

ROYAUME DU MAROC

****_*_*_*_*_*_*_*_*_***

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 139/2020

Le **20 Octobre 2020 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, Installation et mise en Service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT**, répartie en lot suivants :

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**
- **Lot n°2 : Équipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et matériel chocolaterie**
- **Lot n°4 : Matériel de laverie et matériel de la buanderie**
- **Lot n°5 : Matériel de distribution, self-service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- **Lot n°6 : Outillage de cuisine et de restauration**
- **Lot n°7 : Équipements Hôtel pédagogique**
- **Lot n°8 : Équipements Restaurant pédagogique**

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré au service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca, il peut être également téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma. Et à partir du site de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Trente-sept mille sept cents Dirhams (37 700.00 DH)**
- **Lot n° 2 : Vingt et un mille cinq cents Dirhams (21 500.00 DH)**
- **Lot n° 3 : Seize mille deux cents Dirhams (16 200.00 DH)**
- **Lot n° 4 : Dix mille Dirhams (10 000.00 DH)**
- **Lot n° 5 : Vingt-cinq mille sept cents Dirhams (25 700.00 DH)**
- **Lot n° 6 : Huit mille neuf cents Dirhams (8 900.00 DH)**
- **Lot n° 7 : Quinze mille trois cents Dirhams (15 300.00 DH)**
- **Lot n° 8 : Dix mille neuf cents Dirhams (10 900.00 DH)**

Les estimations des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage sont fixées à la somme de :

- **Lot n°1 : Deux millions cinq cent dix-huit mille deux cent vingt-quatre Dirhams (2 518 224,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°2: Un million quatre cent trente-cinq mille deux cents Dirhams (1 435 200,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°3 : Un million quatre-vingt-trois mille cent vingt Dirhams (1 083 120,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Six cent soixante et onze mille huit cent cinquante-six Dirhams (671 856,00 DH) en TTC.**

- **Lot n°5 : Un million sept cent quinze mille sept cent soixante Dirhams (1 715 760,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°6 : Cinq cent quatre-vingt-quinze mille cent quatre-vingt-douze Dirhams et quatre-vingts centimes (595 192,80 DH) en TTC.**
- **Lot n°7 : Un million dix-neuf mille huit cent quatre-vingts Dirhams (1 019 880,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°8 : Sept cent trente-deux mille Dirhams (732 000,00 DH) en TTC.**

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 27, 29 et 31 du Règlement des Marchés de l'OFPPPT.

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kâada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n° 5 du règlement de consultation

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2020/139

في يوم 20 أكتوبر 2020 على الساعة العاشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر - سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأذلفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات قطاع المطبخ والفندق التاليفي للفائدة مدن المهن والكفاءات أكادير و الناظور التابعة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصص 1: أدوات الطبخ، الأفرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ
- الحصص 2: معدات التبريد
- الحصص 3: أدوات المخيز الحلويات و أدوات صناعة الشكلاطة
- الحصص 4: أدوات المفصلة و أدوات غرفة الغسيل
- الحصص 5: أدوات التوزيع، الخدمة الذاتية، أدوات العمل و التخزين و معدات النظافة
- الحصص 6: لوازم المطبخ و المطبخ
- الحصص 7: معدات الفندق التعليمي
- الحصص 8: معدات المطبخ التعليمي

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بمديرية التكوين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر - سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة: www.marchéspublics.gov.ma وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: www.ofppt.ma.

وتبلغ الضمانة المؤقتة :

- الحصص 1: سبعة وثلاثون ألفاً وسبعمائة (37 700,00) درهم
- الحصص 2: واحد وعشرون ألفاً وخمسمائة (21 500,00) درهم
- الحصص 3: ستة عشر ألفاً ومئتا (16 200,00) درهم
- الحصص 4: عشرة آلاف (10 000,00) درهم
- الحصص 5: خمسة وعشرون ألفاً وسبعمائة (25 700,00) درهم
- الحصص 6: ثمانية آلاف وتسعمائة (8 900,00) درهم
- الحصص 7: خمسة عشر ألفاً وثلاثمائة (15 300,00) درهم
- الحصص 8: عشرة آلاف وتسعمائة (10 900,00) درهم

والضمانة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ :

- الحصص 1: ثمانمائة وأمانية وأربعون ألفاً وسبعمائة درهم (2 518 224,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 2: أربعمائة وثمانية وخمسون ألفاً ومئتان وأمانية وتسعون درهم (1 435 200,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 3: مائون وثلاثة وثمانون ألفاً ومائة وعشرون درهم (1 083 120,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 4: ستمائة وواحد وسبعون ألفاً وثمانمائة وستة وخمسون درهم (671 856,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 5: مليون وسبعمائة وخمسة عشر ألفاً وسبعمائة وستون درهم (1 715 760,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 6: خمسمائة وخمسة وتسعون ألفاً ومائة واثنان وتسعون درهم و ثمانون سنتيما (595 192,80) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصص 7: مليون وتسعة عشر ألفاً وثمانمائة وثمانون درهم (1 019 880,00) مع احتساب جميع الرسوم


« الحصة 8 : سبعة مائة واثنان وثلاثون ألف درهم (732.000,00) مع احتساب جميع الرسوم

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات المواد 27، 29 و 31 من نظام الصفقات
الداخري بمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل.

ويمكن المتنافسين :

- « إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- « إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات، بديرية التمرين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق 50 BO. والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) .. أدار البيضاء؛
- « إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- « إما إيداع أظرفتهم إلكترونياً عبر بوابة الصفقات العمومية وفقاً لمقتضيات مرسوم وزارة الاقتصاد والمالية رقم 20-14 (4 شتنبر 2014) ل 8 دوالقعدة 1435 المتعلق بتجديد مساطر الصفقات العمومية من الصفة المادية.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 من نظام الإستشارة.



**.ROYAUME DU MAROC
OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d'Appel
D'offres**

Ouvert sur offres de prix

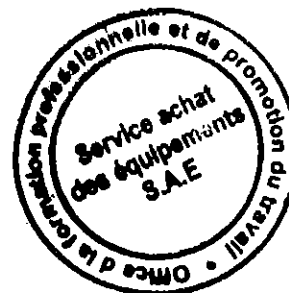
N°139/ 2020

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration
- Lot N° 7 : Equipements Hôtel pédagogique
- Lot N° 8 : Equipements Restaurant pédagogique



**REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R. C.)**



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.	4
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE	4
ARTICLE 3	: DEFINITIONS	4
ARTICLE 4	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.	4
ARTICLE 5	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.	5
ARTICLE 6	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.	7
ARTICLE 7	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	7
ARTICLE 8	: OFFRE VARIANTE.	9
ARTICLE 9	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	9
ARTICLE 10	: INFORMATION DES CONCURRENTS.	9
ARTICLE 11	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	9
ARTICLE 12	: REPARTITION EN LOT.	10
ARTICLE 13	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	10
ARTICLE 14	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.	11
ARTICLE 15	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.	11
ARTICLE 16	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.	11
ARTICLE 17	: LANGUE DE L'OFFRE.	12
ARTICLE 18	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.	12
ARTICLE 19	: MONNAIE DE L'OFFRE.	12
ARTICLE 20	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.	12
ARTICLE 21	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.	12



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration
- Lot N° 7 : Equipements Hôtel pédagogique
- Lot N° 8 : Equipements Restaurant pédagogique

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement des marchés de l'OFPPT. Toute disposition contraire au règlement des marchés de l'OFPPT est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°18 et des autres articles du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE.

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

ARTICLE N°3 : DEFINITIONS.

Au sens du règlement des marchés de l'OFPPT on entend par :

- 1- **Attributaire** : concurrent dont l'offre a été retenue avant la notification de l'approbation du marché ;
- 2- **Autorité compétente** : l'ordonnateur ou la personne déléguée (sous-ordonnateur) par lui pour approuver le marché ;
- 3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui propose une offre en vue de la conclusion d'un marché ;
- 4- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;



5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :
Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement ;
- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.

Ne sont pas admises à participer aux appels d'offres :

- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans une même procédure de passation de marchés.

ARTICLE N°5 : JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.

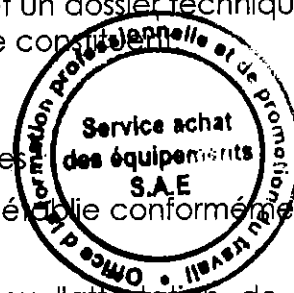
Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique.
Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le composent.

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) Une déclaration sur l'honneur, en un exemplaire unique, établie conformément au modèle joint en annexe.
- b) L'original du récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant. En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

N.B : 1- Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements agréés à cet effet par le ministre chargé des finances Marocain (pour les candidats étrangers, ces cautions personnelles et solidaires doivent être avalisées par une banque marocaine).



2- Les pièces a et b ne doivent exprimer aucune restriction ou réserve sous peine d'être rejetées par la commission d'appel d'offres.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

- + Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- + Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 40 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

- a) la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- c) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

* La date de production des pièces prévues aux b) et c) ci-dessus servira de base pour l'appréciation de leur validité.

- d) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

Pour, les concurrents non installés au Maroc : l'équivalent des attestations prévues aux paragraphes b, c et d ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant

éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.

2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

ARTICLE N°6 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ETABLISSEMENTS PUBLICS.

Lorsque le concurrent est un établissement public, il doit fournir :

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et en plus des pièces prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;

2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :

a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation, qui n'est exigée que pour les organismes soumis au régime de la fiscalité, doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;

b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

La date de production des pièces prévues aux a) et b) ci-dessus sert de base pour l'appréciation de leur validité.

ARTICLE N°7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

- 7.1 - **Les dossiers administratifs et techniques**, prévus à l'article 5 ci-dessus.

- 7.2 - **Une offre technique** :

L'offre technique du concurrent doit comprendre les éléments suivants :

1. Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : Lot N°1,2,3,4,5,6,7 et 8 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leur marques et leurs références.

Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par **les catalogues et/ou documents** relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » afférents aux équipements et /ou fournitures proposées.



Ces catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.

2. Une proposition d'agencement et d'installation des équipements dans le ou les ateliers objet de l'appel d'offres conformément aux plans des ateliers fournis en annexe.

Toutefois, le maître d'ouvrage se réserve le droit de demander au titulaire des changements à ladite proposition au moment de l'exécution.

3. Une proposition d'au moins 3 techniciens ayant une expérience de 5 ans au minimum dans le secteur d'activité objet du présent Appel d'offres pour effectuer les opérations d'installation et mise en marche.

Cette proposition doit contenir les CV, les diplômes et l'état de déclaration des salaires à la CNSS des 3 derniers mois.

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.
- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigées et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

a) l'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du marché conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire conformément au modèle joint au présent règlement.

Cet acte d'engagement dûment rempli, et comportant le relevé d'identité bancaire (RIB), est signé par le concurrent ou son représentant habilité, sans qu'un même représentant puisse représenter plus d'un concurrent à la fois pour le même marché.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à l'article 140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

b) le bordereau des prix - détail estimatif prix établis par le maître d'ouvrage et figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres.

Le bordereau des prix - détail estimatif doivent tenir compte de :

- ✚ La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).
- ✚ Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- ✚ Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.



En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement, et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

7.4 - **Le cahier des prescriptions spéciales** paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

La présentation des offres variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées annexé au cahier des prescriptions spéciales.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre technique de base.

Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée. Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes.

Dans le cas où le concurrent ne présente qu'une offre variante, le pli contenant celle-ci doit être présentée conformément à l'article 13 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 7 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales paraphé et signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

ARTICLE N°9 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPT, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.



ARTICLE N°10 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au maître d'ouvrage au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue dans le délai prévu ci-dessus.

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le maître d'ouvrage doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent.

Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

ARTICLE N°11 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPPT, exceptionnellement, le maître d'ouvrage peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe I-2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième, sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initiale.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier sa demande de report.

Si le maître d'ouvrage reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du maître d'ouvrage.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

ARTICLE N°12 : REPARTITION EN LOTS.

- Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres, est un jugement **par lot**.
- Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.
- Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles.
- Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot.
- Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération.

Pour l'attribution, le maître d'ouvrage procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

ARTICLE N°13 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article n°29 du règlement des marchés de l'OFPPT :

A- Le dossier présenté par chaque concurrent est mis dans un pli fermé portant :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;
- L'objet du marché et, éventuellement, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;
- L'avertissement que " le pli ne doit être ouvert que par le président de la commission d'appel d'offres lors de la séance publique d'ouverture des plis "

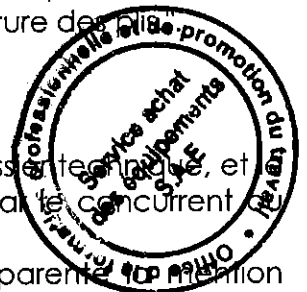
B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

- a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, et cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent, son représentant dûment habilité à cet effet.
Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».
- b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **offre financière** ».
- c) La troisième enveloppe contient l'offre technique. Elle doit être cachetée et porte de façon apparente la mention « **offre technique** ».

Cette offre technique comprend entre autres la proposition d'agencement et d'installations des équipements, une proposition d'au moins 3 techniciens ayant une expérience de 5 ans au minimum dans le secteur d'activité objet du présent Appel d'offres pour effectuer les opérations d'installation et mise en marche.

C- Les enveloppes visées aux paragraphes a, b, et c du B ci-dessus indiquent de manière apparente :

- Le nom et l'adresse du concurrent ;



- L'objet du marché et, le cas échéant, l'indication du lot ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;

ARTICLE N°14 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dans le bureau du Service des Marchés à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) à Casablanca, dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT et jusqu'à la date limite de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat www.marchéspublics.gov.ma et à partir du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

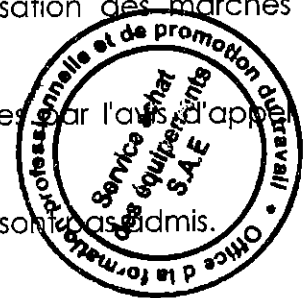
ARTICLE N°15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

Conformément aux dispositions de l'article 31 du règlement des marchés de l'OFPPT, les plis sont, au choix des concurrents :

- Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca - MAROC ;
- Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.
- Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n° 20-14 du 8 kaada 1435 (4 Septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Le délai pour la réception des plis expire à la date et l'heure fixées par l'avis d'appel d'offres pour la séance d'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ne sont pas admis.



ARTICLE N°16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°33 du règlement des marchés de l'OFPPT, les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante-quinze (75) jours, à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Si la commission d'appel d'offres estime ne pas être en mesure d'effectuer son choix pendant le délai prévu ci-dessus, le maître d'ouvrage saisit les concurrents, avant l'expiration de ce délai par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine et leur propose une prorogation pour un nouveau délai qu'il fixe. Seuls les concurrents ayant donné leur accord par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax ou par tout autres moyens de communication donnant date certaine adressée au maître d'ouvrage, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tous documents concernant l'offre échangée entre le candidat et l'OFPPT seront rédigés en Langue Française.

Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente, des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

ARTICLE N°18 : PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.

Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels pour l'éducation.

ARTICLE N°19 : MONNAIE DE L'OFFRE.

Pour le concurrent national, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé en Dirhams.

Pour le concurrent non installé au Maroc, la monnaie dans laquelle le prix des offres doit être formulé et exprimé est l'Euro ou le dollar USA. Dans ce cas, pour être évalués et comparés, les montants des offres exprimées en monnaies étrangères doivent être convertis en dirham. Cette conversion doit s'effectuer sur la base du cours vendeur du Dirham en vigueur le premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis donné par Bank Al-Maghrib.

ARTICLE N°20 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.

Le soumissionnaire supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

ARTICLE N°21 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les offres des concurrents admissibles sont examinées conformément aux dispositions des articles 36, 38, 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

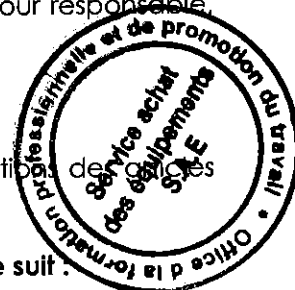
Les capacités techniques et financières des concurrents seront appréciées comme suit :

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestation de références, conformes aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2015 à 2020).

Aussi, il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent(s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.



- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- La présence de tous les équipements afférents à l'espace objet du lot sur les schémas d'agencement et d'installation.
- La présence des CV, Diplômes et Attestations CNSS pour les Techniciens proposés pour l'installation et la mise en marche des équipements objet du présent AO
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- Les concurrents n'ayant pas présenté les schémas d'agencement et d'installation ainsi que les moyens humains nécessaires seront automatiquement écartés.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures » présentés.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, de l'offre technique et de l'offre financière la moins disant par lot.

NB : En application des dispositions de l'article 27 du règlement des marchés l'OFPPT précité, les corrections des erreurs arithmétiques s'effectueront de la manière suivante :

- En cas de discordance entre les prix unitaires du bordereau des prix et ceux du détail estimatif, les prix du bordereau des prix prévalent ;
- En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et de celui du bordereau des prix-détail estimatif, le montant de ce dernier document est tenu pour bon pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

		Vérfié par le Service des Marchés :
<p align="center"> Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et la Logistique <small>Directeur des Approvisionnement et de la Logistique</small> Abdelatif ACURAGH </p>		



MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

ACTE D'ENGAGEMENT

A - Partie réservée à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail

Appel d'offres ouvert sur offres des prix n°.....du.....

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

➤ Lot N° :

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

B - Partie réservée au concurrent

a) Pour les personnes physiques

Je (1), soussigné : (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, adresse du domicile élu affilié à la CNSS sous le (2) inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n° (2) n° de patente..... (2) :

b) Pour les personnes morales

Je (1), soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société)
 Au capital de:.....
 Adresse du siège social de la société.....
 Adresse du domicile élu.....
 Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2) et (3)
 Inscrite au registre du commerce.....(Localité) sous le n°.....(2) et (3)
 N° de patente.....(2) et (3)
 N° d'identification fiscale.....
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2) et (3)



En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

Après avoir pris connaissance du dossier d'appel d'offres, concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

1) remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix - détail estimatif établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier d'appel d'offres ;

2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

- **Montant total hors T.V.A. :.....(en lettres et en chiffres)**
- **Taux de la TVA.....(en pourcentage)**
- **Montant de la T.V.A. :.....(en lettres et en chiffres)**
- **Montant total T.V.A. comprise :.....(en lettres et en chiffres)**

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte (À la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (1) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à..... (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

(1) lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :

- mettre : «Nous, soussignés..... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
- ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ; (3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.



MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert, sur offres des prix

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° :

A - Pour les personnes physiques

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
 Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
 Adresse du domicile élu :
 Affilié à la CNSS sous le n° : (1)
 Inscrit au registre du commerce de (Localité) sous le n°
 (1) n° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme
 juridique de la société) au capital
 de:
 Adresse du siège social de la société adresse du
 domicile élu
 Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
 Inscrite au registre du commerce sous le
 n° (1)
 N° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR ouvert auprès de
 N° d'identification fiscale
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)

**- Déclare sur l'honneur :**

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article

24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maître d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;

- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au Maroc ; (3)

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

(1) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.

(2) à supprimer le cas échéant.

(3) Lorsque le CPS le prévoit.

(4) à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

(*) En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



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



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.	24
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.	24
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.	24
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.	25
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.	25
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.	25
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.	26
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.	27
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE	27
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE	27
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS	28
ARTICLE 12	: FORMATION	28
ARTICLE 13	: RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.	29
ARTICLE 14	: MODE DE REGLEMENT.	29
ARTICLE 15	: MODALITES DE PAIEMENT.	29
ARTICLE 16	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.	30
ARTICLE 17	: BREVETS.	30
ARTICLE 18	: SOUS-TRAITANCE.	30
ARTICLE 19	: DOMICILE DU TITULAIRE	30
ARTICLE 20	: VALIDITE DU MARCHE.	31
ARTICLE 21	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.	31
ARTICLE 22	: GARANTIE.	31
ARTICLE 23	: RETENUE DE GARANTIE.	32
ARTICLE 24	: DELAI DE GARANTIE.	32
ARTICLE 25	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE	32
ARTICLE 26	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.	33
ARTICLE 27	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.	34
ARTICLE 28	: NANTISSEMENT.	35
ARTICLE 29	: RESILIATION DU MARCHE.	36
ARTICLE 30	: MESURES COERCITIVES	37



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2020.

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

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 bancaire (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° :

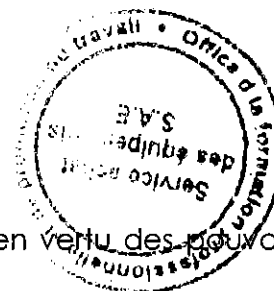
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur



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 : **Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : Equipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage
- Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration
- Lot N° 7 : Equipements Hôtel pédagogique
- Lot N° 8 : Equipements Restaurant pédagogique

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.

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 marchés 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 règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- 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).



- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- 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.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13/07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations 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 sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix - détail estimatif, aux quantités pour les prestations réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice 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 **4 Mois (Quatre Mois)**.

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.

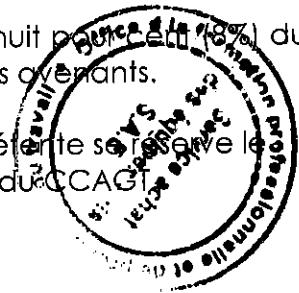
L'O.F.P.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

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 du marché, 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 : trente-sept mille sept cent Dirhams	(37 700,00 DH)
➤ LOT N°2 : Vingt un mille cinq cent Dirhams	(21 500,00 DH)
➤ LOT N°3 : seize mille deux cent Dirhams	(16 200,00 DH)
➤ LOT N°4 : dix mille Dirhams	(10 000,00 DH)
➤ LOT N°5 : vingt-cinq mille sept cent Dirhams	(25 700,00 DH)
➤ LOT N°6 : huit mille neuf cent Dirhams	(8 900,00 DH)
➤ LOT N°7 : quinze mille trois cent Dirhams	(15 300,00 DH)
➤ LOT N°8 : dix mille neuf cent Dirhams	(10 900,00 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.

[Signature]
H7

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 agrés 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 :

- o 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.

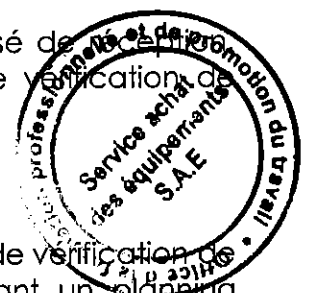
Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

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 tenu à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

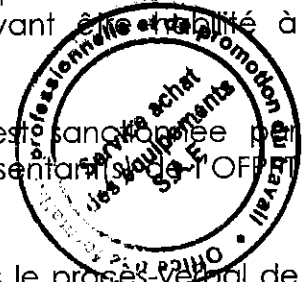
La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

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 ou l'Entrepôt dédié :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique ;
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ;
- 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 prévue une formation pour le présent marché.

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.**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 v. 10 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'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.

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.

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.

L'OFPPPT 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 constituant 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 d'exonération en TVA.
- 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.

2) Modalités de paiement pour livraison sur l'Entrepôt dédié :

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

- En cas de livraison dans l'entrepôt dédié, L'OFPPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes sur la base des PVs de vérification de conformité technique et essai de marche à hauteur de 65% du montant global de la facture.

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

- Les Factures en cinq exemplaires originaux 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 le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- 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 et essai de marche
- Les attestations d'exonération en TVA.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.



- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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.

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

Le reliquat de 35% sera réglé après l'acheminement et l'installation du matériel dans le Site bénéficiaire.

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant 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 d'exonération en TVA.
- 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.

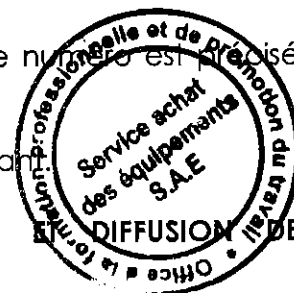
Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

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

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT 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'OFPPT, 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'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.



ARTICLE N°17 : BREVETS.

Le titulaire garantira l'OFPPT, 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.

Toute sous-traitance éventuelle au titre de ce marché se fera dans les conditions de l'article n°141 du règlement des marchés de l'OFPPT.

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 approbation 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-quinze (75) 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 136 du règlement des marchés de l'OFPPT.

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 à 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. Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le site bénéficiaire.

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 de la retenue de garantie est effectué 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.

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 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'OFPPT ou son délégataire.
- + Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissemments 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 N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de force majeure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCA et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 juin 2014)).

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

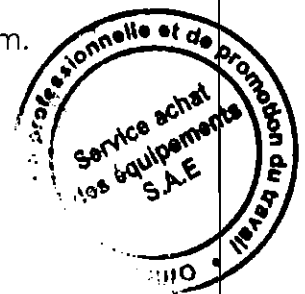
> Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1)
2	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité : 33 dm3 minimum • Gaz Propane • Puissance : 20 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve



47
ol

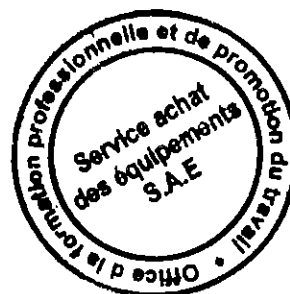
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EF avec robinet
3	<p>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque : Référence : Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Plaque lisse 1/2, nervure 1/2 en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température • Placard avec 2 portes
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention Robinet de vidange d'huile Placard avec 2 portes
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> GN1 +1/3 En acier inox AISI 304 Puissance : 2.7+2.7 kw minimum Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique Placard avec 2 portes
6	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrante a la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction <p>Description de Caisse d'extraction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm - Coudes, couronnes de fixation nécessaires - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm</p> <p>Caisson d'extraction : AT 18/18 Minimum</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>
8	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 Kw minimum, réglable</p> <p>plafond amovible,</p> <p>descente manuelle</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p>
9	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphonée <p>Norme CEE.</p>
10	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X400 mm • En inox AISI 304 • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphonée <p>Norme CEE.</p>
11	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>avec variateur de vitesse</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Puissance : 650 W minimum Vitesse 2000 tr/min minimum Alimentation monophasée 220 V+T
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique • 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 7 KW minimum • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz MODES DE CUISSON <ul style="list-style-type: none"> • 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 % MODES DE FONCTIONNEMENT <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. ÉQUIPEMENTS DE SECURITE <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. ACCESSOIRES STANDARD : <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • système de lavage automatique • Adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs
13	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES : 05 Niveaux 60*40 minimum Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électronique • Système d'évacuation rapide de l'humidité



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> 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 <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz Puissance électrique 7 KW maximum CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Supports 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
14	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX Marque : Référence : 4 niveaux de 4 plaques de 600*400 Bouches levantes Habillage tout en inox., Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. Monté sur étuve chauffante en inox de même - piètement réglable. Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N Puissance 10 Kw minimum Arrivée d'eau Evacuation trop plein des buées 3/8''</p>
15	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION Marque : Référence : Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm</p>



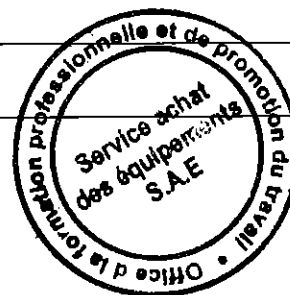
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum Température régulée de -10/+35°C Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat et sonde électronique humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les Construction métallique anticorrosion Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage Puissance : 2,5 KW minimum Alimentation Mono 220V - 50 Hz</p>
16	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Dimensions minimum : H x P x L :430 x 530x650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw mini Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Accessoire : -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café</p>
17	<p>BALANCE PESE CARCASSE Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Cadran affichage électronique Livré avec : Plateau crochet de pesage.</p>
18	<p>TRANCHEUR Marque : Référence : en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiseur,</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
19	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Corps en abs avec variateur de vitesse 11000 a 18000 tpm Capacité : 1,5 litres minimum
20	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : en acier chromé avec levier Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.
21	EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox avec bac récupération épluchures, fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz, Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre
22	MOULIN A CAFE Marque : Référence : Capacité : 02 Kg, Puissance : 356 W Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g
23	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER cuve en inox ; capacité : 6 litres, Variateur de vitesse Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Livré avec équipement : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm
24	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque :



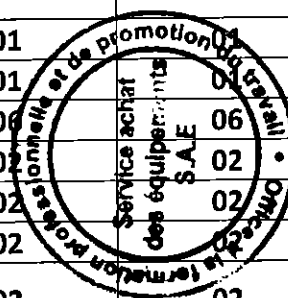
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence : Diamètre plateau 24,5 cm Capacité 20 l minimum. Puissance 700 watts minimum Programmateur mécanique
25	PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz
26	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : conforme aux normes CE lame dentelé moteur de 750W minimum, Hauteur de coupe : 240 minimum Bâti en aluminium, Bloc moteur et plateau en inox Alimentation : 220 V – 50 Hz
27	Collecteur HACCP à couvercle avec bac en plastique 150 litres
28	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE 1100 litres



PI
d

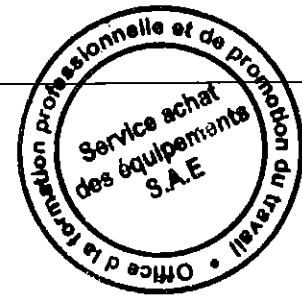
Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	06	06	12
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	02	02	04
3	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	02	02	04
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	02	02	04
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE	02	02	04
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	02	02	04
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	02	02	04
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	02	02	04
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	12	12	24
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	08	08	16
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	01	01	02
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	02	02	04
13	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	01	01	02
14	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX	01	01	02
15	ARMOIRE DE FERMENTATION	01	01	02
16	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	01	01	02
17	BALANCE PESE CARCASSE	01	01	02
18	TRANCHEUR	01	01	02
19	BLENDER ELECTRIQUE	06	06	12
20	PRESSE AGRUME CUVE	02	02	04
21	EPLUCHEUSE A LEGUMES	02	02	04
22	MOULIN A CAFE	02	02	04
23	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	02	02	04
24	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	04	04	08
25	PERCOLATEUR	06	06	12
26	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	01	01	02
27	Collecteur HACCP	20	20	40
28	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	04	04	08

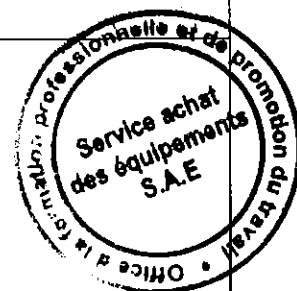


LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

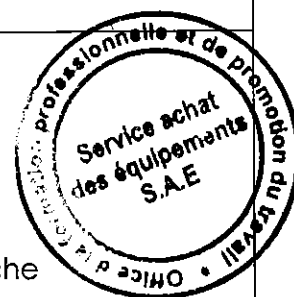
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence : Capacité minimale : 20 L/ H Habillage en inox moteur agitateur à lame raclante extraction automatique Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz Puissance : 2 kW minimum
2	MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence : Production : 25 Kg/24 h minimum Bac de stockage : 6 Kg minimum. Habillage en inox Branchement en eau froide Groupe compresseur hermétique tropicalisé Puissance : 1/8 ch minimum. Alimentation monophasée - : 220 V - 50 HZ
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -18-20°C capacité 700 L Porte GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 600 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -2°+8° C


 HI
 d

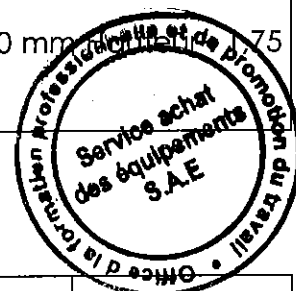
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Capacité : 700 L - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 375 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence : Température de -2°+8° C Capacité 1400 litres - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, alarme porte ouverte, alarme hausse anormale de la température, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage – Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 560 W minimum livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>
6	<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE Marque : Référence : Température de -2+8 C° Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Dégivrage automatique de l'évaporateur Evaporation automatique du condensat Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min 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). Portes avec poignée ergonomique réversibles fermeture par joint magnétique "à pression" Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 360 w minimum</p>
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE Marque : Référence : Chambre modulaire Dimensions $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m Cloisons isothermes toute hauteur Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum). Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital s Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Réseau PVC minimum Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE Marque : Référence : Chambre modulaire Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m Cloisons isothermes toute hauteur Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois</p>



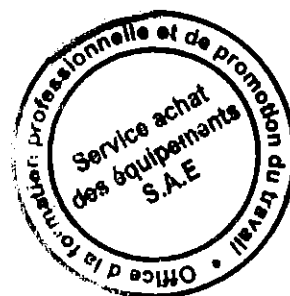
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>latérale, sol) Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d'épaisseur minimum) Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz Fourni avec : Rayonnage à 4 niveaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm minimum et Longueur total : 4 ml minimum Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>

Tableau de répartition :

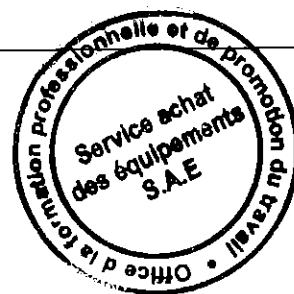
Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	01	01	02
2	MACHINE A GLAÇONS	01	01	02
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	05	05	10
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	05	05	10
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	02	02	04
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	04	04	08
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	01	01	02
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	01	01	02

➤ Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie

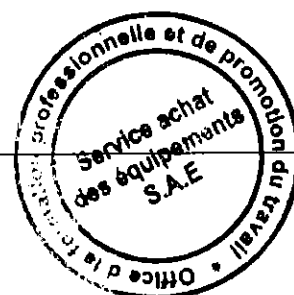
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure, transmission par courroies, Piètement amovible, Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, Marque : Référence : Largeur de travail : 500mm Longueur de travail : 2000 mm minimum Cylindres lamineurs en acier dur chromés Avec grille de sécurité Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE, Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Avec socle cuve inox, arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz,
4	BATTEUR MELANGEUR Marque : Référence : 15 Litres minimum cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, batteur plat crochet
5	BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID Marque : Référence : 05 Litres minimum cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse



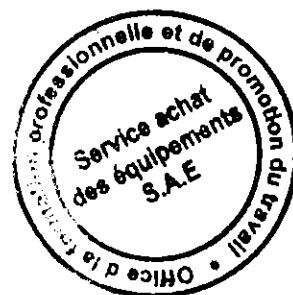
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, batteur plat Crochet</p>
6	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p>
7	<p>BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre</p>
8	<p>Refroidisseur eau glacé de boulangerie Marque : Référence : Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance : 0.5 Kw minimum Alimentation : 220 V – 50 hz</p>
9	<p>Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN Marque : Référence : Dim 780x800x1545 mm Poids net : 180 Kg Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvercle évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 0.52 Kw Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz Fluide réfrigérant : R404 a Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange Evaporation : -10°C cond 45°C Norme CEE.</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	<p>Diviseuse hydraulique automatique Marque : Référence : Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile Couteau en Acier inoxydable divisant Coated anodisé disque en Aluminium de séparation Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique variable de pression Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte) Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications Refroidissement ventilateur dans le cadre de base Température contrôlée ventilateur de refroidissement Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg LxPxH : 62x67x170 cm Norme CEE.</p>
11	<p>TEMPEREUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE Marque : Référence : Capacité de 6 kg de chocolat, Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle Plateau en inox pour 6 kg de chocolat Dimensions : 420 x 320 x 180 mm +-10% Poids à vide : 3 kg Tension : 220 V Puissance : 140 W Puissance : 3 bars</p>
12	<p>GUITARE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat d'inox Cordes très robustes et facile à monter</p>



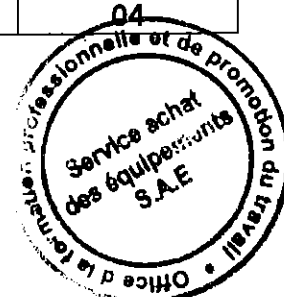
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Surface de coupe de 360 x 360 mm $\pm 10\%$ en matière plastique composite</p> <p>Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm</p> <p>Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm</p> <p>Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm</p>
13	<p>CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>vitesses. Bloc moteur métallique.</p> <p>Fonction pulse</p> <p>Moteur asynchrone</p> <p>Sécurité magnétique et frein moteur</p> <p>Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.</p> <p>400 volts triphasé ou 220v</p> <p>Hauteur : 49 cm</p> <p>Longueur : 35 cm.</p> <p>Profondeur : 28 cm.</p> <p>Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute</p>
14	<p>LAMPE A SUCRE A 02 TETES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.</p> <p>Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.</p> <p>2 têtes : 2 lampes de 500 W</p> <p>Dimensions : 34 x 34 cm</p>
15	<p>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Débit minimum : 280g/mm,</p> <p>Puissance minimale : 50 watts,</p> <p>Alimentation : 220 volts-50 Hz-</p> <p>Godet 700 ml</p> <p>Piston Inox</p> <p>Livré avec</p> <p>2 buses</p> <p>1 jet rond R4</p> <p>1 Jet plat</p>
16	<p>Aérographe stylo & compresseur basse pression</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
17	<p>Gants de sucre jeux en silicone</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
18	Thermomètre à sucre Marque : Référence :
19	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence :
20	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence :

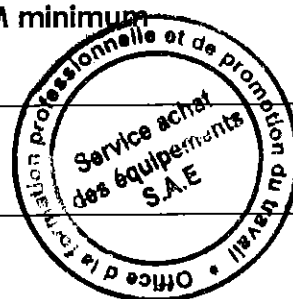
Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	01	01	02
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	01	01	02
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	02	02	04
4	BATTEUR MELANGEUR	02	02	04
5	BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID	07	07	14
6	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	04	04	08
7	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre	10	10	20
8	Refroidisseur eau glacé de boulangerie	01	01	02
9	Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN	02	02	04
10	Diviseuse hydraulique automatique	01	01	02
11	TREMPPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE	02	02	04
12	GUIRE DE CHOCOLAT	01	01	02
13	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	01	01	02
14	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	02	02	04
15	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	01	01	02
16	Aérographe stylo & compresseur basse pression	01	01	02
17	Gants de sucre jeux en silicone	12	12	24
18	Thermomètre à sucre	06	06	12
19	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir	04	04	08
20	Fourchette à tremper le chocolat	02	02	04



➤ **Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum pompe inox, 3 cycles, Surchauffeur puissance 7 Kw minimum, Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm Poste de prélavage automatique Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif d'injection des produits de lessive
2	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Hauteur de passage mini 300 mm Lavage puissance 2 Kw Mini Rinçage : 2 Kw mini
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum Marque : Référence :
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL Marque : Référence :
5	PANIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 8 rangers minimum
6	LAVEUSE ESSOREUSE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 23 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; A socle fixe ; Variateur de vitesse à fréquence Programmateurs ; Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; Puissance : 15 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz



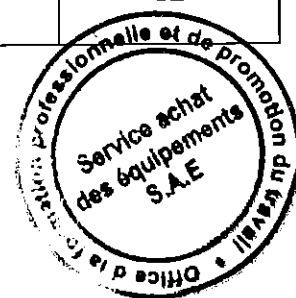
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
7	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 8 à 10kg Tambour acier inoxydable Vitesse de rotation : 38 tr/min environ Tambour en acier inox ; Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz
8	CALENDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm Capacité : 20 kg/ H mini Panneau de contrôle Bouton d'arrêt d'urgence Commande manuelle du cylindre Commutateur principal et alimentation de puissance Variateur de vitesse Puissance totale : 8 kw mini Alimentation : 380 V – 50 hz
9	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE Marque : Référence : Bâti en métal a 4 pieds réglable en hauteur avec roulettes - table Graissage automatique moteur a embrayage, 220 v – 50hz vitesse : 4000 points/min minimum Soulèvement du pied presseur par genouillère Crochet rotatif. accessoires 1 boîtier a canette Jeu d'outils de montage démontage. Bidon d'huile pour machine a coudre Housse en plastique de protection Manuel d'entretien
10	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes
11	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée
12	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, Marque : Référence : chauffante, aspirante, chauffage avec limiteur de température, Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, surface de repassage 120 x 80 cm, garniture industrielle souple, fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone, socle avec pédale double effet.

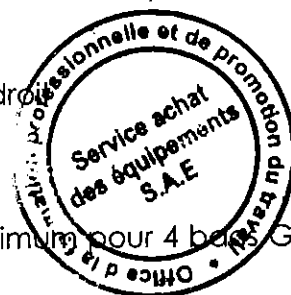
Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	01	01	02
2	LAVE VERRE	02	02	04
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum	08	08	16
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	06	06	12
5	PANIER A PLATEAUX	08	08	16
6	LAVEUSE ESSOREUSE	01	01	02
7	SECHOIR DE LINGE	01	01	02
8	CALENDREUSE	01	01	02
9	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE	01	01	02
10	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	01	01	02
11	CHARIOT A LINGE PROPRE	01	01	02
12	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,	01	01	02



➤ **Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage**

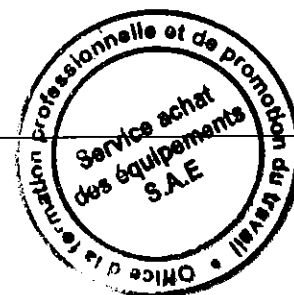
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions $\pm 10\%$: L x P x H hors tout 1500x800x900 mm</p> <p>Structure</p> <ul style="list-style-type: none"> entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 20/10 minimum Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixées sur piètement Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) 4 vérins réglables en hauteur ; Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE) Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe <p>Rampe</p> <ul style="list-style-type: none"> Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit Eclairage du meuble par lampes incorporé Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum <p>Cuve</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bords GN 1/1 Chauffage par résistances blindées. Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. Protection par thermostat de sécurité. Isolation laine de verre. Remplissage automatique avec contrôle du niveau. <p>Réserve</p> <ul style="list-style-type: none"> Thermostat de régulation à bulbe réglable. Protection par thermostat de sécurité. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz Puissance totale 2,5Kw minimum + 1,5 KW pour l'halogène 1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d'eau



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
2	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES Marque : Référence : Dimension $\pm 10\%$: 1500X800X1800mm STRUCTURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acier inox de qualité alimentaire • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance : 1.5 Kw minimum • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm <p>Pieds robustes réglables en hauteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage néon incorporé • Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles • Rampe à plateaux en tube de $\varnothing 32$ minimum • Plinthe en inox sur toute la longueur <p>VITRINES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine • Réglage de la température par thermostat digital • Température : $+4^{\circ}/+12^{\circ}\text{C}$ • Côté service : 1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit ou similaire • Côté client : portes battantes en méthacrylate ou en verre type glace securit ou similaire • Réfrigération ventilée <p>Cuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. • Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. • Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transverse) • La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé ($+2^{\circ}$) • Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage) • Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public • Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane • Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 • Plinthes inox fixées sur piètement <p>Dessus du meuble :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm , angles arrondis • Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) • Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm <p>Livré avec :</p>



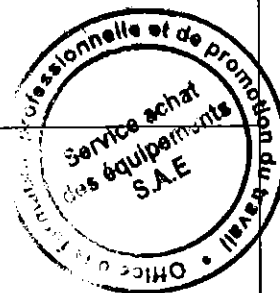
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • 6 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire • Lumière intérieure, basse consommation PLAQUE FROIDE <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 RESERVE FROIDE <ul style="list-style-type: none"> • Réserve inférieure réfrigérée • Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C • isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 • Réfrigération ventilée Livré avec glissières extractibles
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : Référence : Dim : Dim : 600 x 800 x 900 mm ±10% Inox AISI 304 assiette à niveau constant alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) Présentation Scotch Bite sur le dessus Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm Construction entièrement en acier inox 18.10 Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels
4	MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN Marque : Référence : Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum Bas : plateaux Acier utilisé sera inox AISI 304 Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1.



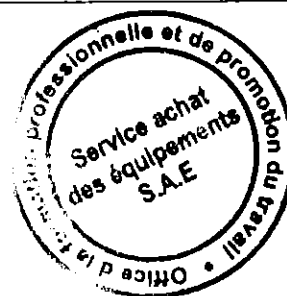
HI

(Handwritten signature)

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
5	MEUBLE A VERRES MOBILE Marque : Référence : Dim 700X800X1500 mm $\pm 10\%$ En casier distributeur à verres 8 niveaux de Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine \varnothing 125 mm inox dont 2 à frein Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm 500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ Plinthes inox fixées sur piètement
6	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS Marque : Référence :
7	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse
8	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • 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) • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
9	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 875X546X845 mm



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm \pm 10 % sur roulettes
11	ETAGERE EN INOX 05 Niveaux <ul style="list-style-type: none"> en acier inox Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 %
12	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES
13	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm
14	DIABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy
15	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 600 x 400 mm
16	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm
17	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 1 600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dossieret 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 dossierets • 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 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS
19	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dossieret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à angle • Poubelle pour les serviettes
20	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une lance de 15 m • Enrouleur • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • panier pour bidon de 5 litres et sélecteur
21	<p>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>1300 W (performance équivalente à un 2000 W)</p>

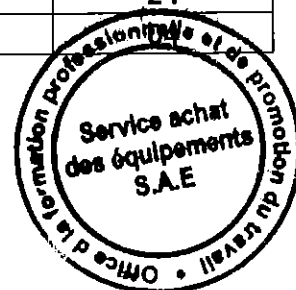


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)
22	MONOBROSSE Marque : Référence : Application: Lustrage Vitesse: Haute vitesse Vitesse: 400 tpm Consommation de courant: 1 100 W Source d'énergie: Câble Pression du disque: 27 g/cm ² Niveau sonore: 59 dBA Dimensions: 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble: 12,5 m
23	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : chariot équipé de : Presse à machoir 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle
24	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE
25	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum
26	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis
27	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT
28	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu
29	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge
30	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 $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800



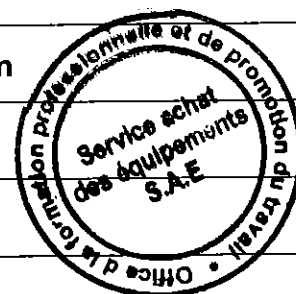
Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	01	01	02
2	MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES	01	01	02
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	01	01	02
4	MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN	01	01	02
5	MEUBLE A VERRES MOBILE	01	01	02
6	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS	06	06	12
7	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	35	35	70
8	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	06	06	12
9	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	06	06	12
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	06	06	12
11	ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	14	14	28
12	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	10	10	20
13	BILLOT EN POLYPROPYLENES	01	01	02
14	DIABLE	02	02	04
15	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	04	04	08
16	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	04	04	08
17	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	01	01	02
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	05	05	10
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	08	08	16
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	09	09	18
21	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	02	02	04
22	MONOBROSSE	01	01	02
23	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	02	02	04
24	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE	10	10	20
25	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	10	10	20
26	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	10	10	20
27	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	05	05	10
28	SEAU LAVEUR	12	12	24
29	SEAU LAVEUR	12	12	24
30	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	02	02	

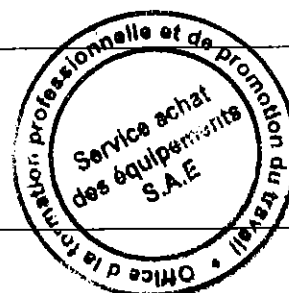


LOT N° 6 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

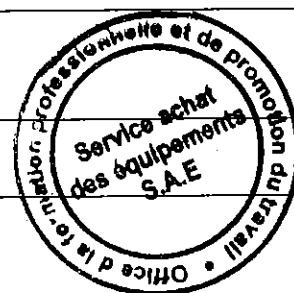
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM
4	Barquette en fer blanc ovale annelé longueur 80 mm minimum
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum
6	Boîte à épices
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité Inox 18/10
12	Canneleurs inox, droitier
13	Canneleurs inox, gaucher
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum
19	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum
20	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum
21	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine



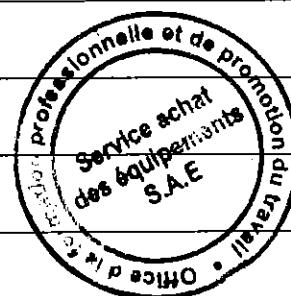
22	Ciseaux à poisson En acier inoxydable
23	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum
24	Corn plastique fort 150X100 mm minimum
25	Coupe oeufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10
26	Coupe tout
27	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée
28	COUTEAU A DESSERT 4000
29	Couteau à génoise
30	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable
31	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM
32	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
33	Couteau de table monobloc En inox 18/10
34	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
35	Cuillères de table En inox 18/10
36	Darriole inox Ø de 55 mm minimum
37	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox
38	Dérouleur ficelle sur table
39	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum
40	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum
41	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum



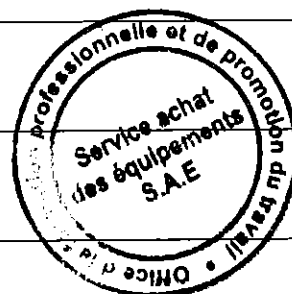
42	Douille en polycarbonate 24 tailles
43	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum
44	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3
45	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9
46	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum
47	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum
48	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum
49	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum
50	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8
51	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir
52	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10
53	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$
54	FOURCHETTE A DESSERT 4000
55	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable
56	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$
57	Fourchette de table En inox 18/10
58	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses
59	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses
60	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl
61	Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm
62	Milasson Ø de 22 Cm $\pm 10\%$



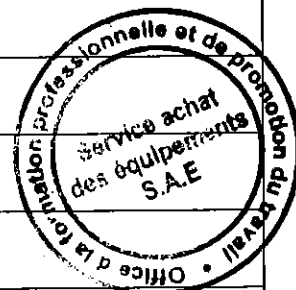
63	Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm. Poids 20 g plein Dimensions moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm.
64	Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum
65	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm \pm 5 %
66	Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mm minimum
67	Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum
68	Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm
69	Moule à cake cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum
70	Moule à charlotte
71	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum
72	Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum
73	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines
74	Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm
75	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm
76	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm
77	Moule à petit four dôme à côtes
78	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm
79	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm
80	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm. Dimensions du moule 135x275 mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur 100x89 mm.
81	Moule en polycarbonate rigide à forme de pomponette Coeur. Dimensions du moule 175 x 275 mm. Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30 mm Poids du chocolat plein gr. 55
82	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm. Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30 mm Poids du chocolat plein gr. 55
83	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm Nombre d'empreintes : 18 Conditionnement : à l'unité



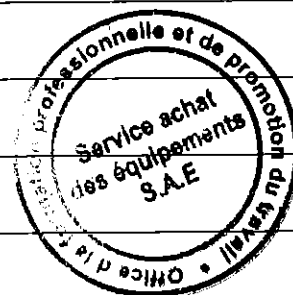
84	Moulin à poivre en acrylique
85	Moulin à sel en acrylique
86	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
87	Panière à pain
88	Passoire conique Qualité inox 18/10
89	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres
90	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres
91	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %
92	Pince pâte de 100 mm en inox
93	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm
94	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm
95	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm
96	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm
97	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm
98	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm
99	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1
100	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm
101	Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm
102	Plateau ovale de service antidérapant



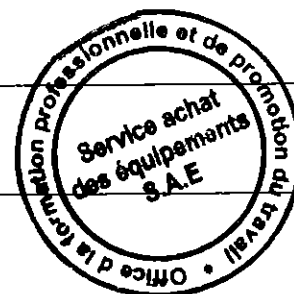
103	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %
104	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %
105	Racle tout nylon 120X95 mm
106	Racloir à billot
107	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum
108	Râpe à muscade En acier inoxydable
109	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %
110	Rouleau pic-vite en polyamide
111	Roulette à pâte de 100 mm en inox
112	Saladier granité
113	Saupoudreuse à sucre
114	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum
116	SET DE TABLE
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhésive, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°
118	Souffle à sucre
119	Spatule flexible de 180 mm
120	Spatule flexible inox de 230 mm
121	Spatule flexible inox de 300 mm
122	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %



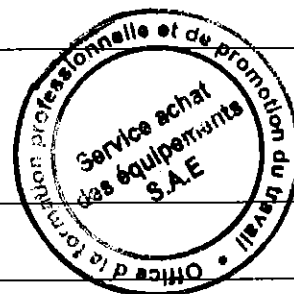
123	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox
124	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %
126	Tamis tout inox \varnothing de 350 \pm 10 % N° de maille : 20
127	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 20 mm
128	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 100 mm
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 80 mm
131	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 100
132	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 80 mm
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum
136	Thermomètre confiseur
137	Thermomètre sonde
138	Thermos En inox Capacité : 1 litre minimum
139	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc \varnothing de 200 mm
140	Vase en verre de table hauteur 140mm
141	Vase en verre de type académie hauteur 250mm
142	VERRE A BALLON 25CL
143	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum
144	Verre gigogne 22 cl
145	Assiette plate en porcelaine grand feu Inaltérable avec aile large Couleur blanche \varnothing de 240mm \pm 5 %



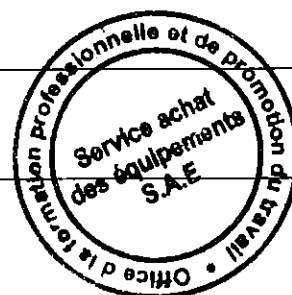
146	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité Inox 18/10
147	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10
148	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité Inox 18/10
149	Beurrier
150	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum
151	Brosse en inox Manche en bois
152	Cadre à opéra En inox Dimensions : 57x38x3,5 \pm 10 %
153	Caisse à génioise en fer blanc Dimensions : 400X300X35 mm \pm 10 %
154	Cendrier
155	Cercle à entremets inox \varnothing de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum
156	Cercle à tarte en fer blanc \varnothing de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum
157	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21
158	Corbeille à pain en ronde \varnothing 200mm minimum
159	Coupelle porcelaine blanche de type éco
160	Coupelle à sucre
161	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité Inox 18/10
162	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10



163	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10
164	Cuillère à café En inox 18/10
165	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10
166	Ecailleur à poisson En acier inoxydable
167	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10
168	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1
169	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½
170	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde
171	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm
172	Huilier vinaigrier
173	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10
174	Mandoline En acier inoxydable 18/10
175	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10
176	Moutardier
177	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.
178	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %
179	Pinceau plat



180	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm
181	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %
182	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %
183	Plateau de service à anse rectangulaire
184	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum
185	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum
186	Protège menu
187	Racle tout nylon
188	Ramasse couverts plastique
189	Ramasse miette
190	Saucières En Inox Capacité 15 cl minimum
191	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum
192	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm
193	Sous tasse à café en porcelaine grand feu Inaltérable
194	Spatule flexible de 180mm \pm 10 %
195	Spatule pâtissière longueur 240mm \pm 10 %
196	Sucrier doseur de sucre
197	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
198	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc \varnothing de 200 mm \pm 10 %



199	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum
200	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28
201	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32
202	POELE INOX 36
203	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26
204	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30
205	POELE OVALE A POISSON diam 36
206	POELON A SUCRE EN CUIVRE
207	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60
208	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM
209	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35
210	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36
211	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE
212	Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	Araignée acier inoxydable	4	4	8
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE	120	120	240
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	120	120	240
4	Barquette en fer blanc ovale annelé	50	50	100
5	Barquette en fer blanc ovale unie	50	50	100
6	Boîte à épices	4	4	8
7	Bol porcelaine blanche	120	120	240
8	Cadre à opéra	4	4	8
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	4	4	8
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	4	4	8
11	Calotte inox	4	4	8
12	Canneleurs inox, droitier	5	5	10
13	Canneleurs inox, gaucher	4	4	8

14	Carafe à eau base carrée	20	20	40
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	8	8	16
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	50	50	100
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	8	8	16
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	50	50	100
19	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	8	8	16
20	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum	30	30	60
21	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	4	4	8
22	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	4	4	8
23	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum	2	2	4
24	Corn plastique fort 150X100 mm minimum	10	10	20
25	Coupe oeufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	4	4	8
26	Coupe tout	4	4	8
27	Couteau à désosser	4	4	8
28	COUTEAU A DESSERT 4000	120	120	240
29	Couteau à génoise	4	4	8
30	Couteau à poisson	4	4	8
31	Couteau batte	2	2	4
32	Couteau de cuisine	4	4	8
33	Couteau de table monobloc	120	120	240
34	Couteau d'office	40	40	80
35	Cuillères de table	120	120	240
36	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	20	20	40
37	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	2	2	4
38	Dérouleur ficelle sur table	2	2	4
39	Distributeur papier alu / film	2	2	4
40	Douille cannelée en polycarbonate	8	8	16
41	Douille cannelée en polycarbonate	8	8	16
42	Douille en polycarbonate 24 tailles	2	2	4
43	Douille unie en polycarbonate	8	8	16
44	Egouttoir en inox pour bac	2	2	



	gastronorme GN 1/3			
45	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9	4	4	8
46	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	4	4	8
47	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	4	4	8
48	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	4	4	8
49	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	4	4	8
50	Emporte-pièce uni en nylon boite de 8	4	4	8
51	Entonnoir	4	4	8
52	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	10	10	20
53	Fourchette 2 dents	4	4	8
54	FOURCHETTE A DESSERT 4000	120	120	240
55	Fourchette à tremper le chocolat,	4	4	8
56	Fourchette chef 2 dents	4	4	8
57	Fourchette de table	120	120	240
58	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	12	12	24
59	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	12	12	24
60	Mesure litre	2	2	4
61	Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm	8	8	16
62	Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %	10	10	20
63	Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm.	4	4	8
64	Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum	50	50	100
65	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %	6	6	12
66	Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mm minimum	6	6	12
67	Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum	6	6	12
68	Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm	6	6	12
69	Moule à cake cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	6	6	12
70	Moule à charlotte	6	6	12
71	Moule à charlotte emboutie fond	12	12	



	uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum			
72	Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum	12	12	24
73	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines	12	12	24
74	Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm	12	12	24
75	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm	50	50	100
76	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm	50	50	100
77	Moule à petit four dôme à côtes	50	50	100
78	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm	50	50	100
79	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm	8	8	16
80	Moule en polycarbonate	6	6	12
81	Moule en polycarbonate rigide	6	6	12
82	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse	6	6	12
83	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm	6	6	12
84	Moulin à poivre en acrylique	12	12	24
85	Moulin à sel en acrylique	12	12	24
86	Ouvre boîte	2	2	4
87	Panière à pain	6	6	12
88	Passoire conique Qualité inox 18/10	4	4	8
89	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	4	4	8
90	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	4	4	8
91	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm ± 10 %	10	10	20
92	Pince pâte de 100 mm en inox	10	10	20
93	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	8	8	16
94	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm	12	12	24
95	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	12	12	24
96	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité	12	12	



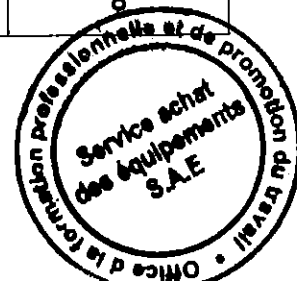
	rouge - Dimensions : 600 x 400 mm			
97	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	12	12	24
98	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	12	12	24
99	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	24	24	48
100	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	36	36	72
101	Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm	12	12	24
102	Plateau ovale de service antidérapant	12	12	24
103	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	6	6	12
104	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	6	6	12
105	Racle tout nylon 120X95 mm	6	6	12
106	Racloir à billot	4	4	8
107	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	120	120	240
108	Râpe à muscade En acier inoxydable	4	4	8
109	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	4	4	8
110	Rouleau pic-vite en polyamide	2	2	4
111	Roulette à pâte de 100 mm en inox	2	2	4
112	Saladier granité	100	100	200
113	Saupoudreuse à sucre	12	12	24
114	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm	50	50	100
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum	2	2	4
116	SET DE TABLE	120	120	240
117	Silpat tapis 600x400 mm, adhésive, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°	4	4	8
118	Souffle à sucre	4	4	8
119	Spatule flexible de 180 mm	12	12	24
120	Spatule flexible inox de 230 mm	12	12	



121	Spatule flexible inox de 300 mm	12	12	24
122	Spatule inox,	12	12	24
123	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox	12	12	24
124	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox	12	12	24
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %	4	4	8
126	Tamis tout inox \varnothing de 350 \pm 10 % N° de maille : 20	4	4	8
127	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 20 mm	4	4	8
128	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm	4	4	8
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 100 mm	120	120	240
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 80 mm	120	120	240
131	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 100	120	120	240
132	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 80 mm	120	120	240
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	120	120	240
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	120	120	240
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	20	20	40
136	Thermomètre confiseur	6	6	12
137	Thermomètre sonde	6	6	12
138	Thermos En inox	12	12	24
139	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc \varnothing de 200 mm	12	12	24
140	Vase en verre de table hauteur 140mm	12	12	24
141	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	12	12	24
142	VERRE A BALLON 25CL	120	120	240
143	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	12	12	24
144	Verre gigogne 22 cl	12	12	24
145	Assiette plate en porcelaine	120	120	240
146	Bac gastronorme inox GN 1/1.	12	12	24
147	Bac gastronorme inox GN 1/2.	12	12	24
148	Bac gastronorme inox GN 1/3.	12	12	24
149	Beurrier	25	25	50
150	Bouilloire en inox	6	6	12
151	Brosse en inox	8	8	16

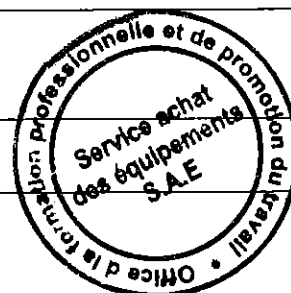
152	Cadre à opéra	12	12	24
153	Caisse à génoise	12	12	24
154	Cendrier	50	50	100
155	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	50	50	100
156	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum	50	50	100
157	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21	1	1	2
158	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	20	20	40
159	Coupelle porcelaine blanche de type éco	20	20	40
160	Coupelle à sucre	20	20	40
161	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10	12	12	24
162	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10	12	12	24
163	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10	12	12	24
164	Cuillère à café En inox 18/10	120	120	240
165	Cul de poule inox Ø 240mm \pm 10 % Qualité inox 18/10	4	4	8
166	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	4	4	8
167	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10	4	4	8
168	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	6	6	12
169	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	6	6	12
170	Fusil mèche ronde	2	2	4
171	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	10	10	20
172	Huillier vinaigrier	25	25	50
173	Louche inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 %	4	4	8
174	Mandoline	4	4	8
175	Moulin à légumes	4	4	8
176	Moutardier	25	25	50
177	Noyaux de cuisson	2	2	4
178	Pelle aluminium longueur de 210mm \pm 10 %	4	4	8

179	Pinceau plat	4	4	8
180	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	10	10	20
181	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %	12	12	24
182	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %	24	24	48
183	Plateau de service à anse rectangulaire	24	24	48
184	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	12	12	24
185	Plateau rond de service antidérapant	12	12	24
186	Protège menu	25	25	50
187	Racle tout nylon	6	6	12
188	Ramasse couverts plastique	6	6	12
189	Ramasse miette	12	12	24
190	Saucières	25	25	50
191	Seau plastique	6	6	12
192	Serviette de cuisine :	100	100	200
193	Sous tasse à café en porcelaine	120	120	240
194	Spatule flexible de 180mm \pm 10 %	4	4	8
195	Spatule pâtissière	4	4	8
196	Sucrier doseur de sucre	12	12	24
197	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	120	120	240
198	Tourtière cannelée fond amovible	5	5	10
199	Verre trempé	120	120	240
200	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28	1	1	2
201	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32	1	1	2
202	POELE INOX 36	1	1	2
203	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26	1	1	2
204	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	10	10	20
205	POELE OVALE A POISSON diam 36	2	2	4
206	POELON A SUCRE EN CUIVRE	1	1	2
207	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	2	2	4
208	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	2	2	4
209	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	4	4	8
210	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	2	2	4
211	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	2	2	4
212	Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM	4	4	8

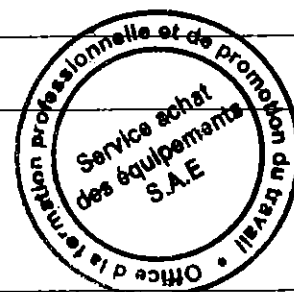


LOT N° 7 : EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE

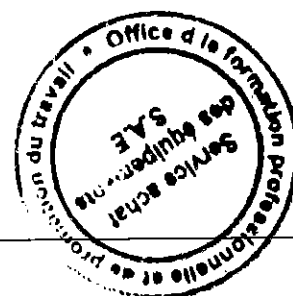
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE TETE DE LIT UNE PLACE : Tapissée avec similicuir, couleur au choix Hauteur 1 m minimum SOMMIER : Dimensions : 2,00 x 0,9m minimum Tapissée avec similicuir
2	MATELAS A RESSORTS UNE PLACE Type Iris ou similaire : Dimensions : 1.90 x 0,90 m mini
3	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE : Pour lit une place
4	PARURE LIT : 1 Drap housse 2,00/2,40m 1 Drap plat 2,40/2,70m avec 1 logo OFPPT brodé en tissu percal 220 fils, 135g/m2 Taie d'oreiller en tissu percal 0.50/0.80m
5	COUVERTURE POLAIRE : Dimensions : 202/2,40m Couleur Ecrue
6	COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME : Dimensions : 2.90/2.5 Avec 03 coussins décoratifs
7	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE : Dimensions : 0.6/1m
8	DRESSING : Avec 02 portes 01 penderie, étagères en bois stratifié Finition chaine nature Dimensions : Largeur 1.72m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.54m
9	TABLE DE CHEVET : En contre plaque finition chaine Avec 01 Petit tiroir
10	PORTE VALISE : Dimensions minimum : 0.7 x0.4 m En contre plaque finition chaine
11	PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN : 500 g/m2 mini 1 pièce 0.50x0.90 m mini 1 pièce 0.40x0.60 m mini
12	LINGE DE BAIN : Serviette visage 500g / m2 mini : 0.90x0.50 m Serviette Bidet 500 g / m2 mini : 0.30x0.30 m Tapis de bain 800g / m2mini
13	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES TETE DE LIT 2 PLACES : - Tapissée avec similicuir en similicuir - pour lit 1.60x2 m



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	SOMMIER : <ul style="list-style-type: none"> - Tapisse en similicuir - Dimensions : 1,60 x 2m - Hauteur 1 m minimum
14	MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES Type Iris ou similaire : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 1.60/2m - Hauteur : 0.21 minimum
15	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :
16	PARURE LIT 2 PLACES : <ul style="list-style-type: none"> - Drap housse 2x2.40 m mini - 1 Housse de couette 2.40x2.20 m mini en tissu percal 220 fils, 135g/m2 mini - Taie d'oreiller en tissu percal 0.50x0.85 m mini
17	COUETTE : <ul style="list-style-type: none"> - Microfibre - Dimensions : 2.20/2.40 m
18	CHALE DE LIT : <ul style="list-style-type: none"> - En toile imprimée - Toile unie 2.40/1.00 m
19	TABLE DE CHEVET : <ul style="list-style-type: none"> - Model pieds croises en CP finition chaine - Avec 01 tiroir
20	PIED DE LIT : <ul style="list-style-type: none"> - Croisé en contreplaque finition chaine - Dimensions : 1.50/0.40 m tapisse avec similicuir argente
21	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 1.20/1.50 m en laine
22	BLOC : <ul style="list-style-type: none"> - Meuble TV - Console incorporée - Meuble réfrigérateur - En contreplaqué finition chaine clair
23	DRESSING : <ul style="list-style-type: none"> - Avec penderie, étagères en bois stratifié chaine clair - Dimensions : Largeur 2.20 m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.65 m
24	PORTE VALISE : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 0.90/0.40 m CP chaine clair - En contre plaque finition chaine
25	GRAND MIROIR : <ul style="list-style-type: none"> - Encadrement en bois 0.50/1.80 m
26	FAUTEUIL : <ul style="list-style-type: none"> - Crapeau 1 place avec toile imprimée
27	TABLE GUERIDON : <ul style="list-style-type: none"> - En contreplaque finition chaine clair
28	RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE
29	SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO

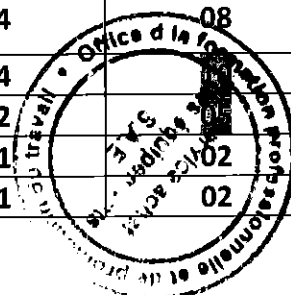


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
30	SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO
31	SERVIETTE BIDET AVEC LOGO
32	TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO
33	TV LED - Type d'écran : LED - Taille de l'écran : 40 pouces - Alimentation 220 V – 50 HZ
34	SMART TV - 45 Pouces minimum - Smart TV - Alimentation – 220 V – 50 hz
35	SALON MAROCAIN : Banquettes marocaine traditionnelle avec support bois sculpté (15 ml) Tissus couverture banquettes (15 ml) 01 table ronde marocaine avec bois sculpté 06 Cendriers Rideaux salon (15 ml) 01 Tapis salon marocain 06 Poufs 01 Télévision UHD 4K 55 pouces
36	SALON MODERNE : Salon moderne (15ml) Table pour salon moderne (01) Rideaux pour salon moderne (15ml) 06 Cendriers pour salon moderne 06 Poufs pour salon moderne 01 Télévision 55 POUCES Salon moderne (15 ml) 01 Télévision UHD 4K 55 pouces

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE	06	04	10
2	MATELAS A RESSORTS UNE PLACE	06	04	10
3	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :	08	08	16
4	PARURE LIT :	08	08	16
5	COUVERTURE POLAIRE :	08	08	16
6	COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :	08	08	16
7	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :	08	08	16
8	DRESSING :	06	04	10

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
9	TABLE DE CHEVET :	12	04	16
10	PORTE VALISE :	06	04	10
11	PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :	06	04	10
12	LINGE DE BAIN :	12	08	20
13	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES	02	02	04
14	MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES	02	02	04
15	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :	04	04	08
16	PARURE LIT 2 PLACES :	04	04	08
17	COUETTE :	04	04	08
18	CHALE DE LIT :	04	04	08
19	TABLE DE CHEVET :	04	04	08
20	PIED DE LIT :	02	02	04
21	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :	04	04	08
22	BLOC :	02	02	04
23	DRESSING :	02	02	04
24	PORTE VALISE :	02	02	04
25	GRAND MIROIR :	02	02	04
26	FAUTEUIL :	04	04	08
27	TABLE GUERIDON :	02	02	04
28	RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE	02	02	04
29	SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO	04	04	08
30	SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO	08	08	16
31	SERVIETTE BIDET AVEC LOGO	08	08	16
32	TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO	04	04	08
33	TV LED	06	04	10
34	SMART TV	03	02	05
35	SALON MAROCAIN :	01	01	02
36	SALON MODERNE :	01	01	02



28
45

LOT N° 8 : EQUIPEMENTS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Table restaurant Dimensions : Plateau : 800 x 800 mm Chant épaisseur : 2 mm Plateau en HPL contreplaqué ou bois traité épaisseur 35 mm min Piètement : Dimensions : 50 x 50 mm, Hauteur : 750 mm \pm 10 mm En Hêtre massif vernis Couleur au choix
2	Chaise de restaurant Chaise Structuré en Hêtre Assise rembourrée Hauteur assise : 460 mm \pm 10 %
3	Molleton Dimensions : 850 x 850 mm \pm 10 mm Qualité professionnelle
4	Nappe & Napperons En polycoton 50/50 Dimensions : 1300 x 1 700 mm \pm 10 %
5	Set de Table Dimensions : 330 x 450 mm \pm 10 % En polycoton 50/50 Couleur au choix
6	Chemin de table En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 1300 mm \pm 10 % Couleur au choix
7	Serviette En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 1300 mm \pm 10 % Couleur au choix
8	Guéridon de Restaurant A hauteur des tables Restaurant Avec étagère
9	Console Dimensions : 600 largeur x 500 Profondeur x 1400 Hauteur hors tout ; Bas 600 x 500 x 900 double porte avec étagère H 700 et tiroir avec 04 séparations H 200.

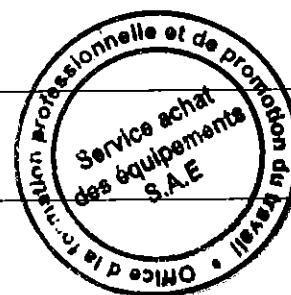

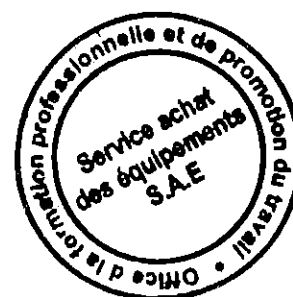


Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC AGADIR	CMC NADOR	TOTAL
1	Table restaurant	50	50	100
2	Chaise de restaurant	200	200	400
3	Molleton	100	100	200
4	Nappe & Napperons	100	100	200
5	Set de Table	200	200	400
6	Chemin de table	100	100	200
7	Serviette	400	400	800
8	Guéridon de Restaurant	04	04	08
9	Console	06	06	12

LE SOUSMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
Lu et accepté	 ABDELATIF AOURAGH Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique



22
d
IA

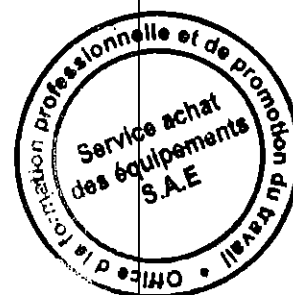
Annexe :

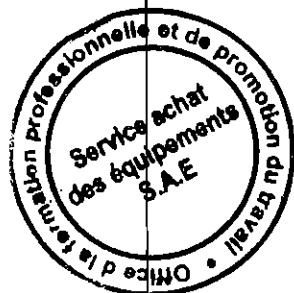
**Spécifications techniques des fournitures
proposées par le concurrent pour les lots :
N°1,2,3,4,5,6,7 et 8**




➤ Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine

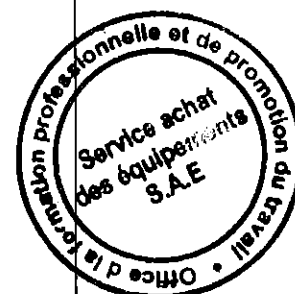
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre <p>Bruleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum • Bruleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 		
2	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité : 33 dm3 minimum • Gaz Propane 		



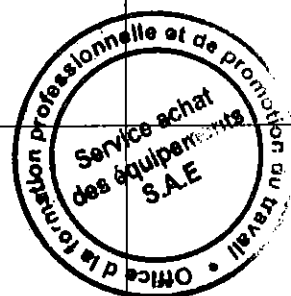
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 20 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EF avec robinet 		
3	<p>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Plaque lisse 1/2, nervure 1/2 en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température • Placard avec 2 portes 		
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V 		


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Friteuse gaz monoblocs à deux bacs Caractéristique des bacs : <ul style="list-style-type: none"> Capacité (15+15) L minimum Allumage piézoélectrique Deux cuve à avec commandes séparées Cuve en V Température réglable jusqu'au 190°C max Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention Robinets de vidange d'huile Placard avec 2 portes 		
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE Marque : Référence : Série : 900 <ul style="list-style-type: none"> GN1 +1/3 En acier inox AISI 304 Puissance : 2.7+2.7 kw minimum Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique Placard avec 2 portes 		
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE Marque : Référence : Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 2 Portes ouvrante a la française Dimensions : 400x1800x900 avec équipements des accessoires de gaz soit : <ul style="list-style-type: none"> Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p> <p>• Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</p>		
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction <p>Description de Caisse d'extraction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm - Coudes, couronnes de fixation nécessaires - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm</p> <p>Caisson d'extraction : AT 18/18 Minimum</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>		
8	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 Kw minimum, réglable</p> <p>plafond amovible,</p>		

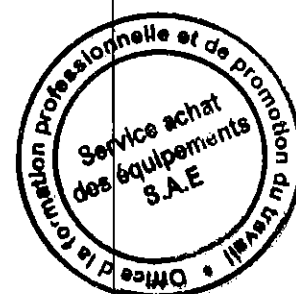


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	descente manuelle Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz		
9	CANIVEAU SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon Norme CEE.		
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 800X400 mm • En inox AISI 304 • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon Norme CEE.		
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum avec variateur de vitesse Puissance : 650 W minimum Vitesse 2000 tr/min minimum Alimentation monophasée 220 V+T		
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique • 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 7 KW minimum • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz 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 % MODES DE FONCTIONNEMENT • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. ÉQUIPEMENTS DE SECURITE		

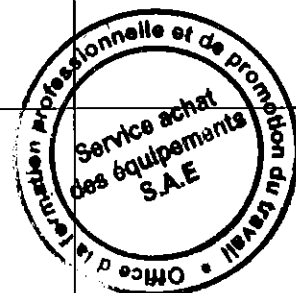


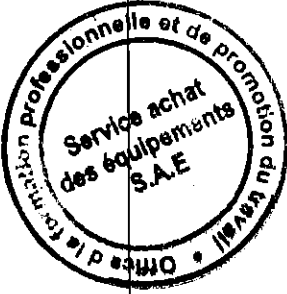
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • système de lavage automatique • Adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et <p>hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</p>		
13	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électronique • 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 <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz</p> <p>Puissance électrique 7 KW maximum</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Relais thermique de sécurité du moteur. Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. ACCESSOIRES STANDARDS : <ul style="list-style-type: none"> Supports 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 		
14	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX Marque : Référence : 4 niveaux de 4 plaques de 600*400 Bouches levantes Habillage tout en inox., Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. Monté sur étuve chauffante en inox de même - piètement réglable. Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N Puissance 10 Kw minimum Arrivée d'eau Evacuation trop plein des buées 3/8"		
15	ARMOIRE DE FERMENTATION Marque : Référence : Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum Température régulée de -10/+35°C Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde électronique humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les Construction métallique anticorrosion Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage Puissance : 2,5 KW minimum Alimentation Mono 220V - 50 Hz		
16	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur		



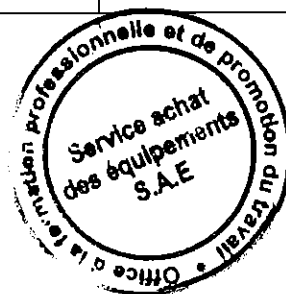
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Dimensions minimum : H x P x L : 430 x 530x650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw mini Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Accessoire : -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café		
17	BALANCE PESE CARCASSE Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Cadran affichage électronique Livré avec : Plateau crochet de pesage.		
18	TRANCHEUR Marque : Référence : en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiser,		
19	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Corps en abs avec variateur de vitesse 11000 a 18000 tpm Capacité : 1,5 litres minimum		
20	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : en acier chromé avec levier Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
21	EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox avec bac récupération épluchures, fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz, Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre		
22	MOULIN A CAFE Marque : Référence : Capacité : 02 Kg, Puissance : 356 W Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g		
23	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER cuve en inox ; capacité : 6 litres, Variateur de vitesse Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Livré avec équipement : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm		
24	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Diamètre plateau 24,5 cm Capacité 20 l minimum. Puissance 700 watts minimum Programmeur mécanique		
25	PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la		

2

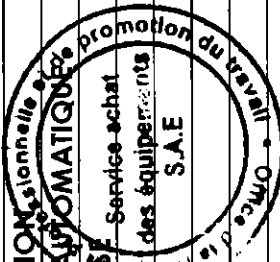
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz		
26	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : conforme aux normes CE lame dentelé moteur de 750W minimum, Hauteur de coupe : 240 minimum Bâti en aluminium, Bloc moteur et plateau en inox Alimentation : 220 V – 50 Hz		
27	Collecteur HACCP à couvercle avec bac en plastique 150 litres		
28	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE 1100 litres		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	12			
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	04			
3	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	04			
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	04			
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE	04			
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	04			
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	04			
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	04			
9	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm	24			
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm	16			
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	02			
12	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	04			
13	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	02			
14	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX	02			
15	ARMOIRE DE FERMENTATION	02			
16	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	02			
17	BALANCE PESE CARCASSE	02			
18	TRANCHEUR	02			
19	BLENDER ELECTRIQUE	12			
20	PRESSE AGRUME CUVE	04			
21	EPLUCHEUSE A LEGUMES	04			
22	MOULIN A CAFE	04			
23	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	04			
24	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	08			
25	PERCOLATEUR	12			



42 of

Items	Désignations	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
26	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	02			
27	Collecteur HACCP	40			
28	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	08			
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

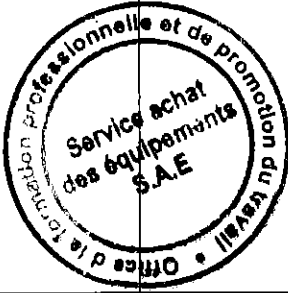


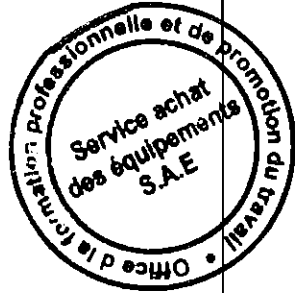
HA d

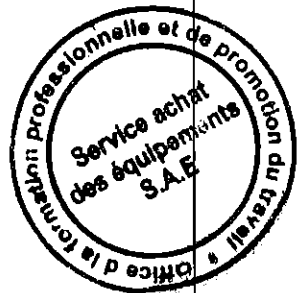
LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence : Capacité minimale : 20 L/ H Habillage en inox moteur agitateur à lame raclante extraction automatique Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz Puissance : 2 kW minimum		
2	MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence : Production : 25 Kg/24 h minimum Bac de stockage : 6 Kg minimum. Habillage en inox Branchement en eau froide Groupe compresseur hermétique tropicalisé Puissance : 1/8 ch minimum. Alimentation monophasée - : 220 V - 50 HZ		
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -18-20°C capacité 700 L Porte GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 600 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -2°+8° C Capacité : 700 L - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 375 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence : Température de -2°+8° C Capacité 1400 litres - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, alarme porte ouverte, alarme hausse anormale de la température, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage – Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>de stockage</p> <p>Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz</p> <p>Puissance groupe compresseur : 560 W minimum</p> <p>livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
6	<p>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2+8 C°</p> <p>Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880</p> <p>Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur</p> <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur</p> <p>Evaporation automatique du condensat</p> <p>Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)</p> <p>Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min</p> <p>4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.</p> <p>4 pieds en inox réglables.</p> <p>Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</p> <p>Portes avec poignée ergonomique réversibles</p> <p>fermeture par joint magnétique "à pression"</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</p> <p>Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 360 w minimum</p>		
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum).</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital s</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>Dégivrage automatique</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p> <p>Réseau PVC minimum</p> <p>Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V - 50 Hz</p> <p>Fourni avec :</p> <p>Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène :</p> <p>Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>		
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)</p> <p>Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d'épaisseur minimum)</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides</p> <p>contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>Dégivrage automatique</p> <p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p> <p>Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz</p> <p>Fourni avec :</p> <p>Rayonnage à 4 niveaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum</p> <p>Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations	Unité	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	02		
2	MACHINE A GLAÇONS	U	02		
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	10		
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	10		
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	04		
6	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	08		
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	02		
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	02		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

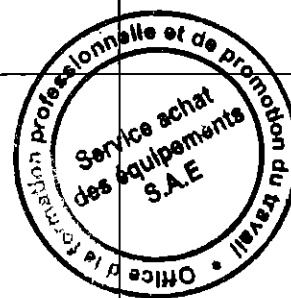
Signature et cachet du concurrent

Fait à le

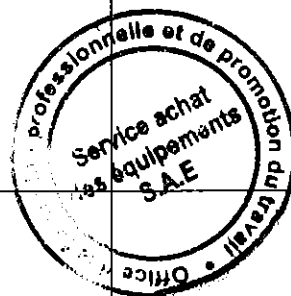


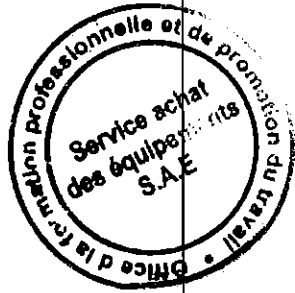
➤ Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FAÇONNEUSE MANUELLE Marque : Référence : Cadence : 1000 pâtons par heure, transmission par courroies, Piétement amovible, Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz		
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, Marque : Référence : Largeur de travail : 500mm Longueur de travail : 2000 mm minimum Cylindres lamineurs en acier dur chromés Avec grille de sécurité Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire		
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE, Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Avec socle cuve inox, arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz,		
4	BATTEUR MELANGEUR Marque : Référence : 15 Litres minimum cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, batteur plat crochet		
5	BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID Marque : Référence : 05 Litres minimum cuve inox Puissance : 250 w		



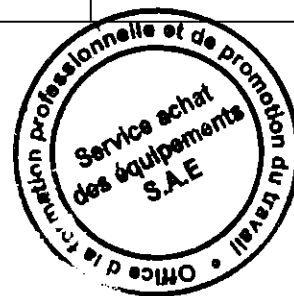
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, batteur plat Crochet		
6	BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz		
7	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre		
8	Refroidisseur eau glacé de boulangerie Marque : Référence : Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance : 0.5 Kw minimum Alimentation : 220 V – 50 hz		
9	Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN Marque : Référence : Dim 780x800x1545 mm Poids net : 180 Kg Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 0.52 Kw Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz Fluide réfrigérant : R404 a Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	au cœur et du temps prédéterminé Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange Evaporation : -10°C cond 45°C Norme CEE.		
10	Diviseuse hydraulique automatique Marque : Référence : Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile Couteau en Acier inoxydable divisant Coated anodisé disque en Aluminium de séparation Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique variable de pression Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte) Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications Refroidissement ventilateur dans le cadre de base Température contrôlée ventilateur de refroidissement Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg LxPxH : 62x67x170 cm Norme CEE.		
11	TEMPEREUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE Marque : Référence : Capacité de 6 kg de chocolat, Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle Plateau en inox pour 6 kg de chocolat Dimensions : 420 x 320 x 180 mm +/-10%		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Poids à vide : 3 kg Tension : 220 V Puissance : 140 W Puissance : 3 bars		
12	GUIRE DE CHOCOLAT Marque : Référence : Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat d'inox Cordes très robustes et facile à monter Surface de coupe de 360 x 360 mm +-10 % en matière plastique composite Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm		
13	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE Marque : Référence : vitesses. Bloc moteur métallique. Fonction pulse Moteur asynchrone Sécurité magnétique et frein moteur Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox. 400 volts triphasé ou 220v Hauteur : 49 cm Longueur : 35 cm. Profondeur : 28 cm. Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute		
14	LAMPE A SUCRE A 02 TETES Marque : Référence : Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable. Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée. 2 têtes : 2 lampes de 500 W Dimensions : 34 x 34 cm		
15	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE Marque : Référence : Débit minimum : 280g/mm, Puissance minimale : 50 watts, Alimentation : 220 volts-50 Hz- Godet 700 ml Piston Inox		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Livré avec 2 buses 1 jet rond R4 1 Jet plat		
16	Aérographe stylo & compresseur basse pression Marque : Référence :		
17	Gants de sucre jeux en silicone Marque : Référence :		
18	Thermomètre à sucre Marque : Référence :		
19	Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir Marque : Référence :		
20	Fourchette à tremper le chocolat Marque : Référence :		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	02			
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	02			
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	04			
4	BATTEUR MELANGEUR	04			
5	BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID	14			
6	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	08			
7	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre	20			
8	Refrigerateur eau glacé de boulangerie	02			
9	Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN	04			
10	Diviseuse hydraulique automatique	02			
11	TREMPPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE	04			
12	GUIPURE DE CHOCOLAT	02			
13	CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE	02			
14	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	04			
15	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE	02			
16	Aérographe stylo & compresseur basse pression	02			
17	Gants de sucre jeux en silicone	24			
18	Thermomètre à sucre	12			
19	Soufflette pompe à sucre	08			
20	Fourchette à tremper le chocolat	04			
MONTANT TOTAL EN HTVA					
MONTANT TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

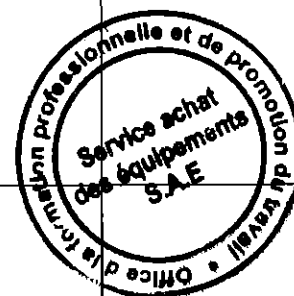
Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Signature et cachet du concurrent

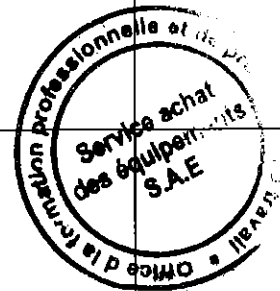
Fait à le

➤ **Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum pompe inox, 3 cycles, Surchauffeur puissance 7 Kw minimum, Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm Poste de prélavage automatique Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif d'injection des produits de lessive		
2	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Hauteur de passage mini 300 mm Lavage puissance 2 Kw Mini Rinçage : 2 Kw mini		
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum Marque : Référence :		
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL Marque : Référence :		
5	PANIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 8 rangers minimum		
6	LAVEUSE ESSOREUSE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 23 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; A socle fixe ; Variateur de vitesse à fréquence Programmateurs ; Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; Puissance : 15 Kw minimum ;		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz		
7	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 8 à 10kg Tambour acier inoxydable Vitesse de rotation : 38 tr/min environ Tambour en acier inox ; Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz		
8	CALENDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm Capacité : 20 kg/ H mini Panneau de contrôle Bouton d'arrêt d'urgence Commande manuelle du cylindre Commutateur principal et alimentation de puissance Variateur de vitesse Puissance totale : 8 kw mini Alimentation : 380 V – 50 hz		
9	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE Marque : Référence : Bâti en métal à 4 pieds réglable en hauteur avec roulettes - table Graissage automatique moteur à embrayage, 220 v – 50hz vitesse : 4000 points/min minimum Soulèvement du pied presseur par genouillère Crochet rotatif. accessoires 1 boîtier à canette Jeu d'outils de montage démontage. Bidon d'huile pour machine à coudre Housse en plastique de protection Manuel d'entretien		
10	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		



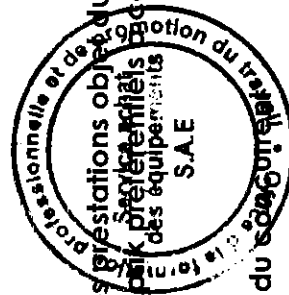
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
11	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
12	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, Marque : Référence : chauffante, aspirante, chauffage avec limiteur de température, Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, surface de repassage 120 x 80 cm, garniture industrielle souple, fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone, socle avec pédale double effet.		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT		02		
2	LAVE VERRE		04		
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum		16		
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL		12		
5	PANIER A PLATEAUX		16		
6	LAVEUSE ESSOREUSE		02		
7	SECHOIR DE LINGE		02		
8	CALENDREUSE		02		
9	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE		02		
10	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS		02		
11	CHARIOT A LINGE PROPRE		02		
12	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,		02		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					



Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels de ce sujet.

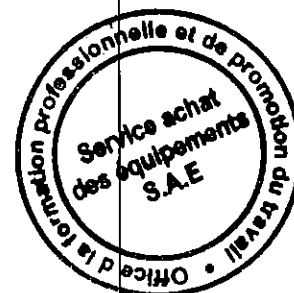
Fait à le


Signature et cachet du soumissionnaire


15 01


➤ **Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage**


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD Marque : Référence : Dimensions $\pm 10\%$: L x P x H hors tout 1500x800x900 mm Structure</p> <ul style="list-style-type: none"> entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 20/10 minimum Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Plinthe en inox Colonnnette en inox de $\varnothing 32$ minimum sur toute la longueur fixées sur piètement Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) 4 vérins réglables en hauteur ; Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE) Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe <p>Rampe</p> <ul style="list-style-type: none"> Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit Eclairage du meuble par lampes incorporé Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum <p>Cuve</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 Chauffage par résistances blindées. Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. Protection par thermostat de sécurité. Isolation laine de verre. Remplissage automatique avec contrôle du niveau. 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Réserve</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de régulation à bulbe réglable. • Protection par thermostat de sécurité. • Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 2,5Kw minimum + 1,5 KW pour l'halogène • 1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d'eau 		
2	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES Marque : Référence : Dimension $\pm 10\%$: 1500X800X1800mm STRUCTURE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acier inox de qualité alimentaire • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance : 1.5 Kw minimum • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm <p>Pieds robustes réglables en hauteur</p> <ul style="list-style-type: none"> • habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage néon incorporé • Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles • Rampe à plateaux en tube de $\varnothing 32$ minimum • Plinthe en inox sur toute la longueur <p>VITRINES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine • Réglage de la température par thermostat digital • Température : $+4^{\circ}/+12^{\circ}\text{C}$ • Côté service : 1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit ou similaire • Côté client : portes battantes en méthacrylate ou en verre type glace securit ou similaire • Réfrigération ventilée <p>Cuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. • Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. • Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal) • La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé ($+2^{\circ}$) • Côtés extérieurs en glace thermo panne (double 		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>vitrage)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public • Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane • Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 • Plinthes inox fixées sur piètement <p>Dessus du meuble :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm , angles arrondis • Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) • Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire • Lumière intérieure, basse consommation <p>PLAQUE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réserve inférieure réfrigérée • Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C • isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 • Réfrigération ventilée <p>Livré avec glissières extractibles</p>		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : Dim : 600 x 800 x 900 mm ±10%</p> <p>Inox AISI 304 assiette à niveau constant</p> <p>alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à</p>		

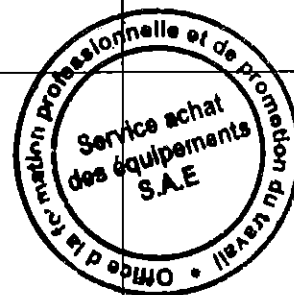
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)</p> <p>Présentation Scotch Bite sur le dessus</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm</p> <p>Construction entièrement en acier inox 18.10</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p>		
4	<p>MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum</p> <p>Bas : plateaux</p> <p>Acier utilisé sera inox AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm</p> <p>présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1.</p>		
5	<p>MEUBLE A VERRES MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim 700X800X1500 mm ±10%</p> <p>En casier</p> <p>distributeur à verres 8 niveaux de</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
7	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse 		
8	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • 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) • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 		
9	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 875X546X845 mm • 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants 		
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes 		
11	ETAGERE EN INOX 05 Niveaux <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 		
12	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES		

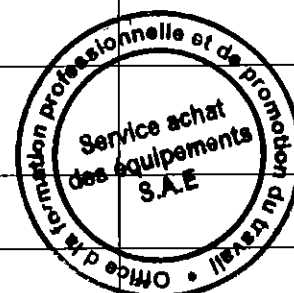
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
13	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm 		
14	DIABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy 		
15	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 600 x 400 mm 		
16	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm 		
17	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :		
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 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 		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	des consoles par 2 vis inox <ul style="list-style-type: none"> • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Étagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 		
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • 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 <u>Livré avec :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 		
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • une lance de 15 m • Enrouleur • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 		
21	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE 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 1300 W (performance équivalente à un 2000 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)		
22	MONOBROSSE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	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		
23	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : chariot équipé de : Presse à machoir 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle		
24	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE		
25	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum		
26	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis		
27	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		
28	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		
29	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		
30	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 $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD		02		
2	MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES		02		
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES		02		
4	MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN		02		
5	MEUBLE A VERRES MOBILE		02		
6	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS		12		
7	TABLE DE TRAVAIL MOBILE		70		
8	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE		12		
9	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE		12		
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX		12		
11	ETAGERE EN INOX 05 Niveaux		28		
12	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES		20		
13	BILLOT EN POLYPROPYLENE		02		
14	DIABLE		04		
15	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX		08		
16	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE		08		
17	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE		02		
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 LITRES AVEC EGOUTOIR		10		
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU		16		
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION		18		
21	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE		04		
22	MONOBROSSE		02		

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
23	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE		04		
24	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE		20		
25	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM		20		
26	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE		20		
27	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		10		
28	SEAU LAVEUR		24		
29	SEAU LAVEUR		24		
30	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS		04		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Signature et cachet du concurrent

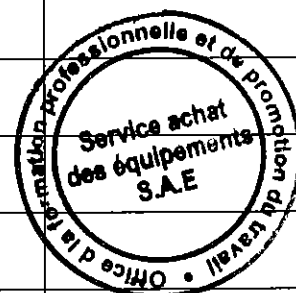
Fait à le



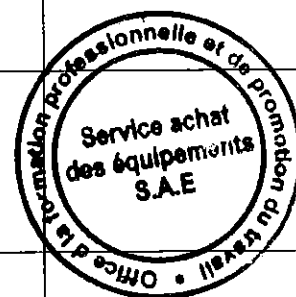
20 17

LOT N° 6 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

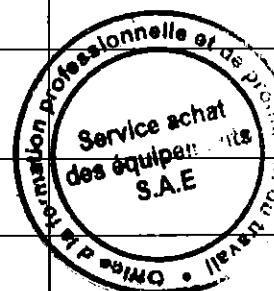
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM		
4	Barquette en fer blanc ovale annelé longueur 80 mm minimum		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum		
6	Boîte à épices		
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %		
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur		
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum		
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum		
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité inox 18/10		
12	Canneleurs inox, droitier		
13	Canneleurs inox, gaucher		
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
19	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum		
20	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum		
21	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine		



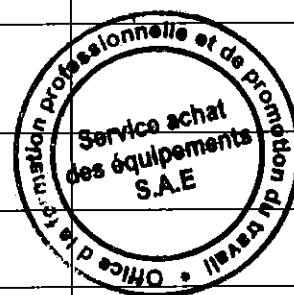
22	Ciseaux à poisson En acier inoxydable		
23	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum		
24	Corn plastique fort 150X100 mm minimum		
25	Coupe oeufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10		
26	Coupe tout		
27	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée		
28	COUTEAU A DESSERT 4000		
29	Couteau à génoise		
30	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable		
31	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM		
32	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
33	Couteau de table monobloc En inox 18/10		
34	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
35	Cuillères de table En inox 18/10		
36	Darriole inox Ø de 55 mm minimum		
37	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox		
38	Dérouleur ficelle sur table		
39	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum		
40	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum		



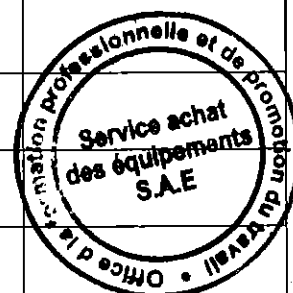
41	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum		
42	Douille en polycarbonate 24 tailles		
43	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum		
44	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3		
45	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9		
46	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum		
47	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum		
48	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum		
49	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum		
50	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8		
51	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir		
52	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10		
53	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum ± 10 %		
54	FOURCHETTE A DESSERT 4000		
55	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable		
56	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum ± 10 %		
57	Fourchette de table En inox 18/10		
58	Grille pâtisserie Inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses		
59	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses		
60	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl		
61	Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm		



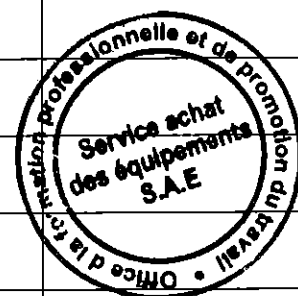
62	Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %		
63	Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm. Poids 20 g plein Dimensions moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm.		
64	Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum		
65	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %		
66	Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mm minimum		
67	Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum		
68	Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm		
69	Moule à cake cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum		
70	Moule à charlotte		
71	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum		
72	Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum		
73	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines		
74	Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm		
75	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm		
76	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm		
77	Moule à petit four dôme à côtes		
78	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm		
79	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm		
80	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm. Dimensions du moule 135x275 mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur 100x89 mm.		
81	Moule en polycarbonate rigide à forme de pomponette Coeur. Dimensions du moule 175 x 275 mm. Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30		



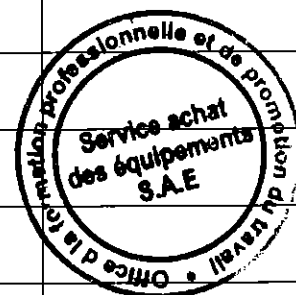
	mm Poids du chocolat plein gr. 55		
82	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm. Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30 mm Poids du chocolat plein gr. 55		
83	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm Nombre d'empreintes : 18 Conditionnement : à l'unité		
84	Moulin à poivre en acrylique		
85	Moulin à sel en acrylique		
86	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
87	Panière à pain		
88	Passoire conique Qualité inox 18/10		
89	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres		
90	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres		
91	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %		
92	Pince pâte de 100 mm en inox		
93	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		
94	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
95	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm		
96	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm		



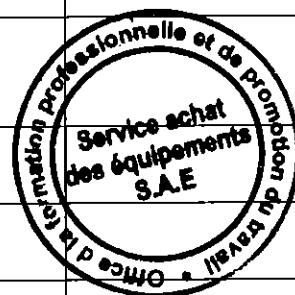
97	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm		
98	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm		
99	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1		
100	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm		
101	Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm		
102	Plateau ovale de service antidérapant		
103	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %		
104	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %		
105	Racle tout nylon 120X95 mm		
106	Racloir à billot		
107	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum		
108	Râpe à muscade En acier inoxydable		
109	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %		
110	Rouleau plc-vite en polyamide		
111	Roulette à pâte de 100 mm en inox		
112	Saladier granité		
113	Saupoudreuse à sucre		
114	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm		
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum		
116	SET DE TABLE		



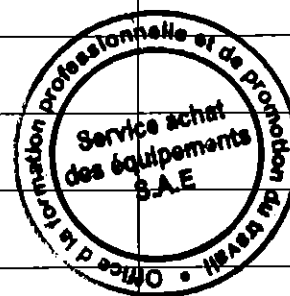
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c°		
118	Souffle à sucre		
119	Spatule flexible de 180 mm		
120	Spatule flexible Inox de 230 mm		
121	Spatule flexible inox de 300 mm		
122	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %		
123	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox		
124	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox		
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %		
126	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20		
127	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm		
128	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm		
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm		
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm		
131	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100		
132	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm		
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE		
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE		
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum		
136	Thermomètre confiseur		
137	Thermomètre sonde		
138	Thermos En inox Capacité : 1 litre minimum		



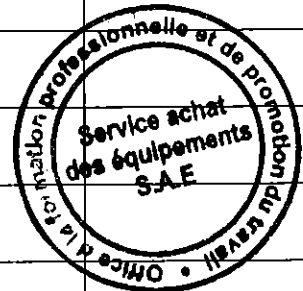
139	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm		
140	Vase en verre de table hauteur 140mm		
141	Vase en verre de type académie hauteur 250mm		
142	VERRE A BALLON 25CL		
143	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum		
144	Verre gigogne 22 cl		
145	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %		
146	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		
147	Bac gastronorme Inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10		
148	Bac gastronorme Inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		
149	Beurrier		
150	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum		
151	Brosse en inox Manche en bois		
152	Cadre à opéra En Inox Dimensions : 57x38x3,5 ± 10 %		
153	Caisse à génoise en fer blanc Dimensions : 400X300X35 mm ± 10 %		
154	Cendrier		
155	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum		
156	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum		
157	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21		



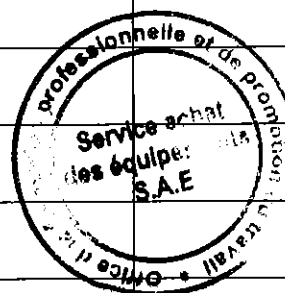
158	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum		
159	Coupelle porcelaine blanche de type éco		
160	Coupelle à sucre		
161	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10		
162	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10		
163	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10		
164	Cuillère à café En inox 18/10		
165	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10		
166	Ecailleur à poisson En acier inoxydable		
167	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10		
168	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1		
169	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2		
170	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde		
171	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm		
172	Huillier vinaigrier		



173	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10		
174	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
175	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10		
176	Moutardier		
177	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.		
178	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %		
179	Pinceau plat		
180	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm		
181	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		
182	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		
183	Plateau de service à anse rectangulaire		
184	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum		
185	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum		
186	Protège menu		
187	Racle tout nylon		
188	Ramasse couverts plastique		
189	Ramasse miette		
190	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum		



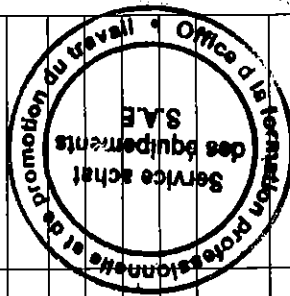
191	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum		
192	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm		
193	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
194	Spatule flexible de 180mm± 10 %		
195	Spatule pâtissière longueur 240mm ± 10 %		
196	Sucrier doseur de sucre		
197	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
198	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %		
199	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum		
200	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28		
201	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32		
202	POELE INOX 36		
203	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26		
204	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30		
205	POELE OVALE A POISSON diam 36		
206	POELON A SUCRE EN CUIVRE		
207	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60		
208	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM		
209	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35		
210	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24- 28-32-36		
211	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE		
212	Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 6 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Désignation		Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total
1	Araignée acier inoxydable	U	8		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE	U	240		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	240		
4	Barquette en fer blanc ovale annelé	U	100		
5	Barquette en fer blanc ovale unie	U	100		
6	Boîte à épices	U	8		
7	Bol porcelaine blanche	U	240		
8	Cadre à opéra	U	8		
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	U	8		
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	8		
11	Calotte inox	U	8		
12	Canneleurs inox, droitier	U	10		
13	Canneleurs inox, gaucher	U	8		
14	Carafe à eau base carrée	U	40		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	16		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	100		
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	16		
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	100		
19	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	16		
20	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm	U	60		

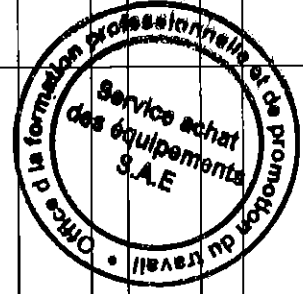


41 d

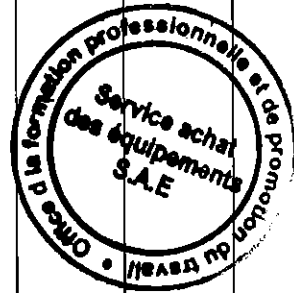
	mm minimum				
21	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	8		
22	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	U	8		
23	Cône en inox pour croquebouches Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum	U	4		
24	Corn plastique fort 150X100 mm minimum	U	20		
25	Coupe oeufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	U	8		
26	Coupe tout	U	8		
27	Couteau à désosser	U	8		
28	COUTEAU A DESSERT 4000	U	240		
29	Couteau à génoise	U	8		
30	Couteau à poisson	U	8		
31	Couteau batte	U	4		
32	Couteau de cuisine	U	8		
33	Couteau de table monobloc	U	240		
34	Couteau d'office	U	80		
35	Cuillères de table	U	240		
36	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	U	40		
37	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	U	4		
38	Dérouleur ficelle sur table	U	4		
39	Distributeur papier alu / film	U	4		
40	Douille cannelée en polycarbonate	U	16		
41	Douille cannelée en polycarbonate	U	16		
42	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	4		
43	Douille unie en polycarbonate	U	16		
44	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	4		
45	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	U	8		
46	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	8		
47	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	8		



48	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	8		
49	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	8		
50	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	8		
51	Entonnoir	U	8		
52	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	20		
53	Fourchette 2 dents	U	8		
54	FOURCHETTE A DESSERT 4000	U	240		
55	Fourchette à tremper le chocolat,	U	8		
56	Fourchette chef 2 dents	U	8		
57	Fourchette de table	U	240		
58	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	24		
59	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	24		
60	Mesure litre	U	4		
61	Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm	U	16		
62	Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %	U	20		
63	Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm.	U	8		
64	Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum	U	100		
65	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %	U	12		
66	Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mm minimum	U	12		
67	Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum	U	12		
68	Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm	U	12		
69	Moule à cake cannelé bordelés en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	12		
70	Moule à charlotte	U	12		
71	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	24		
72	Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum	U	24		
73	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines	U	24		
74	Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm	U	24		

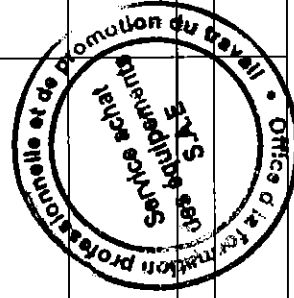


75	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm	U	100		
76	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm	U	100		
77	Moule à petit four dôme à côtes	U	100		
78	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm	U	100		
79	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm	U	16		
80	Moule en polycarbonate	U	12		
81	Moule en polycarbonate rigide	U	12		
82	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse	U	12		
83	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm	U	12		
84	Moulin à poivre en acrylique	U	24		
85	Moulin à sel en acrylique	U	24		
86	Ouvre boîte	U	4		
87	Panière à pain	U	12		
88	Passoire conique Qualité inox 18/10	U	8		
89	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	8		
90	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	8		
91	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm ± 10 %	U	20		
92	Pince pâte de 100 mm en inox	U	20		
93	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	16		
94	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		
95	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		



HI d

96	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		
97	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		
98	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		
99	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	48		
100	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	72		
101	Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm	U	24		
102	Plateau ovale de service antidérapant	U	24		
103	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	12		
104	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	12		
105	Racle tout nylon 120X95 mm	U	12		
106	Racloir à billot	U	8		
107	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	U	240		
108	Râpe à muscade En acier inoxydable	U	8		
109	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	8		
110	Rouleau pic-vite en polyamide	U	4		
111	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	4		
112	Saladier granité	U	200		
113	Saupoudreuse à sucre	U	24		
114	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm	U	100		
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum	U	4		
116	SET DE TABLE	U	240		
117	Silpat tapis 600x400 mm, adhésive, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 C°	U	8		

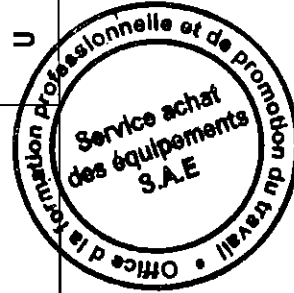


118	Souffle à sucre	U	8	
119	Spatule flexible de 180 mm	U	24	
120	Spatule flexible inox de 230 mm	U	24	
121	Spatule flexible inox de 300 mm	U	24	
122	Spatule inox.	U	24	
123	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène	U	24	
124	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène	U	24	
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %	U	8	
126	Tamis tout inox \varnothing de 350 \pm 10 % N° de maille : 20	U	8	
127	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 20 mm	U	8	
128	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm	U	8	
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 100 mm	U	240	
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 80 mm	U	240	
131	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 100	U	240	
132	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 80 mm	U	240	
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	240	
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	240	
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	U	40	
136	Thermomètre confiseur	U	12	

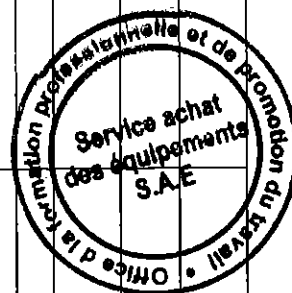


HE d

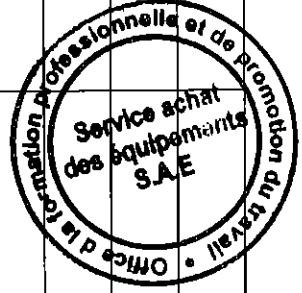
137	Thermomètre sonde	U	12		
138	Thermos En inox	U	24		
139	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	24		
140	Vase en verre de table hauteur 140mm	U	24		
141	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	U	24		
142	VERRE A BALLON 25CL	U	240		
143	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	U	24		
144	Verre gigogne 22 cl	U	24		
145	Assiette plate en porcelaine	U	240		
146	Bac gastronorme inox GN 1/1.	U	24		
147	Bac gastronorme inox GN 1/2.	U	24		
148	Bac gastronorme inox GN 1/3.	U	24		
149	Beurrier	U	50		
150	Bouilloire en inox	U	12		
151	Brosse en inox	U	16		
152	Cadre à opéra	U	24		
153	Caisse à génoise	U	24		
154	Cendrier	U	100		
155	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	U	100		
156	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	100		
157	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21	U	2		
158	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	40		
159	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U	40		
160	Coupelle à sucre	U	40		
161	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10	U	24		



162	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10	U	24		
163	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10	U	24		
164	Cuillère à café En inox 18/10	U	240		
165	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10	U	8		
166	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	U	8		
167	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U	8		
168	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	12		
169	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2	U	12		
170	Fusil mèche ronde	U	4		
171	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	20		
172	Huillier vinaigrier	U	50		
173	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	8		
174	Mandoline	U	8		
175	Moulin à légumes	U	8		
176	Moutardier	U	50		
177	Noyaux de cuisson	U	4		
178	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %	U	8		
179	Pinceau plat	U	8		
180	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	20		
181	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %	U	24		
182	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %	U	48		



183	Plateau de service à anse rectangulaire	U	48	
184	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	U	24	
185	Plateau rond de service antidérapant	U	24	
186	Protège menu	U	50	
187	Raclet tout nylon	U	12	
188	Ramasse couverts plastique	U	12	
189	Ramasse miette	U	24	
190	Saucières	U	50	
191	Seau plastique	U	12	
192	Serviette de cuisine :	U	200	
193	Sous tasse à café en porcelaine	U	240	
194	Spatule flexible de 180mm ± 10 %	U	8	
195	Spatule pâtissière	U	8	
196	Sucrier doseur de sucre	U	24	
197	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	240	
198	Tourtière cannelée fond amovible	U	10	
199	Verre trempé	U	240	
200	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28	U	2	
201	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32	U	2	
202	POELE INOX 36	U	2	
203	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26	U	2	
204	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	20	
205	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	4	
206	POELON A SUCRE EN CUIVRE	U	2	
207	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	4	
208	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	4	
209	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	8	
210	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	4	



211	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	4	
212	Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM	U	8	
MONTANT TOTAL EN HTVA				
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)				
MONTANT TOTAL EN TTC				

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Signature et cachet du concurrent

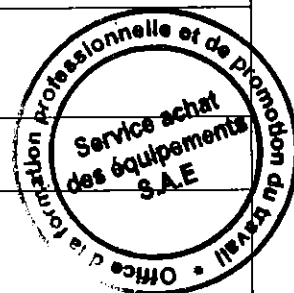
Fait à le



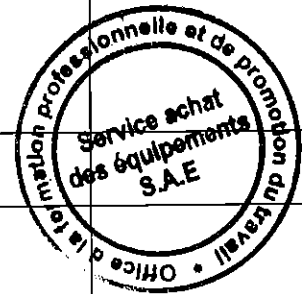
HI de

LOT N° 7: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE

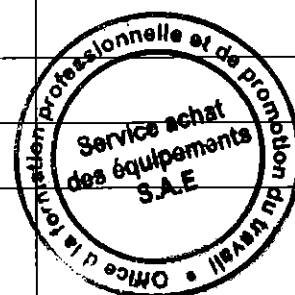
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE TETE DE LIT UNE PLACE : Tapissée avec similicuir, couleur au choix Hauteur 1 m minimum SOMMIER : Dimensions : 2,00 x 0,9m minimum Tapissée avec similicuir		
2	MATELAS A RESSORTS UNE PLACE Type Iris ou similaire : Dimensions : 1.90 x 0,90 m mini		
3	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE : Pour lit une place		
4	PARURE LIT : 1 Drap housse 2,00/2,40m 1 Drap plat 2,40/2,70m avec 1 logo OFPPT brodé en tissu percal 220 fils, 135g/m2 Taie d'oreiller en tissu percal 0.50/0.80m		
5	COUVERTURE POLAIRE : Dimensions : 202/2,40m Couleur Ecrue		
6	COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME : Dimensions : 2.90/2.5 Avec 03 coussins décoratifs		
7	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE : Dimensions : 0.6/1m		
8	DRESSING : Avec 02 portes 01 penderie, étagères en bois stratifié Finition chaine nature Dimensions : Largeur 1.72m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.54m		
9	TABLE DE CHEVET : En contre plaque finition chaine Avec 01 Petit tiroir		
10	PORTE VALISE : Dimensions minimum : 0.7 x0.4 m En contre plaque finition chaine		
11	PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN : 500 g/m2 mini 1 pièce 0.50x0.90 m mini 1 pièce 0.40x0.60 m mini		
12	LINGE DE BAIN : Serviette visage 500g / m2 mini : 0.90x0.50 m Serviette Bidet 500 g / m2 mini : 0.30x0.30 m Tapis de bain 800g / m2mini		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
13	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES TETE DE LIT 2 PLACES : <ul style="list-style-type: none"> - Tapissée avec similicuir en similicuir - pour lit 1.60x2 m SOMMIER : <ul style="list-style-type: none"> - Tapisse en similicuir - Dimensions : 1,60 x2m - Hauteur 1 m minimum 		
14	MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES Type Iris ou similaire : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 1.60/2m - Hauteur : 0.21 minimum 		
15	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :		
16	PARURE LIT 2 PLACES : <ul style="list-style-type: none"> - Drap housse 2x2.40 m mini - 1 Housse de couette 2.40x2.20 m mini en tissu percal 220 fils, 135g/m2 mini - Taie d'oreiller en tissu percal 0.50x0.85 m mini 		
17	COUETTE : <ul style="list-style-type: none"> - Microfibre - Dimensions : 2.20/2.40 m 		
18	CHALE DE LIT : <ul style="list-style-type: none"> - En toile imprimée - Toile unie 2.40/1.00 m 		
19	TABLE DE CHEVET : <ul style="list-style-type: none"> - Model pieds croises en CP finition chaine - Avec 01 tiroir 		
20	PIED DE LIT : <ul style="list-style-type: none"> - Croisé en contreplaque finition chaine - Dimensions : 1.50/0.40 m tapisse avec similicuir argente 		
21	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 1.20/1.50 m en laine 		
22	BLOC : <ul style="list-style-type: none"> - Meuble TV - Console incorporée - Meuble réfrigérateur - En contreplaqué finition chaine clair 		
23	DRESSING : <ul style="list-style-type: none"> - Avec penderie, étagères en bois stratifié chaine clair - Dimensions : Largeur 2.20 m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.65 m 		
24	PORTE VALISE : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : 0.90/0.40 m CP chaine clair - En contre plaque finition chaine 		

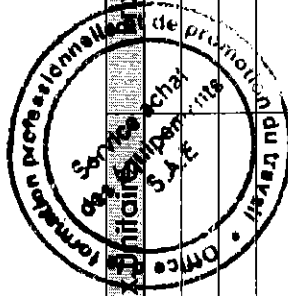


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
25	GRAND MIROIR : - Encadrement en bois 0.50/1.80 m		
26	FAUTEUIL : - Crapeau 1 place avec toile imprimée		
27	TABLE GUERIDON : - En contreplaque finition chaîne clair		
28	RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE		
29	SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO		
30	SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO		
31	SERVIETTE BIDET AVEC LOGO		
32	TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO		
33	TV LED - Type d'écran : LED - Taille de l'écran : 40 pouces - Alimentation 220 V – 50 HZ		
34	SMART TV - 45 Pouces minimum - Smart TV - Alimentation – 220 V – 50 hz		
35	SALON MAROCAIN : Banquettes marocaine traditionnelle avec support bois sculpté (15 ml) Tissus couverture banquettes (15 ml) 01 table ronde marocaine avec bois sculpté 06 Cendriers Rideaux salon (15 ml) 01 Tapis salon marocain 06 Poufs 01 Télévision UHD 4K 55 pouces		
36	SALON MODERNE : Salon moderne (15ml) Table pour salon moderne (01) Rideaux pour salon moderne (15ml) 06 Cendriers pour salon moderne 06 Poufs pour salon moderne 01 Télévision 55 POUCES Salon moderne (15 ml) 01 Télévision UHD 4K 55 pouces		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 7: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE



Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE	U	10		
2	MATELAS A RESSORTS UNE PLACE	U	10		
3	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :	U	20		
4	PARURE LIT :	U	20		
5	COUVERTURE POLAIRE :	U	20		
6	COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :	U	20		
7	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :	U	20		
8	DRESSING :	U	10		
9	TABLE DE CHEVET :	U	16		
10	PORTE VALISE :	U	10		
11	PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :	U	08		
12	LINGE DE BAIN :	U	16		
13	TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES	U	04		
14	MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES	U	04		
15	ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :	U	08		
16	PARURE LIT 2 PLACES :	U	08		
17	COUETTE :	U	08		
18	CHALE DE LIT :	U	08		
19	TABLE DE CHEVET :	U	08		
20	PIED DE LIT :	U	04		
21	DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :	U	08		
22	BLOC :	U	04		
23	DRESSING :	U	04		
24	PORTE VALISE :	U	04		
25	GRAND MIROIR :	U	04		
26	FAUTEUIL :	U	08		
27	TABLE GUERIDON :	U	04		
28	RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE	U	04		

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
29	SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO	U	08		
30	SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO	U	16		
31	SERVIETTE BIDET AVEC LOGO	U	16		
32	TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO	U	08		
33	TV LED	U	10		
34	SMART TV	U	05		
35	SALON MAROCAIN :	U	02		
36	SALON MODERNE :	U	02		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Signature et cachet du concurrent

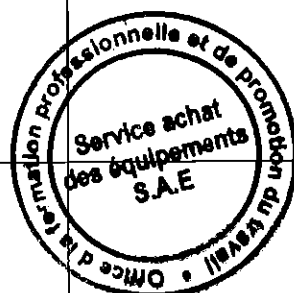
Fait à le



HI

LOT N° 8 : EQUIPEMENTS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Table restaurant Dimensions : Plateau : 800 x 800 mm Chant épaisseur : 2 mm Plateau en HPL contreplaqué ou bois traité épaisseur 35 mm minim Piètement : Dimensions : 50 x 50 mm, Hauteur : 750 mm \pm 10 mm En Hêtre massif vernis Couleur au choix		
2	Chaise de restaurant Chaise Structuré en Hêtre Assise rembourrée Hauteur assise : 460 mm \pm 10 %		
3	Molleton Dimensions : 850 x 850 mm \pm 10 mm Qualité professionnelle		
4	Nappe & Napperons En polycoton 50/50 Dimensions : 1300 x 1700 mm \pm 10 %		
5	Set de Table Dimensions : 330 x 450 mm \pm 10 % En polycoton 50/50 Couleur au choix		
6	Chemin de table En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 1300 mm \pm 10 % Couleur au choix		
7	Serviette En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 1300 mm \pm 10 % Couleur au choix		
8	Guéridon de Restaurant A hauteur des tables Restaurant Avec étagère		
9	Console Dimensions : 600 largeur x 500 Profondeur x 1400 Hauteur hors tout ; Bas 600 x 500 x 900 double porte avec étagère H 700 et tiroir avec 04 séparations H 200.		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 8: EQUIPEMENTS RESTAURANT PEDAGOGIQUE

Items	Designations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Table restaurant	U	100		
2	Chaise de restaurant	U	400		
3	Molleton	U	200		
4	Nappe & Napperons	U	200		
5	Set de Table	U	400		
6	Chemin de table	U	200		
7	Serviette	U	800		
8	Guéridon de Restaurant	U	08		
9	Console	U	12		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Signature et cachet du concurrent

Fait à le



H7a ch