

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



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2026.

Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et l'alinéa a) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025, relatif aux marchés publics de la Société Foncière CMC SA

Entre les soussignés :

LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A. ou son délégué, représentée par son Directeur Général
Mme Loubna TRICHA,

D'une part

Et,

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° :

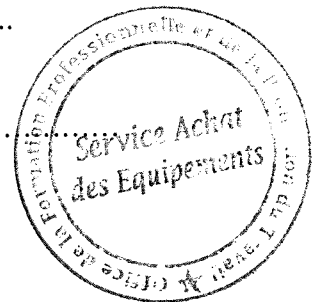
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale :

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

- Représentée par :

Monsieur



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

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché passé par appel d'offres ouvert simplifié a pour objet : Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des Métiers et des Compétences de Guelmim :

➤ **LOT unique : BATTERIE DE CUISINE, USTENSILES ET MANUTENTION PLASTIQUE**

Il est Passé en application de l'alinéa a du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 juillet 2025,

ARTICLE 2 : MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE

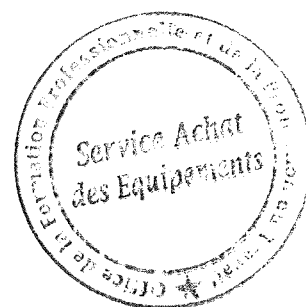
SOCIETE FONCIERE CMC S.A. a confié à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Formation professionnel (OFPPT) la mission globale de maîtrise d'ouvrage déléguée du programme des Cités des Métiers et des Compétences.

A cet effet, le Maître d'Ouvrage Délégué (OFPPT) agira pour l'accomplissement de la mission qui lui est confiée au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage (SOCIETE FONCIERE CMC S.A.).

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

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 Chaâbane 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 le règlement de la Foncière CMC SA, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le règlement propre de la foncière CMC SA approuvé le 15 juillet 2025.

- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 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'OFPPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 174/26/DEPP du 26/01/2026 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 2 500 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces, relatifs aux marchés publics ;

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

ARTICLE N°5 : CARACTERE DES PRIX

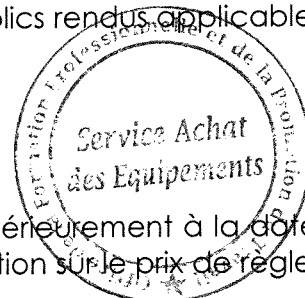
Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes.
Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le Maître d'Ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°6 : 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°7 : DROITS DE TIMBRES

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

ARTICLE N°8 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **3 (trois) mois**.

Ce délai est incompressible, et comprend aussi bien les délais nécessaires à la procédure de franchise, de transbordement et de passage en Douane.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service dont le modèle est en annexe 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 contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPT ;

Ce délai est celui que se réserve l'OFPPT pour la mise en œuvre des modalités de vérification de conformité technique objet de l'article 12 du présent CPS.

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 d'un pour mille (1/1000) du montant 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 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°9 : 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 Unique : Six mille trois cents dirhams (6.300,00 DH)**

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

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

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

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

ARTICLE N°10 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

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

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

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

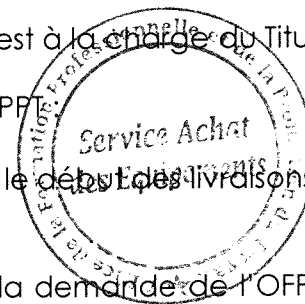
- Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

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

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

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

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



ARTICLE N°11 : 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 nécessaires à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

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

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

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché). (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.



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

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

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

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

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

ARTICLE N°12 : 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 Bon de livraison.

ARTICLE N° 13 : FORMATION

Il n'est pas prévu de formation.

ARTICLE N°14 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire

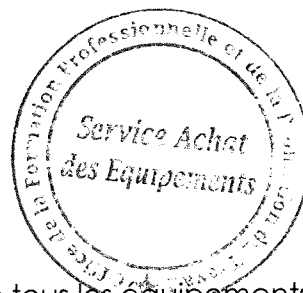
La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

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 vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.



Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°15 : MODE DE REGLEMENT

a) Mode de règlement :

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

b) Délai de règlement :

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours.

ARTICLE N°16 : MODALITES DE PAIEMENT

Société Foncière CMC S.A. procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

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

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. 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 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.
- Attestation de régularité fiscale.

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, La Société Foncière CMC S.A. 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 la Société Foncière CMC S.A. 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 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 la Société Foncière CMC S.A. 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 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.



Le Maître d'Ouvrage se libérera des sommes dues en exécution du présent marché en faisant donner crédit au compte ouvert au nom du prestataire indiqué sur l'acte d'engagement. Les paiements se feront sur la base du montant Hors Taxes, conformément aux dispositions prévues par la Code Générale des Impôts.

Dans le cas où ladite exonération n'est plus applicable, le Maître d'ouvrage paiera la TVA conformément aux règles de droit commun.

Aussi, les prestations de service réalisées pour le compte du maître d'ouvrage par une entreprise non-résidente sont soumises à l'impôt sur les sociétés au taux de 10% de ces prestations. Cet impôt est prélevé du montant desdites prestations sous forme de retenue à la source. Une copie de l'attestation du versement de cet impôt sera remise au prestataire, à sa demande. Pour les entreprises originaires de pays ayant signé avec le Maroc une convention destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.

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

ARTICLE N°17 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE 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 la Société Foncière CMC S.A. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°18 : BREVETS

Le titulaire garantira la Société Foncière CMC S.A., 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°19 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit notifier au maître d'ouvrage :

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n °2-22-431.



La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché, à savoir la fourniture entière.

N° de lot	Items qui peuvent faire l'objet de sous-traitance
Lot Unique	7, 8, 9, 104 et 105

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment à des petites et moyennes entreprises conformément à l'article 143 du décret n°2-22-431 précité.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

ARTICLE N°20 : DOMICILE DU TITULAIRE

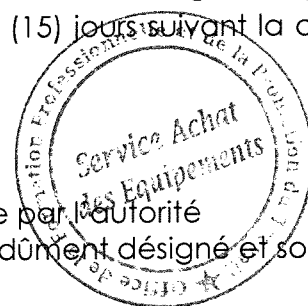
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au Maître d'Ouvrage Délégué dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

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 Délégué, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°21 : VALIDITE DU MARCHÉ

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



ARTICLE N°22 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

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

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du règlement précité.

ARTICLE N°23 : 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 inclut 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 la Société Foncière CMC S.A.

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°24 : 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 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°25 : DELAI DE GARANTIE

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

Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de 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.

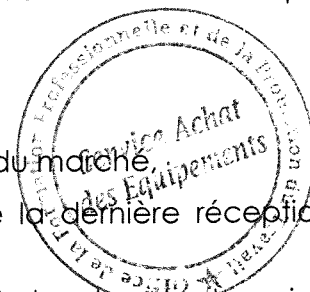
ARTICLE N°26 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

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 au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°27 : 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° 28 : 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° 29 : NANTISSEMENT

Le nantissement du présent marché se fera selon les mêmes modalités prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics. Ainsi, pour le nantissement du marché, le Maître d'ouvrage délégué 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 destinée à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par la Foncière CMC en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P. T ou son délégataire.

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

+ les paiements prévus au présent marché seront effectués par le PDG de la Foncière ou son délégué le cas échéant.

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°30 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par la Société Foncière CMC S.A. en concertation avec l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (CCAG-T).

ARTICLE 31 : AVANCE

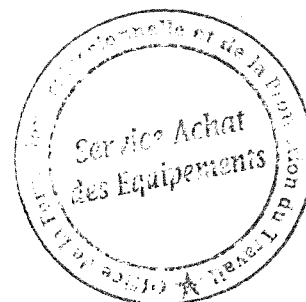
Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché n'a droit à aucune avance.

ARTICLE N°32 : MESURES COERCITIVES.

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



CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES



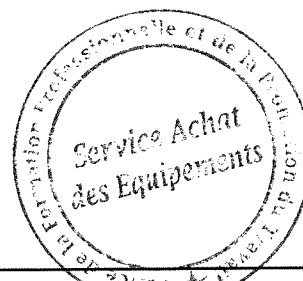
CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

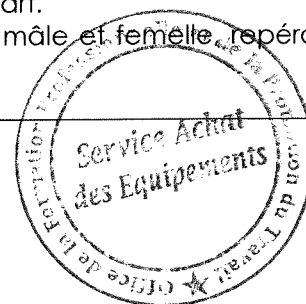
Lot Unique : Batterie de cuisine, ustensiles et manutention plastique

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

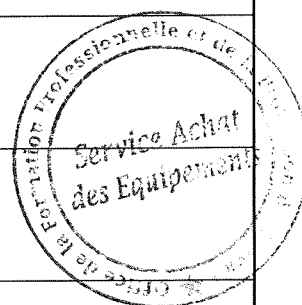
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Araignée en acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur blanche
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur blanche
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur grise ou noir
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION



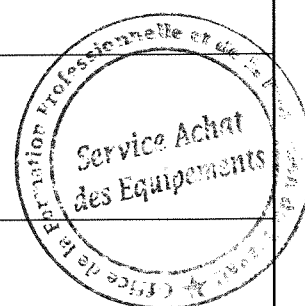
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur grise ou noir
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : • Dimensions : 600 x 400 mm
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE Marque : Référence : Fixe équipé de : • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 05 kg ☐ Disconnecteur NF ou équivalent protégeant le réseau d'eau potable ☐ Fixation murale • Mini-vannes d'isolement.
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG Marque : Référence : Portée : 300 Kg +/-10% Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur de pesage en aluminium homologué Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Autonomie de 65 heures minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque : Référence : Portée de 15 KG + /-10% Précision à 5 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



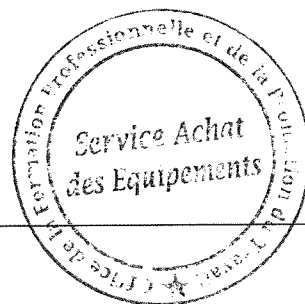
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 % Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier) Essoreuse à salade de qualité professionnelle : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.
11	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
12	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
13	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
14	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :
15	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 H 65 MM avec couvercle Marque : Référence :
16	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 H 100 MM avec couvercle Marque : Référence :
17	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 %



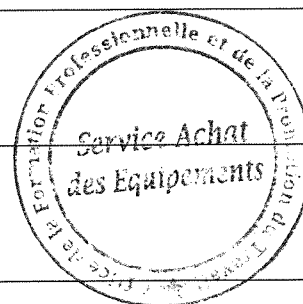
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 6.2 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
22	Bouilloire en inox 18/10 Marque : Référence : capacité : 4 l minimum ± 10 %
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % avec couvercle en inox Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 450, 45 LTR ± 10 % avec couvercle en inox Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
25	Brosses en Inox Marque : Référence : Longueur 30 cm ± 10 % Manche ergonomique en polypropylène
26	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
27	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :
28	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :
29	Coupe œufs en rondelles Marque :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence :
30	Coupe pain Marque : Référence :
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 10 litres minimum Diamètre : 24 cm environ Qualité Inox 18/10
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 40 litres minimum Diamètre : 40 cm environ Qualité Inox 18/10
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Longueur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée
34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en Polyoxyméthylène ou équivalent
36	Couteau de cuisine Marque : Référence : Lame en acier inoxydable
37	Couteau d'office Marque : Référence : Longueur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.
38	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque :

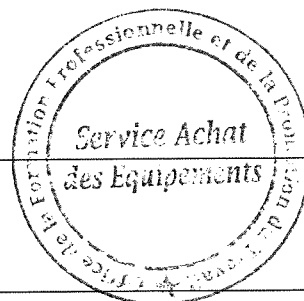


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence : Qualité Inox 18/10
39	Couvercle gastronorme inox GN ½ sans poignée Qualité Inox 18/10
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité Inox 18/10
41	Dérouleuse ficelle sur table Marque : Référence :
42	Distributeur papier alu / film Marque : Référence : Dimension : L43,6 CM x l 21,2 CM ± 10 %
43	Ecailleuse à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable
44	Ecumeuse inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence : En acier inoxydable
45	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence : En acier inoxydable
46	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ Marque : Référence : En acier inoxydable
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 28 CM 7 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 32 CM ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 40 CM ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10

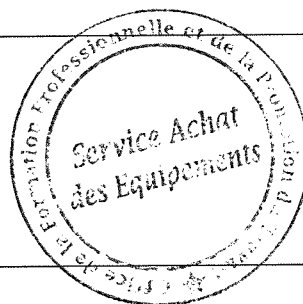




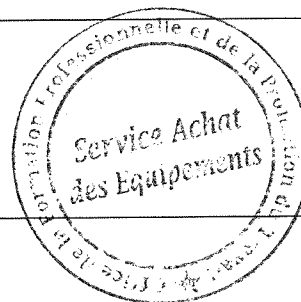
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
60	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 30 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 15 litres minimum
61	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 32 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 20 litres minimum
62	Mesure litre Marque : Référence : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl
63	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Ø : 24 cm $\pm$ 5 % Fourni avec 03 Grilles
64	Ouvre boîte Marque : Référence : 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
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 36 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 40 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 6.5 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 9.3 LTR $\pm$ 10 %



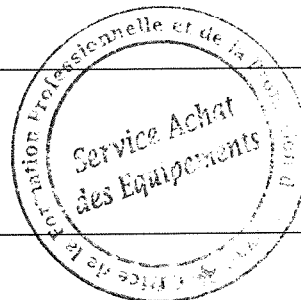
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
69	PASSOIRE EN INOX Ø 32 CM ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
70	PASSOIRE EN INOX Ø 28 CM ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
71	Percolateur Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz
72	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche
73	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge
74	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Verte
75	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : bleu
76	Planche à découper Marque :



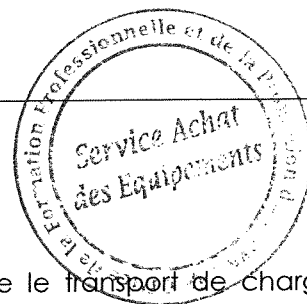
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence : En polyéthylènes 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : jaune
77	Planche à découper en bois pour pain Marque : Référence : Dimensions : 40 × 23 × 3,5 cm ± 10 %
78	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 400 MM Lg 300 MM ± 10 % Marque : Référence :
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 500 MM Lg 350 ± 10 % Marque : Référence :
83	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %
84	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %
85	Poêle Anti adhésif à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
86	Poêle Anti adhésif Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :
87	Poêle Anti adhésif Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence :
88	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm
89	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé
90	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable
91	Rondeau avec couvercle Ø 360 12L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
92	Rondeau avec couvercle Ø 450 16 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
93	Rondeau avec couvercle Ø 500 32 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
94	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :
95	Rouleau pique-pâte Marque : Référence :
96	Scie à viande Marque : Référence : En acier inoxydable
97	Seau plastique Avec anse Marque :



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum
98	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
99	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
100	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dimensions) Marque : Référence : Longueur : 25, 30, 35, 40 et 45 cm
102	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 1 mm ± 10 % En acier inoxydable 18/10
103	Thermomètre sonde, en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :
104	Poubelle 120 Litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.
105	Poubelle Roulante En Plastique

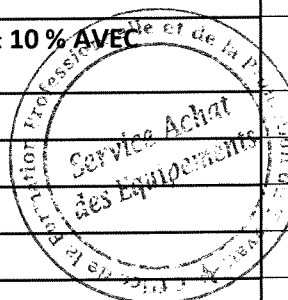


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	De capacités minimales 660 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.
106	Diable - À haut dossier - Force 250 Kg - Roues à bandage caoutchouc - Hauteur 1300 mm (+/-10%) - Largeur des bavettes 300 mm - Peinture époxy

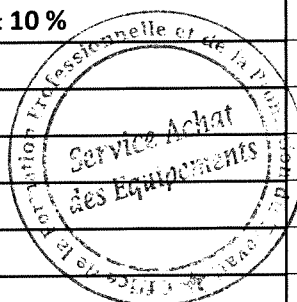


Tableau de répartition

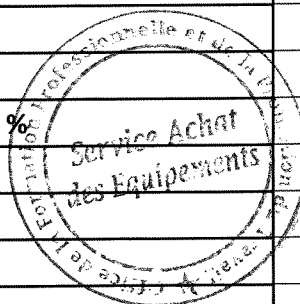
Items	Désignations Et Caractéristiques Techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
1	ARAIGNÉE EN ACIER INOXYDABLE	U	5
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE	U	4
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG	U	1
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE 10 L ± 10 %	U	1
11	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
12	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
13	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
14	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10
15	Bac gastronome polycarbonates GN 1/2 ; H 65 MM avec couvercle	U	10
16	Bac gastronome polycarbonates GN 1/2 H 100 MM avec couvercle	U	10
17	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 6.2 LTR ± 10 %	U	5
22	BOUILLLOIRE EN INOX 18/10	U	4
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 450 , 45 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4
25	BROSSES EN INOX	U	2
26	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10
27	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2
28	COUPE CŒUFS EN QUARTIERS	U	2
29	COUPE CŒUFS EN RONDELLES	U	2



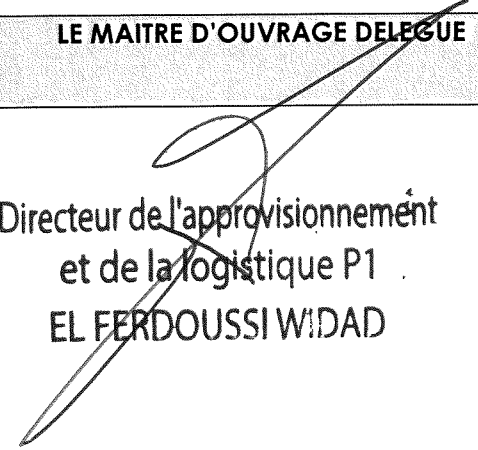
Items	Désignations Et Caractéristiques Techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
30	COUPE PAIN	U	2
31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2
34	COUTEAU À POISSON	U	2
35	COUTEAU BATTE	U	2
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3
37	COUTEAU D'OFFICE	U	20
38	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10
41	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1
42	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2
43	ECAILLEUR À POISSON	U	2
44	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM ± 5 %	U	10
45	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5
46	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 28 CM 7 LTR ± 10 %	U	3
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 32 CM ± 10 %	U	3
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 40 CM ± 10 %	U	3
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10
51	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5
52	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4
53	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2
54	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10
55	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10
56	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	6
57	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %	U	5
58	MANDOLINE	U	2
59	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24 ± 10 %	U	3
60	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 30 ± 10 %	U	3
61	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 32 ± 10 %	U	3
62	MESURE LITRE	U	2
63	MOULIN À LÉGUMES	U	3
64	OUVRE BOÎTE	U	2
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 36 CM ± 10 %	U	5

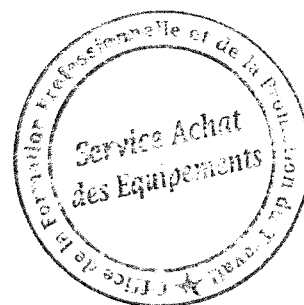


Items	Désignations Et Caractéristiques Techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 40 CM ± 10 %	U	5
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR ± 10 %	U	5
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR ± 10 %	U	5
69	PASSOIRE EN INOX Ø 32 CM ± 10 %	U	5
70	PASSOIRE EN INOX Ø 28 CM ± 10 %	U	5
71	PERCOLATEUR	U	2
72	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5
73	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2
74	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2
75	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLEU	U	2
76	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2
77	PLANCHE A DECOUPER EN BOIS POUR PAIN	U	2
78	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 400 MM Lg 300 MM ± 10 %	U	5
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 500 MM LG 350 ± 10 %	U	5
83	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
84	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
85	POÊLE ANTI ADHESIF À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5
86	POÊLE ANTI ADHESIF Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5
87	POÊLE ANTI ADHESIF Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5
88	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2
89	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1
90	RÂPE À MUSCADE	U	2
91	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 12L ± 10 %	U	3
92	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 16 L ± 10 %	U	3
93	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 32 L ± 10 %	U	3
94	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2
95	ROULEAU PIQUE-PÂTE	U	1
96	SCIE À VIANDE	U	2
97	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10
98	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 %	U	5
99	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %	U	5
100	SERVIETTE DE CUISINE	U	100
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFÉRENTES DIMENSIONS (5 dimensions)	U	20

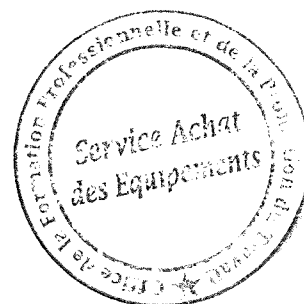


Items	Désignations Et Caractéristiques Techniques	Unité	QTE CMC GUELMIM
102	TAMIS TOUT INOX	U	20
103	THERMOMÈTRE SONDE, EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C À 120°C ± 10 %	U	4
104	POUBELLE 120 LITRES	U	9
105	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1
106	DIABLE	U	1

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DÉLÉGUÉ
<u>Lu et accepté</u>	 Directeur de l'approvisionnement et de la logistique P1 EL FERDOUSSI WIDAD



Annexe : Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrents



Lot Unique : Batterie de cuisine, ustensiles et manutention plastique

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

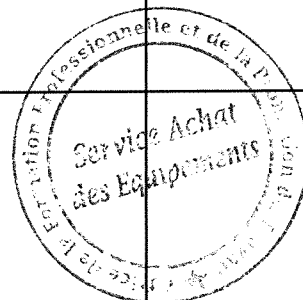
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

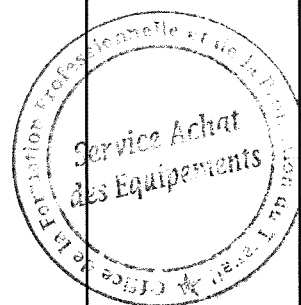
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

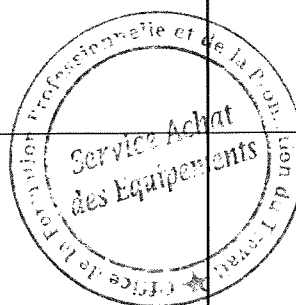
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée en acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10		
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur blanche		
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur blanche		
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur grise ou noir		
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION		

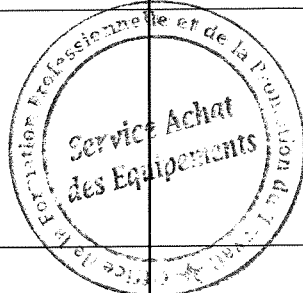


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur grise ou noir		
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : • Dimensions : 600 x 400 mm		
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE Marque : Référence : Fixe équipé de : - tuyau qualité alimentaire longueur 15 m - Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - support inox bidon, 05 kg ☐ Disconnecteur NF ou équivalent protégeant le réseau d'eau potable ☐ Fixation murale - Mini-vannes d'isolement.		
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG Marque : Référence : Portée : 300 Kg +/-10% Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur de pesage en aluminium homologué Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Autonomie de 65 heures minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque :		

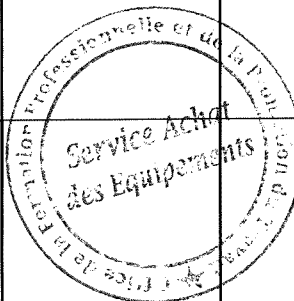


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Référence : Portée de 15 KG + /-10% Précision à 5 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 % Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier) Essoreuse à salade de qualité professionnelle : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		
11	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
12	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
13	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
14	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :		

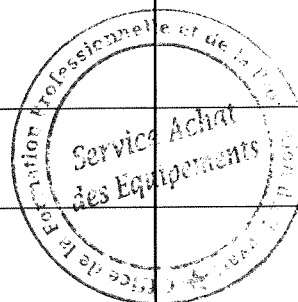


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
15	Bac gastronome polycarbonates GN 1/2 H 65 MM avec couvercle Marque : Référence :		
16	Bac gastronome polycarbonates GN 1/2 H 100 MM avec couvercle Marque : Référence :		
17	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 6.2 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
22	Bouilloire en inox 18/10 Marque : Référence : capacité : 4 l minimum ± 10 %		

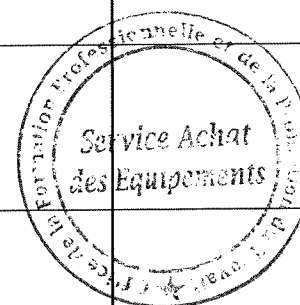
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % avec couvercle en inox Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 450, 45 LTR ± 10 % avec couvercle en inox Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
25	Brosses en Inox Marque : Référence : Longueur 30 cm ± 10 % Manche ergonomique en polypropylène		
26	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
27	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :		
28	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :		
29	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :		
30	Coupe pain Marque : Référence :		
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 10 litres minimum Diamètre : 24 cm environ Qualité Inox 18/10		
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 40 litres minimum Diamètre : 40 cm environ Qualité Inox 18/10		
33	Couteau à désosser Marque : Référence :		



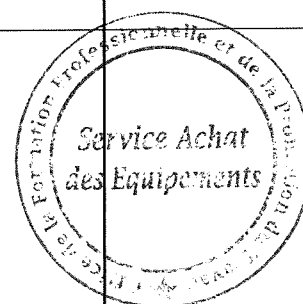
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Longueur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée		
34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable		
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en Polyoxyméthylène ou équivalent		
36	Couteau de cuisine Marque : Référence : Lame en acier inoxydable		
37	Couteau d'office Marque : Référence : Longueur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.		
38	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
39	Couvercle gastronorme inox GN ½ sans poignée Qualité Inox 18/10		
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité Inox 18/10		
41	Dérouleuse ficelle sur table Marque : Référence :		
42	Distributeur papier alu / film Marque : Référence : Dimension : L43,6 CM x l 21,2 CM ± 10 %		
43	Ecailleuse à poisson Marque :		



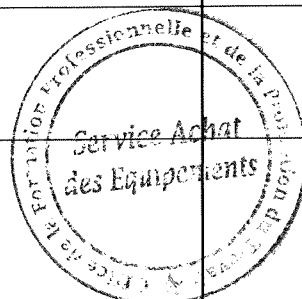
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Référence : En acier inoxydable		
44	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
45	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 Marque : Référence : En acier inoxydable		
46	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ Marque : Référence : En acier inoxydable		
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 28 CM 7 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 32 CM ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 40 CM ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
51	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum		
52	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 180 mm minimum		
53	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable		



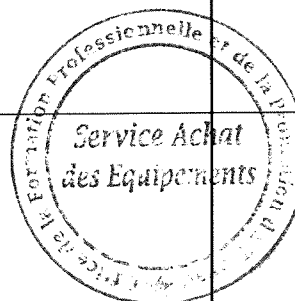
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde		
54	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
55	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
56	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 24 cm $\pm$ 10 % En acier inoxydable 18/10		
57	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
58	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
59	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 24 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 8 litres minimum		
60	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 30 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 15 litres minimum		

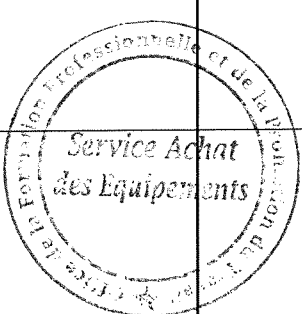


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
61	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 32 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 20 litres minimum		
62	Mesure litre Marque : Référence : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl		
63	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Ø : 24 cm $\pm$ 5 % Fourni avec 03 Grilles		
64	Ouvre boîte Marque : Référence : 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		
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 36 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 40 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 6.5 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 9.3 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
69	PASSOIRE EN INOX Ø 32 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence :		

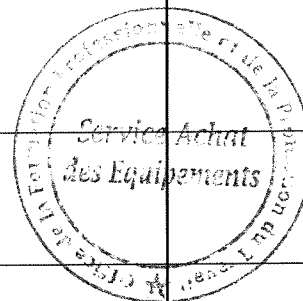


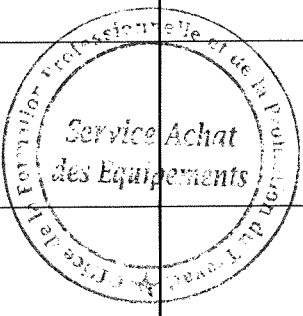
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	En acier inoxydable 18/10		
70	PASSOIRE EN INOX Ø 28 CM ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
71	Percolateur Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz		
72	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylène 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche		
73	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylène 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge		
74	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylène 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Verte		
75	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylène 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : bleu		
76	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylène 400 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : jaune		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
77	Planche à découper en bois pour pain Marque : Référence : Dimensions : 40 × 23 × 3,5 cm ± 10 %		
78	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :		
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 400 MM Lg 300 MM ± 10 % Marque : Référence :		
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 500 MM Lg 350 ± 10 % Marque : Référence :		
83	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %		
84	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %		
85	Poêle Anti adhésif à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		
86	Poêle Anti adhésif Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :		
87	Poêle Anti adhésif Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
88	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm		
89	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : lame interchangeable et réversible en acier trempé		
90	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable		
91	Rondeau avec couvercle Ø 360 12L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
92	Rondeau avec couvercle Ø 450 16 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
93	Rondeau avec couvercle Ø 500 32 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
94	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		
95	Rouleau pique-pâte Marque : Référence :		
96	Scie à viande Marque : Référence : En acier inoxydable		

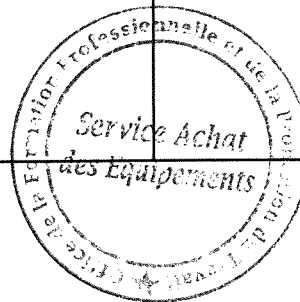


Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
97	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum		
98	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
99	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
100	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm		
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dimensions) Marque : Référence : Longueur : 25, 30, 35, 40 et 45 cm		
102	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 1 mm ± 10 % En acier inoxydable 18/10		
103	Thermomètre sonde, en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :		
104	Poubelle 120 Litres À couvercle La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.		

67

5

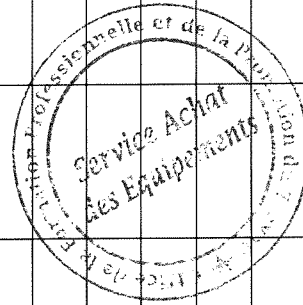
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.		
105	Poubelle Roulante En Plastique De capacités minimales 660 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.		
106	Diable - À haut dossier - Force 250 Kg - Roues à bandage caoutchouc - Hauteur 1300 mm (+/-10%) - Largeur des bavettes 300 mm - Peinture époxy		



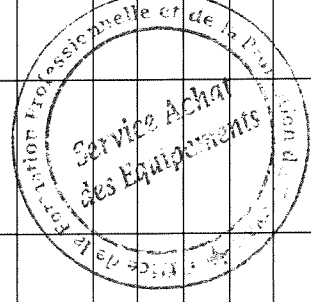
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot Unique : Batterie de cuisine, ustensiles et maintenance plastique

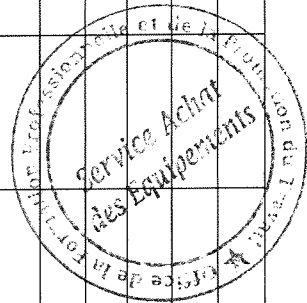
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	ARAIGNÉE EN ACIER INOXYDABLE	U	5				
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1				
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE	U	4				
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG	U	1				
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1				
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE 10 L ± 10 %	U	1				
11	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
12	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				



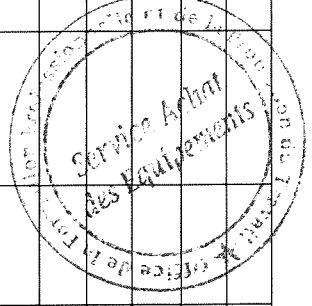
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
13	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
14	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10				
15	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; H 65 MM avec couvercle	U	10				
16	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 H 100 MM avec couvercle	U	10				
17	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10				
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5				
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5				
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5				
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 6.2 LTR ± 10 %	U	5				
22	BOUILLOIRE EN INOX 18/10	U	4				
23	BRAISIÈRE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4				
24	BRAISIÈRE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 450, 45 LTR ± 10 % avec couvercle en inox	U	4				
25	BROSSES EN INOX	U	2				
26	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10				
27	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2				
28	COUPE ŒUFS EN QUARTIERS	U	2				
29	COUPE ŒUFS EN RONDELLES	U	2				



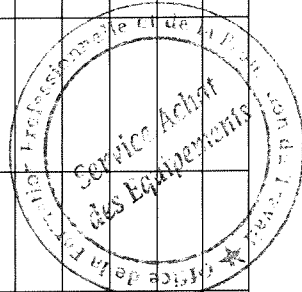
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliquée	Montant TTC
30	COUPE PAIN	U	2				
31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2				
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2				
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2				
34	COUTEAU À POISSON	U	2				
35	COUTEAU BATTE	U	2				
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3				
37	COUTEAU D'OFFICE	U	20				
38	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10				
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10				
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10				
41	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1				
42	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2				
43	ECAILLEUR À POISSON	U	2				
44	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM ± 5 %	U	10				
45	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5				
46	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5				
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 28 CM 7 LTR ± 10 %	U	3				
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 32 CM ± 10 %	U	3				
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 40 CM ± 10 %	U	3				
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10				



Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
51	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5				
52	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4				
53	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2				
54	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10				
55	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10				
56	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	6				
57	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %	U	5				
58	MANDOLINE	U	2				
59	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24 ± 10 %	U	3				
60	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 30 ± 10 %	U	3				
61	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 32 ± 10 %	U	3				
62	MESURE LITRE	U	2				
63	MOULIN À LÉGUMES	U	3				
64	OUVRE BOÎTE	U	2				
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 36 CM ± 10 %	U	5				
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 40 CM ± 10 %	U	5				
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR ± 10 %	U	5				
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR ± 10 %	U	5				
69	PASSOIRE EN INOX Ø 32 CM ± 10 %	U	5				
70	PASSOIRE EN INOX Ø 28 CM ± 10 %	U	5				



Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
71	PERCOLATEUR	U	2				
72	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5				
73	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2				
74	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2				
75	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLEU	U	2				
76	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2				
77	PLANCHE A DECOUPER EN BOIS POUR PAIN	U	2				
78	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10				
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10				
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5				
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 400 MM Lg 300 MM ± 10 %	U	5				
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 500 MM LG 350 ± 10 %	U	5				
83	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10				
84	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10				
85	POÊLE ANTI ADHESIF À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5				
86	POÊLE ANTI ADHESIF Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5				
87	POÊLE ANTI ADHESIF Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5				
88	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2				
89	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1				
90	RÂPE À MUSCADE	U	2				



Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
91	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 12L ± 10 %	U	3				
92	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 16 L ± 10 %	U	3				
93	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 32 L ± 10 %	U	3				
94	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2				
95	ROULEAU PIQUE-PATE	U	1				
96	SCIE À VIANDE	U	2				
97	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10				
98	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 %	U	5				
99	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %	U	5				
100	SERVETTE DE CUISINE	U	100				
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dimensions)	U	20				
102	TAMIS TOUT INOX	U	20				
103	THERMOMÈTRE SONDE, EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C À 120°C ± 10 %	U	4				
104	POUBELLE 120 LITRES	U	9				
105	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1				
106	DIABLE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

