CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)

SOMMAIRE

ARTICLE 1	:	OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	:	DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	:	AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	:	CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	:	NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	:	DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	:	DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	:	CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	:	LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	:	MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	:	MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	:	FORMATION
ARTICLE 13	:	RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.
ARTICLE 14	:	MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 15	:	MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 16	:	UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 17	:	BREVETS.
ARTICLE 18	:	SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 19	:	DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 20	:	VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 21	:	DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 22	:	GARANTIE.
ARTICLE 23	:	RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 24	:	DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 25	:	RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 26	:	ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 27	:	REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 28	:	NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	:	RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 30	:	MESURES COERCITIVES
ARTICLE 31	:	LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.
ARTICLE 32		VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° ..... / 2024.

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :
d'une part : ----------

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

---

Et,
D'autre part : ----------

La société :.....

- Titulaire du compte ..... (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à.....(localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société : .....
- Adresse du domicile élu : .....
- Affiliée à la CNSS sous le n° : .....
- Inscrite au registre de commerce de ..... (localité) sous le n° : .....
- Patente n° : .....
- N° d'identification fiscale
- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise :.....
- Représentée par :

Monsieur .....

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

---

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal répartie en lot suivant :

- **Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot 2 : équipements frigorifiques**
- **Lot 3 : matériel de pâtisserie**
- **Lot°4 : matériel de laverie et matériel de buanderie**
- **Lot 5 : matériel de distribution, self- service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- **Lot 6 : petits outillages de cuisine et de restaurant**

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

1- L'acte d'engagement,
2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
4- L'offre technique du titulaire,
5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marches publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.

- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.

- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.

- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

Ainsi que tous les textes règlementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables.
Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.
Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au titulaire une marge pour bénéfices et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :
Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **60 jours (soixante jours)**.
Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire.

Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'OFPPT s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :
A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8)% du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAGT.

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAGT est :

Lot N° 1 : dix-sept mille cinq cents Dirhams (17.500,00DH)
Lot N° 2 : cinq mille cinq cents Dirhams (5.500,00DH)
Lot N° 3 : trois mille Dirhams (3.000,00 DH)
Lot N° 4 : cinq mille Dirhams (5.000,00 DH)
Lot N° 5 : sept mille cinq cents Dirhams (7.500,00 DH)
Lot N° 6 : neuf mille Dirhams (9 000,00 DH)

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrès à cet effet conformément à la législation en vigueur

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire. Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

- Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.
Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié. Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance,

alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.
Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N°12 : Formation

Il n'est pas prévu une formation pour tous les lots

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.
La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.
Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.
Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.
Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT

a-mode de règlement
Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.
b-délai de règlement
En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation.

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituants le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliqué des dispositions de l'article 151 du décret n °2-22-431.
Il doit communique au Maître d'Ouvrage :
-l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
-le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
-la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
-le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
-et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.
Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du du décret n °2-22-431.
La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,3,4,9 et 12
Lot 2	5
Lot 3	5
Lot 4	8,11
Lot 5	18,19
Lot 6	

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto entrepreneurs, conformément à l'article 151 du décret n °2-22-431 précité.
Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.
Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnait aucun lien juridique avec les sous-traitants

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'Office ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.

ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°22 : GARANTIE

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue d'un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché,

Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

En application des dispositions de l'article 19 du CCAGT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCAGT, et le paiement du la retenu de garantie est effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

Service achat des équipements S.A.E

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCAGT, le titulaire doit souscrire, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.

ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

ARTICLE N°28 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n°

1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P.T ou son délégataire.

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Service achat des équipements S.A.E

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis–à–vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 32 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché a droit à une avance qui sera calculée par application de l'article 5 du décret susmentionné. Le taux de l'avance est fixé à 10% du montant du marché dans les conditions de l'article 2 et 5 du décret, Le titulaire du marché est tenu de constituer préalablement à l'octroi de l'avance, une caution personnelle et solidaire s'engageant avec lui à rembourser la totalité du montant des avances consenties par le maître d'ouvrage. La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement ne peuvent pas être modifié par avenant. Il ne peut être modifié même à l'occasion d'avenants ayant pour effet d'augmenter ou de diminuer le montant du marché. Le remboursement de cette avance sera effectué par déduction sur chaque acompte d'un montant égal à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si le marché ne donne pas lieu à versement d'acomptes et fait l'objet d'un seul règlement, l'avance est récupérée en une seule fois par précompte sur le règlement.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR** **Marque :** **Référence :** Série 900 Construction : • équipé de **4 plaques en Fonte rondes ou carrées.** • Puissance électrique :14 kw minimum • Nombre de feux : 4 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre •Voyants témoins, commutateurs • Bac récupérateur des graisses • Commutateur réglable •Thermostat automatique de sécurité afin d'éviter la surchauffe des plaques Four à électrique : • Puissance : 6 Kw minimum • Intérieur tout inox • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur minimum. • Thermostat réglable de 120 à 180 °C minimum. • Equipé d'une grille GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.

Service achat des équipements S.A.E

	• Manuel d'installation et d'entretien •Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;
2	**PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELALCTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES** **Marque :** **Référence :** Série 900 • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm minimum • Puissance : 16 KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres minimum) • Régulation thermostatique de environ de 50° à 300°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum. •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Service achat des équipements S.I.E

	Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;
3	**FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L** **Marque :** **Référence :** Série 900 Construction : • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 400X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse électrique monoblocs à un bac • Vanne de vidange et d'un grand panier à frites Caractéristique des bacs : • Capacité 15 L minimum •Cuve inox, fixe à zone froide. • Bac récupérateur de capacité minimal 15 L minimum. • Alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz •Raccordement (Mise) à la terre • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;
4	**HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE** **Marque :** **Référence :** Description de la hotte • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • 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 y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique • Interrupteur d'éclairage étanche. <u>Description de Caisson d'extraction :</u> **Marque :** **Référence :** • Installation sur la terrasse ; •Caisson d´extraction 400 °C/1h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion ; • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Nbre éclairage : 2 Accessoires nécessaires par hotte : -Raccordement électrique **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm - Coudes, couronnes de fixation nécessaires

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Dimensions de la hotte L x l x h : 3600x1200x480 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. Caisson d'extraction : Débit minimal **5900 M3/h** , pression disponible **300 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise). Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
5	**SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** **Marque :** **Référence :** Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Support murale en acier inoxydable. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).

Service achat des équipements S.A.E

6	**CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** **Marque :** **Référence :** Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253.** • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. •Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. •Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. •Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphoïde
7	**CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** **Marque :** **Référence** Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253.**

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements
S.A

	• Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. •Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphoïde
8	**MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** **Marque :** **Référence :** Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
9	**FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES** **06 Niveaux GN 1/1** Construction en acier inox. • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. •Commandes Digitale •Système d'évacuation rapide de l'humidité •Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). •Éclairage de la chambre de cuisson. •Refroidissement rapide à porte ouverte •Puissance électrique 10 KW minimum •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz MODES DE CUISSON • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). ÉQUIPEMENTS DE SECURITE •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. •Relais thermique de sécurité du moteur.

Service achat des équipements S.A.E

	•Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes **ACCESSOIRES STANDARDS:** •Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1 • Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage). •Sonde de température centrale à capteur unique •Port USB pour télécharger les données HACCP •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) •Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur) Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation mécanique complet qui élimine ainsi un conduit d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs. • manuel d'installation et d'entretien •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
10	**PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE** programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants **Marque** **Référence** La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements

	Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant **Caractéristiques :** Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Ø des feux : 20 cm. Poids (en kg) : 5 kg Tension (en V) : 230 V certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
11	**BALANCE A PLATEAU RENFORCE** **Marque :** **Référence :** Portée : 300 Kg. Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur ZEMIC en aluminium Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Autonomie de 65 heures minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Service achat des équipements S.A.E

	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
12	**TRANCHEUR** **Marque :** **Référence :** De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie Livré avec : démonte lame, aiguiseur certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
13	**BLENDER ELECTRIQUE** **Marque :** **Référence :** Bol gradué : 1,25 L 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Capacité : 1,5 litres minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
14	**PRESSE AGRUME CUVE** **Marque :** **Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Dimensions : 230x300x350mm +/-10% Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
15	**COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** **Marque :** **Référence :** Coupe légumes avec cutter : Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbo-nate hautement résistante. CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.

Service achat des équipements S.A.E

	Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau Production/heure: 100 Kg - 450 Kg Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale: 1500 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur. COUPE LEGUME cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
16	**FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** **Marque :** **Référence :** Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. puissance restituée 900 W 230 V | 50 Hz Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Programmateur mécanique Livré avec Assiette de cuisson.

	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
17	**PERCOLATEUR** **Marque :** **Référence :** En acier inoxydable Capacité : 13 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).
18	**Poubelle 120 litres** À couvercle La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.
19	**Chauffe-plats - électrique 10 plaques :** **Marque** **Référence** Puissance : 1.3 Kw minimum

Service achat des équipements S.A.E

	Réalisation : Châssis en acier inox Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP) Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore Dimensions : 400X215X475 MM minimum Poids : 23 Kg minimum Volts : 220 – 240 V Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table. Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats. Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune. Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices manuel d'installation et d'entretien . Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
20	**MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** **Marque :** **Référence :** Consommable : pastille Poids : 15 kg Réservoir d'eau : 6 litres minimum Alarme de détartrage Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses Mode économie d'énergie Insertion et éjection semi-automatique de la capsule Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein Pression : 16-19 bars

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Support de tasse pivotant Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées Possibilité de programmer les tailles de tasse certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
21	**APPAREIL SOUS VIDE** **Marque** **Référence** Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 400 W minimum Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum Pression de vide (maximale) : 2 mbar Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
22	**MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL** **Marque** **Référence** Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum
23	**CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS** **Marque**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Référence Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs Poids < 5 kg Option : Robinet de vidange Thermostat de régulation, limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
24	**CUISEUR A RIZ 8L** **Marque** **Référence** Boitier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Poids : 10 Kg Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm +/-10% Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. Conçu en acier inoxydable, Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve. **<u>Livré avec :</u>** 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR	U	2	2	4
2	PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1	1	2
3	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L	U	1	1	2
4	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE : 3600x1200x480	Ens	1	1	2
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1	1	2
6	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X400	U	9	6	15
7	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X400	U	2	4	6
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1	1	2
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1	1	2
10	PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE	U	1	1	2
11	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1	1	2
12	TRANCHEUR	U	1	1	2
13	BLENDER ELECTRIQUE	U	1	1	2
14	PRESSE AGRUME CUVE	U	1	1	2
15	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1	1	2
16	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1	1	2
17	PERCOLATEUR	U	1	1	2
18	Poubelle 120 litres	U	2	2	4
19	Chauffe-plats - électrique 10 plaques :	U	1	0	1
20	MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1	0	1
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	1	1	2
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1	1	2
23	CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS	U	1	1	2
24	CUISEUR A RIZ 8L	U	1	1	2

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Lot 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL** **Marque :** **Référence :** Compacte et simple à utiliser, avec l'avantage de ne pas nécessiter de raccord permanent à l'eau, idéale pour les comptoirs. Débit : 10kg / 24 h - soit 0.417kg / heure Acier inoxydable et plastique Rendement : 120 W minimum Puissance : 0,5 A Avec prise de courant Réservoir d'eau 2 L Bac à glaçons amovible et lavable pour une hygiène maximale Extérieur en plastique antibactérien facile à nettoyer Fenêtre transparente permettant une surveillance simple du niveau de glace Panneau de commande intuitif monté sur le dessus Livré avec une pelle à glaçons pratique Régulation électronique avec fonction autodiagnostic Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).
2	**ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -18°C à -22° C</u>** Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). Thermomètre digitale en façade Porte Avec serrure. Capacité : 700L. Norme HACCP 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique Portes à charnières avec retour automatique Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° Les charnières de portes réversibles

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

isolation parfaite des parois et de la porte

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

La température est bien répartie pour assurer une meilleure sécurité alimentaire.

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)

Puissance absorbé : 480 w minimum

Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).

Service achat des équipements C.A.E

3	**ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -2°C à +8° C</u>** Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). Thermomètre digitale en façade Porte Avec serrure. Capacité : 700L. Norme HACCP 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique Portes à charnières avec retour automatique Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° Les charnières de portes réversibles Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement Bouton lumineux de démarrage-Arrêt « Ventilation Gill » sur le panneau avant Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie Evaporation automatique de l'eau de dégivrage Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles 22 positions au niveau de la grille Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire (préciser le fluide à proposer) Température de fonctionnement de -2°C à +8°C	

Service achat des équipements S.A.E

	Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
4	**TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -2°C à +8° C</u>** Capacité : 400 Litres minimum. Norme HACCP Dimensions ± 10 % : 1600x780x H 810 Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304 Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud Evaporation automatique du condensat Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm) Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m 4 pieds en inox réglables. Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. Portes à charnières avec retour automatique Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. Bouton lumineux de démarrage-arrêt. Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble Evaporateur ventilé

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Fréon : R600a, R290, ou similaire (préciser le fluide à proposer) Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 260 W minimum certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, boite électrique étanche, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
5	**CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** **Marque :** **Référence :** Chambre modulaire à clé. Dimensions interieure: L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur Eclairage intérieur étanche et par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Réseau PVC minimum pour les condensats.

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 900x1500x400 mm de profondeur Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électrique. Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. **- Conditions de base :** Température extérieure maximale : 36°C + 40°C La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C L'humidité relative : 95% Température des denrées : + 24 °C

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail – Service achat des équipements S.A.E

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL	U	0	1	1
2	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1	1	2
3	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L	U	1	1	2
4	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE	U	1	1	2
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1	1	2

Lot 3 : matériel de pâtisserie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**PETRIN DE TABLE BI VITESSE** **Marque :** **Référence :** Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbé 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (repérage,accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
2	**BATTEUR MELANGEUR 05 L** **Marque :** **Référence :** 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec :Fouet,Batteur plat Crochet Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
3	**BALANCE ELECTRONIQUE A précision** **Marque :** **Référence :** Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
4	**BACS A FARINE EN POLYETHYLENE** **Marque :**

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Référence : Construction en polyéthylène alimentaire 4 roules pivotants ø50mm Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L
5	**FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES :** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES :** **5 niveaux - 400 x 600** • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électroniques LCD avec écran tactile • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz Puissance électrique **7.8 KW Minimum** système de refroidissement forcé des composants internes ; Table Support en acier inoxydable. munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées MODES DE CUISSON • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	• Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. **ACCESSOIRES STANDARDS :** · Supports en inox munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé. · Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)
6	**CHALUMEAU PROFESSIONNEL** Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité

Service achat des équipements S.A.E

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE	U	1	1	2
2	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	1	1	2
4	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	1	1	2
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1	1	2
6	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	1	1	2

Lot 4 : matériel de laverie et matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE** **Marque :** **Référence :** Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Table de prélavage à gauche avec cuve et robinet mitigeur Table de sortie à droite Douchette avec mélangeur, Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).
2	**CASIER POUR 16 COMPATIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 17.4 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 11.11 cm +/- 10%** **DIM : 500X500**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
3	**CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 23.8 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10%** **DIM : 500X500** Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
4	**CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 23.8 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10%** **DIM : 500X500** Compatible avec les dimensions de la machine. En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

5	**CASIER A 18 ASSIETTES PLATES** **DIAMETRE DES ASSIETTES : 277 MM** **Marque :** **Référence :** En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
6	**CASIER A PLATEAUX** **Marque :** **Référence :** **Dimensions : 500 x 500** **7 rangers** En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
7	**CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES** **Marque :** **Référence :** **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm** **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont** **2 à frein, en polyamide** Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute
8	**LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE** **Marque :** **Référence :** Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ;

Service achat des équipements S.A.E

	Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse, Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmateur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Piètement avec des plots anti vibration pour absorber les vibrations, les chocs et réduire les nuisances sonores de la machine (marque, référence et fiche technique à communiquer). Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).
9	**CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** **Marque :** **Référence :** Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes
10	**CHARIOT A LINGE PROPRE** **Marque :** **Référence :** En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes

Service achat des équipements S.A.E

	3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
11	**TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.** **Marque :** **Référence :** Une table de repassage avec une surface de travail optimale pour un repassage efficace de tous types de vêtements. Robuste et stable, avec une finition soignée et d'un design élégant et moderne. Livrée avec un plateau ergonomique et un repose-fer qui s'adapte à la plupart des fers à repasser, elle dispose d'un système de fermeture sécurisé et d'une housse de bonne qualité. Avec des pieds antidérapants pour éviter tout trébuchement glissade ou dommage. Dimensions de la table : 38 x 120 cm minimum Hauteur réglable. Composition : 100% coton, mousse intérieure 100% polyester Livre avec une Fer repasser du Puissance: 2400 W (minimum) avec un débit de vapeur continue de 35 g/min environ ,garantit des performances meilleures. Pratique à remplir : le trou du réservoir d'eau est extra large pour un remplissage facile.

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

TABLEAU DE REPARTITION

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE	U	1	1	2
2	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS	U	1	1	2
3	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	1	1	2
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	1	1	2
5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	U	1	1	2
6	CASIER A PLATEAUX	U	1	1	2
7	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1	1	2
8	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1	1	2
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1	1	2
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1	1	2
11	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.	U	1	1	2

Lot5 : matériel de distribution, self- service , matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**TABLE DE TRAVAIL MOBILE** **Marque :** **Référence :** • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse
2	**TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE** **Marque :** **Référence :** • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC. En dessous : • une étagère basse
3	**CHARIOT DE SERVICE** **Référence :** • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

4	**CHARIOT DE DISTRIBUTION :** Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1** Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec **3 x GN 1/1** - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
5	**ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** **Marque :** **Référence :** • en acier inox AISI 304,, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • sur roulettes • Serrure à clés • 3 Étagères réglables • blocage sur 02 Roues
6	**RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX** **Marque :** **Référence :** • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
7	**ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS** En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800
8	**ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE** Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. **étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.
9	**ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** **Marque :** **Référence :** • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues
10	**ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** **Marque :** **Référence :** • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues
11	**BILLOT EN POLYPROPYLENES** **Marque :** **Référence :** • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm
12	**CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** **Marque :** **Référence :** • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm
13	**TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 3 TROUS AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** **Marque :** **Référence :**
14	**PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** **Marque :** **Référence :** • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	• Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 réglable. • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC.
15	**LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** **Marque :** **Référence :** • Commande à genou • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, flexible EF/EC. <u>Livré avec :</u> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes
16	**LAVABO COLLECTIF** • Un lavabo collectif d'environs 1000x500 . • 2 robinetteries temporisées chromée spéciale pour lavabo type pour collectivité. • Une vidange de marque que la robinetterie ou équivalent • Un siphon de diamètre approprié • Support mural • y compris pose, raccordement, fixation, joint en silicone par pistolet et toutes sujétions

Office d la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

17	**POSTE MOBILE DE DESINFECTION** **Marque :** **Référence :** **Fixe équipé de :** • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Vannes d'isolement.
18	**ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** **Marque :** **Référence :** Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)
19	**MONOBROSSE** **Marque :** **Référence :** Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm² Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m
20	**CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE** **Marque :** **Référence :** Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Livre avec 200 sacs poubelle
21	**CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE –** **Dimensions : L :92,5xP :52,7xH :130 cm** Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier. Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc. 2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique. 2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection. 2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix . Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084. Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm. Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm. **Accessoires :** casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.
22	**RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE**
23	**RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum
24	**BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** Monture bois - douille vis
25	**PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT**
26	**SEAU LAVEUR** Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
27	**SEAU LAVEUR** Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
28	**BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** **Marque :** **Référence :** Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Couleur blanche

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	6	6	12
2	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3	2	5
3	CHARIOT DE SERVICE	U	1	1	2
4	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1	1	2
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	1	1	2
6	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	1	1	2
7	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1	1	2
8	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	1	1	2
9	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	2	2	4
10	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	2	2	4
11	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1	1	2
12	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	1	1	2
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE (3 TROUS)	U	1	1	2
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	2	1	3
15	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	2	2	4
16	LAVABO COLLECTIF	U	0	1	1
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	2	2	4
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE	U	1	1	2
19	MONOBROSSE	U	1	1	2
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	1	1	2
21	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	1	1	2
22	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	2	2	4
23	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	2	2	4
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	2	2	4
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	2	2	4
26	SEAU LAVEUR (couleur bleu)	U	3	3	6
27	SEAU LAVEUR (couleur rouge)	U	3	3	6
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	4	4	8

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

LOT 6 : petits outillages de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	**AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE** MARQUE : REFERENCE :
2	**ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM** MARQUE : REFERENCE :
3	**ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX** MARQUE : REFERENCE :
4	**ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
5	**ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
6	**ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
7	**ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
8	**ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
9	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
10	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
11	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
12	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :
13	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :
14	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :
15	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :
16	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC** MARQUE : REFERENCE **:**
17	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L** MARQUE : REFERENCE :
18	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L** MARQUE : REFERENCE :
19	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L** MARQUE : REFERENCE :
20	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65 MM INOX 4L** MARQUE : REFERENCE :
21	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM** MARQUE : REFERENCE :
22	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6** MARQUE : REFERENCE :
23	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4** MARQUE : REFERENCE :
24	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :
25	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :

Service achat des équipements S.A.E

26	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :
27	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :
28	**BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
29	**BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
30	**BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
31	**BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
32	**BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :
33	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
34	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
35	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
36	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
37	**BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
38	**BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L** MARQUE : REFERENCE :
39	**BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1.4L ; 2.8 L ;7L** MARQUE : REFERENCE :
40	**CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR** MARQUE :

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :
41	**CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
42	**CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
43	**CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
44	**CARAFE A DECANTER EVASEE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :
45	**CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :
46	**CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
47	**CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
48	**CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE **:**
49	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE **:**
50	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :
51	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :
52	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM.± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :
53	**CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
54	**CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML -16CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :

Service achat des équipements SAE
Office de la formation professionnelle et de promotion du travail

55	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
56	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR »** MARQUE : REFERENCE :
57	**CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
58	**CISEAUX CUISNE INOX** MARQUE : REFERENCE :
59	**CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
60	**COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
61	**COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX** MARQUE : REFERENCE :
62	**COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
63	**COUTEAU A DESOSSER** MARQUE : REFERENCE :
64	**COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
65	**COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
66	**COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** MARQUE : REFERENCE :
67	**COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
68	**COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
69	**COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** MARQUE : REFERENCE :
70	**COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE** MARQUE : REFERENCE :
71	**COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
72	**COUTEAU ECONOME ABS** MARQUE : REFERENCE :
73	**COUTEAUX SOMMELIER** MARQUE : REFERENCE :
74	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1** MARQUE : REFERENCE :
75	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½** MARQUE : REFERENCE :
76	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3** MARQUE : REFERENCE :
77	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6** MARQUE : REFERENCE :
78	**CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
79	**CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
80	**CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
81	**CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

82	**CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
83	**CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** MARQUE : REFERENCE :
84	**CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
85	**DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS** MARQUE : REFERENCE :
86	**DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :
87	**ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
88	**ECUMOIRE 14CM EN INOX1.2MM (LONGUEUR MANCHE43CM) ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
89	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR** MARQUE : REFERENCE :
90	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE** MARQUE : REFERENCE :
91	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** MARQUE : REFERENCE :
92	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** MARQUE : REFERENCE :
93	**FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** MARQUE : REFERENCE :
94	**FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
95	**FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
96	**FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
97	**FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
98	**FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** MARQUE : REFERENCE :
99	**FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
100	**GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM** MARQUE : REFERENCE :
101	**GODET À COUVERTS POLYETH** MARQUE : REFERENCE :
102	**GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** MARQUE : REFERENCE :
103	**HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
104	**LOUCHE A SAUCE** MARQUE : REFERENCE :
105	**LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM)** MARQUE : REFERENCE :
106	**LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** MARQUE : REFERENCE :
107	**MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** MARQUE : REFERENCE :
108	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
109	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 %**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
110	**MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
111	**MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
112	**MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
113	**MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE
114	**MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE
115	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE
116	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
117	**MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE
118	**MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
119	**MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
120	**MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE
121	**MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
122	**MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM** MARQUE : REFERENCE

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

123	**MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
124	**MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
125	**MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE
126	**MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM** MARQUE : REFERENCE :
127	**MOUTARDIER EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :
128	**CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
129	**OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** MARQUE : REFERENCE :
130	**PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
131	**PASSOIRE CONIQUE 30 CM ± 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE** MARQUE : REFERENCE :
132	**PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM** MARQUE : REFERENCE :
133	**PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM** MARQUE : REFERENCE :
134	**PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
135	**PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :
136	**PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE :

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :
137	**PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :
138	**PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :
139	**PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :
140	**PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :
141	**PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM** MARQUE : REFERENCE :
142	**PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** MARQUE : REFERENCE :
143	**PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
144	**PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
145	**PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
146	**PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
147	**PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE** MARQUE : REFERENCE :
148	**PLATEAU POLYPROPYLENE NSF** MARQUE : REFERENCE :
149	**POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM** MARQUE : REFERENCE :
150	**POELE A PAELLA 24CM** MARQUE :

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :
151	**POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
152	**POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
153	**POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE** MARQUE : REFERENCE :
154	**POIRE A JUS** MARQUE : REFERENCE :
155	**PORTE ADITION EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
156	**PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR** MARQUE : REFERENCE :
157	**POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
158	**POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
159	**POT A LAIT 1 L** MARQUE : REFERENCE :
160	**RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
161	**RACLOIR A BILLOT** MARQUE : REFERENCE :
162	**RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
163	**RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS** MARQUE : REFERENCE :
164	**RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM** MARQUE : REFERENCE :
165	**RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)**

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
166	**RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR** MARQUE : REFERENCE :
167	**RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1** MARQUE : REFERENCE :
168	**RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM** MARQUE : REFERENCE :
169	**ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM** MARQUE : REFERENCE :
170	**ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** MARQUE : REFERENCE :
171	**ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL** MARQUE : REFERENCE :
172	**ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
173	**ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
174	**RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22** MARQUE : REFERENCE :
175	**SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS** MARQUE : REFERENCE :
176	**SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS** MARQUE : REFERENCE :
177	**SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS** MARQUE : REFERENCE :
178	**SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :
179	**SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

180	**SAUCIERE - 25CL** MARQUE : REFERENCE :
181	**SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
182	**SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
183	**SCIE BOUCHERIE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
184	**SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :
185	**SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** MARQUE : REFERENCE :
186	**SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10** MARQUE : REFERENCE :
187	**SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
188	**SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** MARQUE : REFERENCE :
189	**SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :
190	**SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :
191	**SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
192	**SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** MARQUE : REFERENCE :
193	**SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX**

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
194	**SHAKER EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
195	**SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE** MARQUE : REFERENCE :
196	**SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :
197	**SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM** MARQUE : REFERENCE :
198	**SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :
199	**SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM** MARQUE : REFERENCE :
200	**SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM** MARQUE : REFERENCE :
201	**SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM** MARQUE : REFERENCE :
202	**SPATULES FIBRE 25 CM ;30 CM;40CM;50CM** MARQUE : REFERENCE :
203	**SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
204	**SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
205	**SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM;30CM** MARQUE : REFERENCE :
206	**SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** MARQUE : REFERENCE :
207	**SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** MARQUE : REFERENCE :

Service achat des équipements S.A.E

208	**SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
209	**SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :
210	**SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
211	**SUPPORT MENU A PINCE 30 CM** MARQUE : REFERENCE :
212	**TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM** MARQUE : REFERENCE :
213	**TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM** MARQUE : REFERENCE :
214	**TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM** MARQUE : REFERENCE :
215	**TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM** MARQUE : REFERENCE :
216	**TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :
217	**TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
218	**TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
219	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX** MARQUE : REFERENCE :
220	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX** MARQUE : REFERENCE :
221	**THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :

Service achat des équipements S.A.E

222	**THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L** MARQUE : REFERENCE :
223	**VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
224	**VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
225	**VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
226	**VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
227	**VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
228	**VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
229	**VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
230	**VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL** MARQUE : REFERENCE :
231	**VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
232	**VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
233	**VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
234	**VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :
235	**VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
236	**VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
237	**VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :
238	**VIDE POMME PP : 15 MM PM** MARQUE : REFERENCE :
239	**ZESTEUR VERTICALE** MARQUE : REFERENCE :

Tableau de Répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	**AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
2	**ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
3	**ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
4	**ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
5	**ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :	U	20	20	40

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
6	**ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
7	**ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
8	**ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
9	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
10	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
11	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
12	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
13	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
14	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
15	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
16	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC**	U	1	1	2

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
17	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
18	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
19	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
20	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65 MM INOX 4L** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
21	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
22	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
23	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
24	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
25	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
26	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
27	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
28	**BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2

Service achat des équipements S.A.E

29	**BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
30	**BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
31	**BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
32	**BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
33	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
34	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
35	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
36	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
37	**BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
38	**BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
39	**BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1.4L ; 2.8 L ;7L** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
40	**CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
41	**CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
42	**CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %**	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
43	**CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
44	**CARAFE A DECANTER EVASEE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
45	**CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
46	**CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
47	**CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
48	**CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
49	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
50	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
51	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
52	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM.± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
53	**CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
54	**CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML -16CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
55	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 %**	U	5	5	10

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
56	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR »** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
57	**CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
58	**CISEAUX CUISNE INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
59	**CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
60	**COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
61	**COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
62	**COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
63	**COUTEAU A DESOSSER** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
64	**COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
65	**COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
66	**COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8

Service achat des équipements S.A.E

67	**COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
68	**COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
69	**COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
70	**COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
71	**COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
72	**COUTEAU ECONOME ABS** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
73	**COUTEAUX SOMMELIER** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
74	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
75	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
76	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
77	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
78	**CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

79	**CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
80	**CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
81	**CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
82	**CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
83	**CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
84	**CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
85	**DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS** MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
86	**DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
87	**ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
88	**ECUMOIRE 14CM EN INOX1.2MM (LONGUEUR MANCHE43CM) ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
89	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
90	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE**	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
91	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
92	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
93	**FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
94	**FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
95	**FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
96	**FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
97	**FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
98	**FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
99	**FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
100	**GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
101	**GODET À COUVERTS POLYETH** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12

Service achat des équipements S.A.E

102	**GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
103	**HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
104	**LOUCHE A SAUCE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
105	**LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM)** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
106	**LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
107	**MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
108	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
109	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
110	**MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
111	**MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
112	**MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
113	**MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE	U	1	1	2
114	**MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**	U	1	1	2

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE				
115	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE	U	1	1	2
116	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
117	**MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
118	**MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
119	**MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
120	**MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE	U	4	4	8
121	**MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
122	**MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM** MARQUE : REFERENCE	U	4	4	8
123	**MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
124	**MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
125	**MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
126	**MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM**	U	4	4	8

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
127	**MOUTARDIER EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
128	**CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
129	**OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
130	**PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
131	**PASSOIRE CONIQUE 30 CM ± 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
132	**PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
133	**PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
134	**PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
135	**PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
136	**PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
137	**PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
138	**PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE :	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
139	**PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
140	**PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
141	**PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
142	**PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
143	**PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
144	**PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
145	**PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
146	**PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
147	**PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
148	**PLATEAU POLYPROPYLENE NSF** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
149	**POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
150	**POELE A PAELLA 24CM**	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
151	**POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
152	**POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
153	**POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
154	**POIRE A JUS** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
155	**PORTE ADITION EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
156	**PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR** MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
157	**POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
158	**POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
159	**POT A LAIT 1 L** MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
160	**RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
161	**RACLOIR A BILLOT** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
162	**RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
163	**RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS** MARQUE :	U	12	12	24

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
164	**RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
165	**RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
166	**RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
167	**RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
168	**RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
169	**ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
170	**ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
171	**ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
172	**ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
173	**ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
174	**RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
175	**SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
176	**SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
177	**SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS**	U	6	6	12

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :				
178	**SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
179	**SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
180	**SAUCIERE - 25CL** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
181	**SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
182	**SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
183	**SCIE BOUCHERIE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
184	**SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
185	**SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
186	**SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
187	**SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
188	**SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
189	**SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

190	**SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
191	**SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
192	**SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
193	**SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
194	**SHAKER EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
195	**SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
196	**SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
197	**SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
198	**SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
199	**SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
200	**SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
201	**SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
202	**SPATULES FIBRE 25 CM ;30 CM;40CM;50CM** MARQUE :	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
203	**SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
204	**SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
205	**SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM;30CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
206	**SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
207	**SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
208	**SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
209	**SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
210	**SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
211	**SUPPORT MENU A PINCE 30 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
212	**TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
213	**TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
214	**TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
215	**TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM** MARQUE :	U	2	2	4

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
216	**TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
217	**TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
218	**TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
219	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
220	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX** MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
221	**THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
222	**THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L** MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
223	**VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
224	**VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
225	**VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
226	**VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24

Office de formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

227	**VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	~~12~~	~~12~~	24
228	**VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	~~12~~	~~12~~	24
229	**VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
230	**VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
231	**VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	~~12~~	~~12~~	24
232	**VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
233	**VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
234	**VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
235	**VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
236	**VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
237	**VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :	U	12	12	24

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :				
238	**VIDE POMME PP : 15 MM PM** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
239	**ZESTEUR VERTICALE** MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
Lu et accepté	**Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique** Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Annexe :

Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent pour les lots :