A+** |  |  |
| **50** | **Cafetière** | **Cafetière Capacité 1.1 Litres-Couleur Noir, InoxCaractéristique spéciale Chauffe-tasses-Type de cafetière Machine à espresso-Dimensions du produit 19.8P x 35.1l x 36.8H centimètresMatériau PlastiqueType de filtre Réutilisable-Style Cafetière Expresso Thermoblock Buse Vapeur-Usages spécifiques pour le produit Removable\_tank, Cup\_warmer, Integrated\_coffee\_grinder, ThermalPompe de 15 bars de pression pour une meilleure extraction des arômes sans amertumeThermoblock compact pour un préchauffage rapide (40 secondes)Régulation électronique de la température pour un espresso chaud dès la première tasseBuse vapeur pour réaliser de délicieuses boissons lactéesSélection manuelle pour une maitrise parfaite du résultat en tassePorte-filtre avec filtre 1 tasse et 2 tasses, compatible dosette ESERangement intégré pour les filtres et la cuillère doseuseRéservoir amovible de 1L -Puissance : 1450W** |  |  |
| **51** | **Micro-ondes** | **Micro-ondes Cavité 25 L• Jet Start : réchauffement rapide • Fonction maintien au chaud (60°C)onction montante• Puissance micro-ondes: 900 W• Poignée saillante• Plateau tournant Ø 27 cm Porte à ouverture latérale• Grille pour grill• 2 méthodes de cuisson : micro-ondes, grill• Technologie facile à nettoyer• Réchauffer• Programmes automatiques• Puissance de raccordement: 1400 W• Quartz Grill• Puissance du grill: 1000 W• Couleur: Silver Black• Sécurité enfant• 7 niveaux de puissance• Dimensions de l‘appareil (HxLxP) : 281x483x419 mm• Puissance du micro-ondes: 900 W, 7 niveaux depuissance• Capacité de la cavité du four %Z\_CAVITY\_COLOR% 25litres avec Plateau tournant Ø 28 cm• Four à micro-ondes avec grill• Silver Black finition, 25 L• Auto Cook• Commandes électroniques + tactiles** |  |  |
| **52** | **Distributeur d'eau** | **Source d’eau : Eau de robinetPression de travail : 0.1-0.4MPaTempérature ambiante : 10-400Humidité ambiante ⩽ 90%Température de l’eau : 5-38°CType de choc électrique : JeTension nominale : 220V-50HzPuissance nominale : 630WPuissance de chauffage : 500WCapacité de chauffage : 5L/h, 90CPuissance de refroidissement : 100WCapacité de refroidissement : 1.5L/h, 10CConsommation d’énergie : 0.38Kwh/24hDébit d’eau pure : 0.1L/minEau pure totale : 1000L** |  |  |

# ANNEXE E: MODELE D’ENGAGEMENT POUR ASSURER LE SERVICE APRES VENTE

Je soussigné, ……………………………, agissant au nom et pour le compte de la société ………………, « adresse »

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés

Après avoir pris connaissance des prestations exigées par le cahier des prescriptions spéciales de l’appel d’offres ……………………………………………………………………………………………………………………………………en matière de service après-vente.

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les conditions d’exécution de ces prestations, je m’engage à assurer le service après-vente pour le marché ……………………………………………………………………………………………………………………………………. Aussi bien pendant la période de garantie qu’ultérieurement et ce, conformément aux prescriptions du dossier d’appel d’offres et à la proposition faite dans mon offre financière.

Afin de faciliter l’analyse technique de la documentation, le candidat est tenu de répondre aux spécifications demandées dans l’ordre, de la façon la plus claire et la plus exhaustive possible ;

# ANNEXE F : 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 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**

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

Fait à …………., le : ………

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

**Annexe G : 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 gris 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 39**](#_Toc42170424)

[Risques 39](#_Toc42170425)

[Rôles et Responsabilités en lien avec la COVID-19 41](#_Toc42170426)

[**Exigences nationales et locales relatives à la COVID-19 41**](#_Toc42170427)

[**Administration des opérations du Fournisseur 43**](#_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 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 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 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)