

ROYAUME DU MAROC
Maître d'ouvrage : LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A.
Maître d'ouvrage délégué : OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 145/2022

Le **04 Octobre 2022 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, pour le compte de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en maîtrise d'ouvrage déléguée, ayant pour objet **l'Acquisition des outillages de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de Rabat, Tanger et Beni Mellal**

➤ **Lot unique : Outillage de cuisine et de restauration**

Le dossier d'appel d'offres peut être retiré au 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) 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.

La caution provisoire est fixé à la somme de :

- **Lot unique : Cent seize mille deux cents Dirhams (116 200.00 DH)**

L'estimation des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage est fixée à la somme de :

- **Lot unique : Sept millions sept cent quarante mille cent cinquante-trois Dirhams et quatre-vingt-quatre centimes (7 740 153.84 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'OFPPT

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 kaada 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°6 du règlement de consultation

المملكة المغربية

صاحب المشروع: LA FONCIERE CMC S.A صاحب المشروع مفوض: مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل رقم 2022/145

في يوم 04 أكتوبر 2022 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 الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح لحساب مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل في إدارة المشاريع بالتفويض ، لأجل اقتناء أدوات المطبخ التعليمي لقسم السياحة والفنادق والمطاعم المخصصة لمدن المهن والكفاءات في الرباط وطنجة وبني ملال

• حصة وحيدة: أدوات المطبخ والمطاعم

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا 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 :

• حصة وحيدة : مائة وستة عشر ألفا ومنتان (116 200,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ:

• حصة وحيدة: سبعة ملايين وسبع مائة وأربعون ألف ومائة وثلاثة وخمسون درهماً وأربعة وثمانون سنتيماً (7 740 153,84) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- إما أن يتم إرسالها إلكترونياً وفقاً لأحكام قرار وزارة الاقتصاد والمالية رقم 20-14 بتاريخ 8 ذي القعدة 1435 (4 سبتمبر 2014) المتعلق بإزالة الطابع المادي لإجراءات المشتريات العامة.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 6 من نظام الإستشارة



MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

ROYAUME DU MAROC

MAITRE D'OUVRAGE

SOCIETE FONCIERE CMC S.A.

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

Dossier d'Appel d'offres

Ouvert sur offres de prix

N° 1451 2022

Objet de l'Appel d'offres :

- Acquisition des outillages de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de Rabat, Tanger et Beni Mellal
- Lot unique : Outillage de cuisine et de restauration



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



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
ARTICLE 2	: MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 3	: MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
ARTICLE 4	: DEFINITIONS
ARTICLE 5	: CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 6	: JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 7	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.
ARTICLE 8	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 9	: OFFRE VARIANTE.
ARTICLE 10	: COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 11	: INFORMATION DES CONCURRENTS.
ARTICLE 12	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 13	: REPARTITION EN LOT.
ARTICLE 14	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 15	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 16	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 17	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
ARTICLE 18	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 19	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
ARTICLE 20	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 21	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 22	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.



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 des outillages de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de Rabat, Tanger et Beni Mellal En Lot unique : Outillage de cuisine et de restauration

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'ouvrage du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : la **Société Foncière CMC S.A.**

ARTICLE N°3 : MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Le maître d'ouvrage délégué est l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Outre le lancement et le jugement de la procédure des Appels d'offres, la mission de la maîtrise d'ouvrage déléguée est portée sur :

- Le suivi d'exécution du marché ;
- Les démarches, éventuelles, nécessaires à l'obtention de l'exonération des droits de douanes ;
- La coordination nécessaire pour La préparation des conditions de livraison, d'installation et de réception des équipements ;
- La signature des bons de dépôt et des livraisons conformément aux dispositions prévues par ce marché ;
- La réception provisoire du marché ;
- La réception définitive du marché ;

- La liquidation et le paiement des dossiers de facturation.

L'OFPPT représente la Société Foncière CMC S.A. à l'égard du titulaire de ce marché dans l'exercice des attributions qui lui sont confiés jusqu'à ce que la Société Foncière des CMC ait constaté l'achèvement de sa mission.

ARTICLE N°4 : 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°5 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

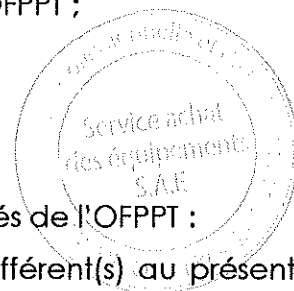
Conformément aux dispositions de l'article n°24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

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°6 : 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 constituent.

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 sert 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 visées 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, selon le modèle joint au présent règlement.

ARTICLE N°7 : 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°8 : 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 :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe , du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leurs 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.

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 proposées 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 Délégué 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°9 : 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°10 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPPT, 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°11 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au Maître d'Ouvrage Délégué, 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 Délégué au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le Maître d'Ouvrage Délégué 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 Délégué 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 Délégué 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°12 : 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 Délégué 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, celui-ci est publié 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 ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain 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 initial.

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 Délégué, 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.

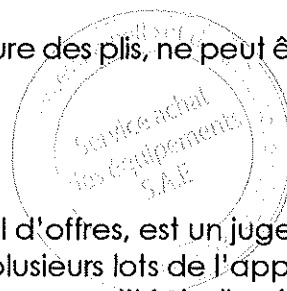
La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au Maître d'Ouvrage Délégué d'apprécier sa demande de report.

Si le Maître d'Ouvrage Délégué 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 Délégué.

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°13 : 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 Délégué procède à l'ouverture, à l'examen des offres de chaque lot, et à l'attribution par lot.

ARTICLE N°14 : 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 le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

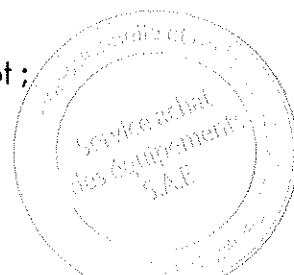
Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».

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** »,

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°15 : 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°16 : 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°17 : 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 Délégué 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 Délégué, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

ARTICLE N°18 : 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°19 : 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°20 : 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°21 : 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°22 : 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 6-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 et postérieur).

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.
- 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.

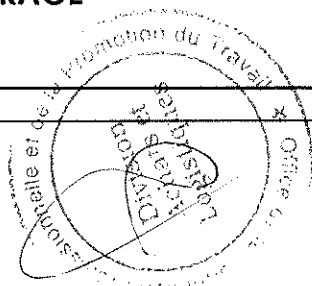


MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Etabli par :

[Signature]



Vérifié par le Service des Marchés :

Achraf HAJJAJI

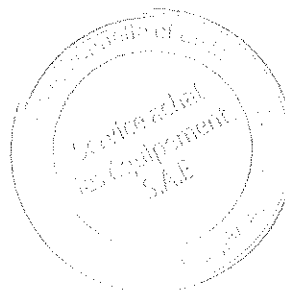
[Signature]
Chef de Service des Marchés

Le Maître d'Ouvrage Délégué

Le Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique

[Signature]

Abdeltif AOURAGH



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 des outillages de la cuisine pédagogique du pôle
Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de
Rabat, Tanger et Beni Mellal**

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

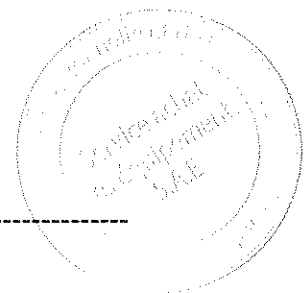
a) Pour les personnes physiques

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)

La Société Foncière CMC S.A. se libérera des sommes dues par elle 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.....

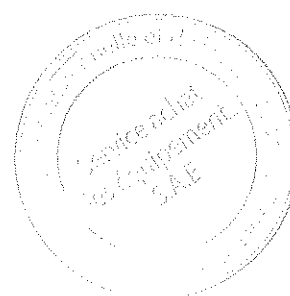
(Signature et cachet du concurrent)

(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 des outillages de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de Rabat, Tanger et Beni Mellal

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

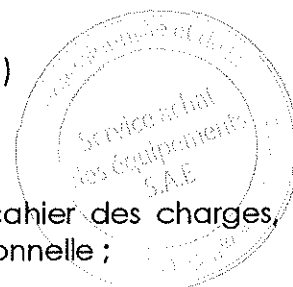
B - Pour les personnes morales

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 (Localité) sous le n° (1)
 N° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), 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 remplie 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 Maître d'Ouvrage Délégué a prévues dans ledit cahier ;
- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux 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.



MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

MODELE ATTESTATION DE REFERENCE

Logo Entreprise

Date

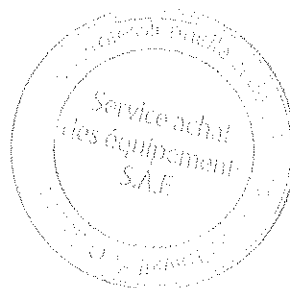
ATTESTATION DE REFERENCE

Je soussigné, [Nom et prénom], [qualité du signataire], atteste par la présente que la société [Nom de la société], a exécuté les prestations [Détailler les prestations], objet du marché n°....., d'un montant de :, sur un délai d'exécution de :

A la date du :.....

Les prestations mentionnées, ci-dessus, se sont déroulés dans de bonnes conditions et à notre entière satisfaction.

La présente attestation est établie pour servir et valoir ce que de droit.



Signature et cachet

Nom et prénom du signataire

Qualité du signataire.



MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

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

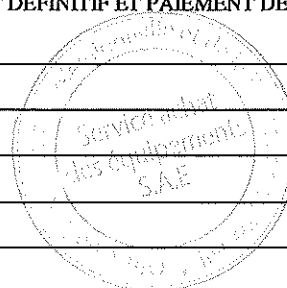


MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

SOMMAIRE

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





MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2022.

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) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

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 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 SUI



4/2

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet : Acquisition des outillages de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés aux Cités des métiers et des Compétences de Rabat, Tanger et Beni Mellal en Lot unique : Outillage de cuisine et de restauration

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 maitrise 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.).

A ce titre, le présent marché est passé en application à l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17, 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 Professionnelle et de la Promotion de Travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

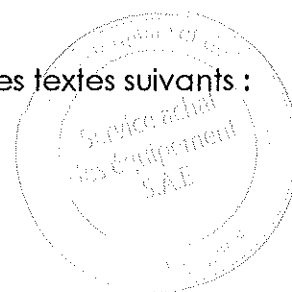
Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 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 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 règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, 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 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 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'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°5 : 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°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 : FORMALITES DE DOUANES ET DU COMMERCE EXTERIEUR

Dans le cadre de l'exécution des marchés afférents aux projets des Cités des Métiers et des Compétences (CMC), le titulaire **pourra ou non** opter pour le bénéfice de la franchise tel que précisé ci-après :

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Les équipements du présent marché pourront bénéficier de la franchise des droits de douanes et des taxes à l'importation, sur demande du titulaire, et ce conformément à la convention de l'UNESCO à laquelle le Maroc a adhéré par Dahir n°1.60201 et n°160.202 du 14 Joumada I 1383 (3 Octobre 1963).

Toutes les formalités d'établissement des demandes d'importation et d'obtention des autorisations d'importation délivrées par l'autorité gouvernementale chargée du commerce et de l'industrie (direction du commerce extérieur et Office des changes) ainsi que toutes les formalités douanières seront réalisées par le titulaire et les frais y afférents seront à sa charge.

A cet effet, le titulaire devra prendre toutes les mesures nécessaires pour obtenir les autorisations d'importation dûment visées par les autorités compétentes.

Le titulaire est réputé être au courant des démarches à suivre et de la liste des produits susceptibles d'être non autorisés à l'importation au MAROC. Aucune réclamation ne sera admise à cet effet par l'O.F.P.P.T.

En tant que Maître d'Ouvrage Délégué (MOD), 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.

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Générale des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°9 : FORMALITES DE FRANCHISE DOUANIÈRE ET D'EXONERATION DE LA TVA.

a. Le titulaire ayant opté pour bénéficier de la franchise douanière :

Le matériel bénéficiant de la franchise douanière UNESCO bénéficiera d'une exonération de la TVA et ce en application de l'article 8 paragraphe 28 de la loi n°30-85 tel qu'elle a été modifiée et complétée.

L'OFPPT demandera l'exonération de la TVA à la Direction des impôts après avoir reçu du titulaire du marché les pièces suivantes :

-La demande d'attestation d'achat en exonération de la TVA en annexe dûment remplie par le titulaire ;

- La facture pro forma en quatre exemplaires ;

- L'original de la décision soldée de la franchise douanière dûment visée par l'inspecteur douanier ;

-La copie de la déclaration unique de marchandise (DUM) ;

b. Le titulaire n'ayant pas opté pour bénéficier de la franchise douanière :

En vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Générale des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts ».

ARTICLE N°10 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 Jours (quatre-vingt-dix jours)**



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.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 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.

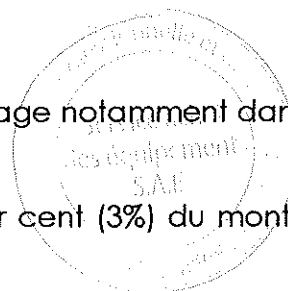
ARTICLE N°11 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

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 : cent seize mille deux cent Dirhams (116.200,00 DH)**

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

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



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

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

ARTICLE N°12 : 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.

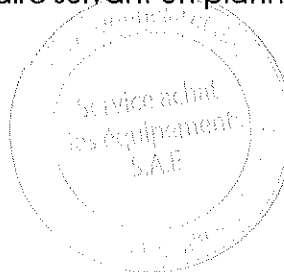
Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

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°13 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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



En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

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

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

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

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

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°14 : 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° 15 : FORMATION

Il est prévu des formations sur l'utilisation et mise en marche pour tous les lots.

Une feuille de présence journalière de formations doit :

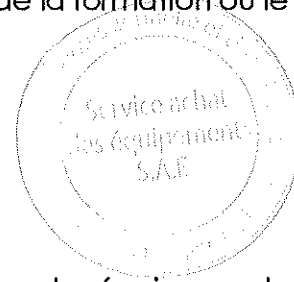
Préciser la date de la formation, la durée de la formation et les thèmes dispensés

Être émargé par les bénéficiaires de la formation, le responsable de la formation ou le Directeur, lieux de déroulement de la formation et l'intervenant.

ARTICLE N°16 : 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°17 : 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°18 : MODALITES DE PAIEMENT

Tous les prix du présent marché seront établis en tenant compte de toutes les taxes et charges diverses, y compris la taxe sur la valeur ajoutée "T.V.A". Toutefois et dans le cadre de l'article l'article 92 (I-6°) du Code Générale des impôts, les droits de la TVA sont exonérés au titre du présent marché.

A cet effet, le titulaire devra fournir à l'OFPPT une facture pro-forma globale égale à la valeur du marché pour permettre à l'OFPPT d'obtenir l'attestation d'exonération de la TVA.

Sur la base de l'attestation d'exonération de la TVA délivrée par l'Administration fiscale Marocaine, le titulaire devra fournir les factures en Hors TVA portant la mention « exonération de la taxe sur la valeur ajoutée en vertu de l'article 92 (I-6°) du Code Général des Impôts. ».

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.

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°19 : 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°20 : 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°21 : 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°22 : DOMICILE DU TITULAIRE

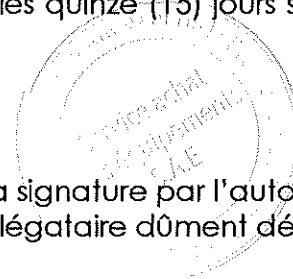
Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au Maître d'Ouvrage Délégué dans le délai de quinze (15) jours à partir de la notification, qui lui est faite, de l'approbation de son marché.

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°23 : VALIDITE DU MARCHE

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°24 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

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°25 : 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 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°26 : 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.

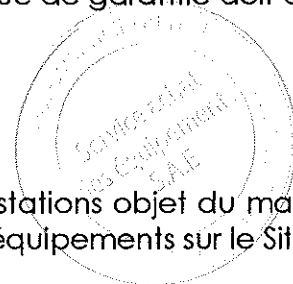
La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

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°27 : 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°28 : 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°29 : 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° 30 : 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° 31 : 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 bénéficiaire 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.

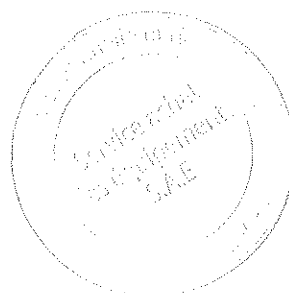
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE N°32 : 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 (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).

ARTICLE N°33: MESURES COERCITIVES.

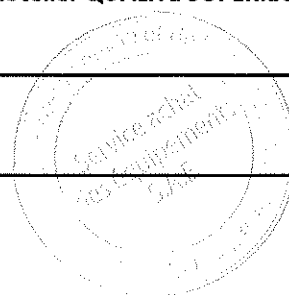
Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Lot unique : Outillage de cuisine et restauration

Item	Désignations et caractéristiques techniques
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses Marque : Référence :
3	AIGUILLE A LARDER Marque : Référence :
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque : Référence :
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée,DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU Marque : Référence :
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque :

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC Marque : Référence :
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L Marque : Référence :
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC Marque : Référence :
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque :

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque : Référence :
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence :
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :
48	Bac gastronome inox GN 1/4 - 65MM INOX 1,8L Marque : Référence :
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L Marque : Référence :
50	Bac gastronome inox GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 Marque : Référence :
51	Bac gastronome inox GN 1/6 - 200MM INOX 3,4 Marque : Référence :
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque :

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :
63	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :
65	Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10\%$ en porcelaine blanche Marque : Référence :
66	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM $\pm 10\%$ Marque : Référence :
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$ Marque : Référence :
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L Marque :

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

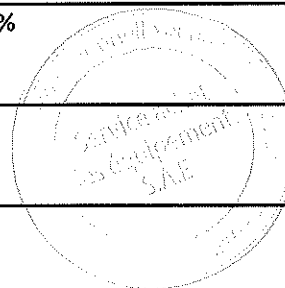
	Référence :
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L Marque : Référence :
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné Marque : Référence :
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
79	Cadre à opéra Inox (570X370X45) mm $\pm 10 \%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :
80	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
83	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :
84	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence :
85	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :
86	Carafe à Jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
87	Carafe à Jus avec couvercle 1L $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
89	Casse homard Marque : Référence :
90	Casse noix Marque :

	Référence :
91	CASSEROLES CUIVRE série 1,2L ; 2,5 L \pm 10 % Marque : Référence :
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
93	Cercle à entremets en inox \varnothing de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
94	Cercle à entremets en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :
97	Cercle à vacherin en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
98	Cercle à vacherin inox \varnothing de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :
99	Cercle mousse en inox 16x4,5 cm \pm 10 % Marque : Référence :
100	Cercle Rond entremets 20 cm \pm 10 % Marque : Référence :
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm \pm 10 % Marque : Référence :
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm \pm 10 % Marque : Référence :
105	CHARIOT A LEGUMES INOX Marque : Référence :
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 \pm 10 % Marque :

	Référence :
107	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur » Marque : Référence :
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :
109	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence :
110	Ciseaux à grappe Marque : Référence :
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur Marque : Référence :
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
114	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % Marque : Référence :
115	Coquetier en inox Marque : Référence :
116	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque : Référence :
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :
119	Corne 134x94 mm Marque : Référence :
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox Marque :

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

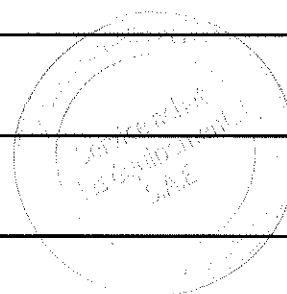
	Référence :
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable Marque : Référence :
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm \pm 10% Marque : Référence :
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
128	Couteau à désosser Marque : Référence :
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm \pm 10 % Marque : Référence :
134	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm \pm 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque : Référence :
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



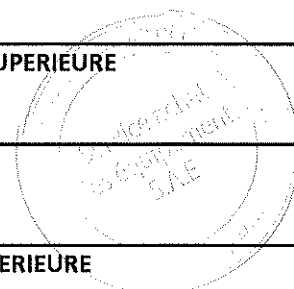
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

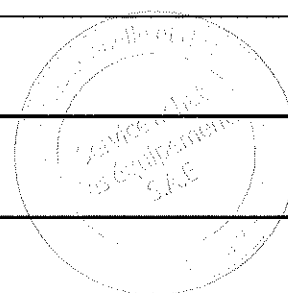
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm \pm 10 %- épaisseur 3 mm \pm 5 % -largeur 4 cm \pm 5 % Marque : Référence :
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence :
141	Couteau professionnel de cuisine Marque : Référence :
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
143	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :
144	COUTEAU ECONOME ABS Marque : Référence :
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM \pm 10 % Marque : Référence :
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque : Référence :
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
148	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque : Référence :
149	Couteaux sommelier Marque : Référence :
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½ Marque : Référence :
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :



154	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :
155	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :
156	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm Marque : Référence :
157	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :
159	CREMIERS: 15CL - 30CL \pm 10 % Marque : Référence :
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
164	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX Marque : Référence :
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
166	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence :
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
168	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence :
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



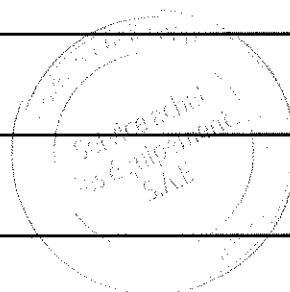
170	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :
171	Darriole inox Ø de 55 mm minimum Marque : Référence :
172	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % Marque : Référence :
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence :
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :
178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % Marque : Référence :
180	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % Marque : Référence :
181	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % Marque : Référence :
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % Marque : Référence :
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :
184	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO Marque : Référence :
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :



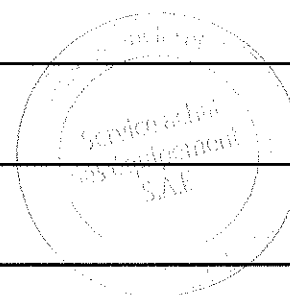
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence :
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :
189	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS $\pm 10\%$ Marque : Référence :
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
191	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :
192	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm Marque : Référence :
193	ESSOREUSE A SALADE 10L $\pm 10\%$ Marque : Référence :
194	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :
195	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :
196	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
197	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :
198	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P $\pm 10\%$ Marque : Référence :
199	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P $\pm 10\%$ Marque : Référence :
200	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm $\pm 10\%$ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
201	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :

202	Fourchette à escargot Marque : Référence :
203	Fourchette à huîtres Marque : Référence :
204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
205	Fourchette 2 dents Marque : Référence :
206	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :
207	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :
208	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
209	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM \pm 10 % Marque : Référence :
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence :
211	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :
212	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :
213	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM \pm 10 % Marque : Référence :
214	Grattoir Poisson Marque : Référence :
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :
216	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm \pm 10 % Marque : Référence :
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :

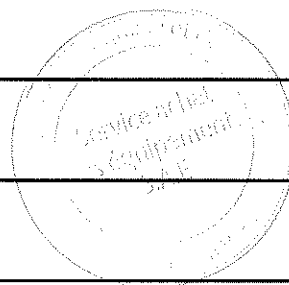


218	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
219	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % Marque : Référence :
220	Louche à sauce Marque : Référence :
221	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence :
222	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :
223	Lyre Genoïse en Acier chromé(Shauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 % Marque : Référence :
224	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
225	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 % Marque : Référence :
227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 % Marque : Référence :
228	Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 % Marque : Référence :
229	Milasson Ø de 22 cm ± 10 % Marque : Référence :
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 % Marque : Référence :



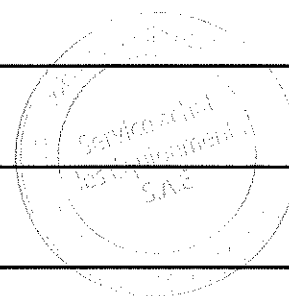
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

234	Moule à brioche en inox \varnothing de 180 mm minimum Marque : Référence :
235	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm \pm 5 % Marque : Référence :
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence :
237	Moule à cake en Inox 18%; 35x12xprof8.5cm \pm 10 % Marque : Référence :
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence :
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence :
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm \pm 10 % Marque : Référence :
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés \varnothing de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence :
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 160 mm minimum Marque : Référence :
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm \pm 10 % Marque : Référence :
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence :
245	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 5cm \pm 10 % Marque : Référence :
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm \pm 10 % Marque : Référence :
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence :
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm \pm 10 % Marque : Référence :
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm \pm 10 % Marque : Référence :

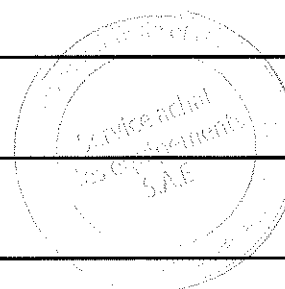


MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

250	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence :
251	MOULE A STEAK Marque : Référence :
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque : Référence :
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque : Référence :
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence :
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm Marque : Référence :
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % Marque : Référence :
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % Marque : Référence :
258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence :
259	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence :
260	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque : Référence :
261	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence :
262	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence :
263	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence :
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules) Marque : Référence :
265	Moulin à légumes en inox 32cm

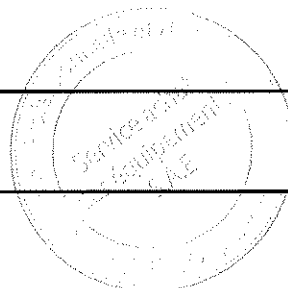


	Marque : Référence :
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 Marque : Référence :
267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :
268	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence :
269	Moutardier en verre Marque : Référence :
270	Chevalets de table numérougés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm \pm 10 % Marque : Référence :
271	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :
272	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence :
273	Panier à pain en inox Marque : Référence :
274	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale \pm 10 % Marque : Référence :
276	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :
277	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM \pm 10 % Marque : Référence :
278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 \pm 10 % Marque : Référence :
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm \pm 10 % Marque : Référence :
280	Passoire conique 30 cm \pm 10 % de diamètre avec anse Marque : Référence :
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM



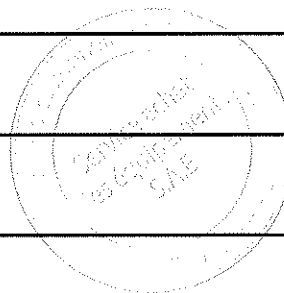
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor Marque : Référence :
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm \pm 10 % Marque : Référence :
284	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
287	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm \pm 10 % Marque : Référence :
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 % Marque : Référence :
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence :
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :
292	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :
294	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :
296	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :
297	Pince à Decor



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

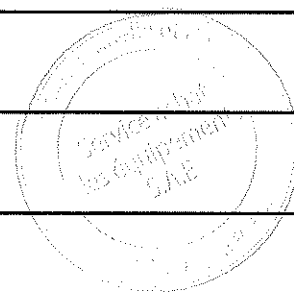
	Marque : Référence :
298	Pince à escargot Marque : Référence :
299	PINCE À GATEAU Marque : Référence :
300	Pince à Homard/noix Marque : Référence :
301	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence :
303	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester $\pm 10\%$ Marque : Référence :
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence :
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm



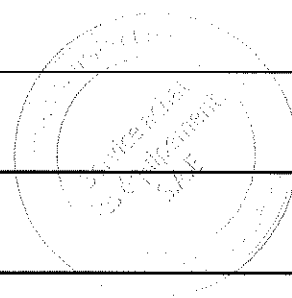
H2

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence :
318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :
321	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
323	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
325	Plateau de Service Anti dérapant Oval Diam 65 cm QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
326	Plateau de service en Argentrie marocaine (3 Sucriers petit modèle/Moyen & Grand + 2 Plateaux à pieds , Diam : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. Marque : Référence :
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % Marque : Référence :
328	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :



329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :
333	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm Marque : Référence :
335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm Marque : Référence :
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm Marque : Référence :
338	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :
339	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L Marque : Référence :
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm \pm 10 % Marque : Référence :
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm \pm 10 % Marque : Référence :
342	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm , 28cm,36cm ,40cm(Révêtement PTFE) Marque : Référence :
343	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER Marque : Référence :
344	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :

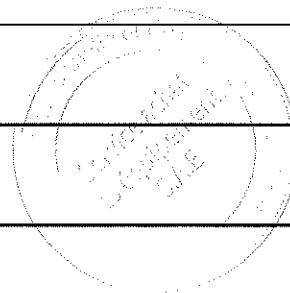


MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

345	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :
346	POELE INOX 36 CM 10% Marque : Référence :
347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent Marque : Référence :
348	Poire à Jus Marque : Référence :
349	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence :
350	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :
351	Porte Addition en Inox Marque : Référence :
352	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir Marque : Référence :
353	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :
354	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :
355	Pot à lait 0.5L Marque : Référence :
356	Pot à lait 1 L Marque : Référence :
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS Marque : Référence :
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS Marque : Référence :
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS Marque : Référence :
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS Marque : Référence :

361	Racle tout nylon 120X95 mm \pm 10 % Marque : Référence :
362	Racloir à billot Marque : Référence :
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm \pm 10 % Marque : Référence :
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :
365	Ramequin en verre""Lyon "" :8.5cm Marque : Référence :
366	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :
369	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :
370	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :
373	Rince doigts Marque : Référence :
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :
375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :
376	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm \pm 5 % Marque : Référence :



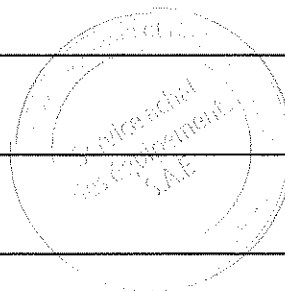
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

377	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :
378	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur \pm 10 % Marque : Référence :
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox \pm 10 % Marque : Référence :
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :
381	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS* Marque : Référence :
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :
385	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :
386	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :
387	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
388	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml Marque : Référence :
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
390	Savarin individuel débouché en fer blanc \varnothing de 65 mm et une hauteur de 15 mm \pm 10 % Marque : Référence :
391	Sceaux à vin Marque : Référence :
392	Scie Boucherie en Inox- Marque : Référence :

MAITRE D'OUVRAGE

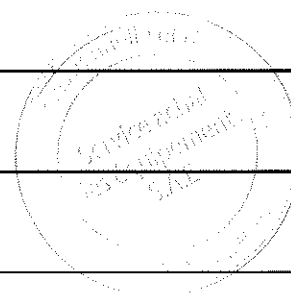
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

393	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :
394	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :
395	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :
396	SERIE DE 3 PLAQUEUSE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence :
397	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :
398	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
399	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
400	Seringue pour cuisine Marque : Référence :
401	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :
402	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :
403	Shaker en inox Marque : Référence :
404	Siphon à crème en Inox 0.5 L Marque : Référence :
405	Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque : Référence :
406	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :
407	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :
408	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :



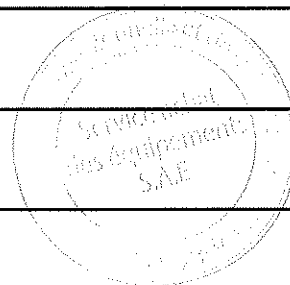
409	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm Marque : Référence :
410	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence :
411	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm Marque : Référence :
412	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :
413	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :
414	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm Marque : Référence :
415	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
416	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
417	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :
418	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm Marque : Référence :
419	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :
420	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :
421	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
422	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
423	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C) Marque : Référence :
424	Sucrier argenté sans couvercle Marque : Référence :

425	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :
426	Sucrier en porcelaine blanche QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
427	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :
428	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :
429	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :
430	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :
431	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :
432	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm Marque : Référence :
433	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :
434	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :
435	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :
436	Tapis à décor relief Coffee Marque : Référence :
437	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm Marque : Référence :
438	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm Marque : Référence :
439	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % Marque : Référence :
440	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % Marque : Référence :



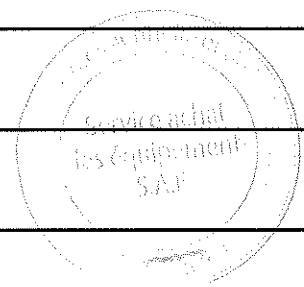
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

441	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
442	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
443	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque : Référence :
444	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :
446	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :
447	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :
448	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :
450	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence :
451	Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :
452	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
453	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
454	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
455	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



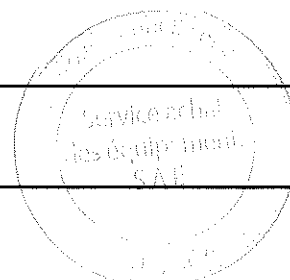
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

456	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
457	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
458	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
459	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
460	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
461	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
462	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
463	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :
464	Verre à Irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
465	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
466	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
467	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
468	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
469	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
470	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
471	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :

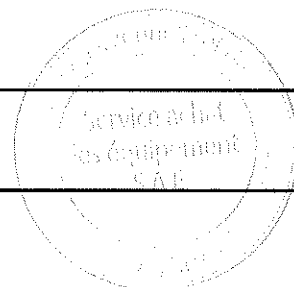


MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

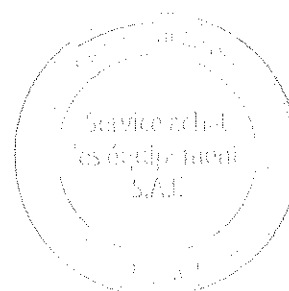
	Référence :
472	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
473	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
474	Vide Pomme PP:15 mm PM Marque : Référence :
475	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :
476	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (10 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :
477	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (6.5 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :
478	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (10 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :
479	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (6.5 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :
480	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 25 CL Marque : Référence :
481	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 35 CL Marque : Référence :
482	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 70 CL Marque : Référence :
483	Diviseur de pâte (bicyclette) 05 roulettes Marque : Référence :
484	GANTS EN INOX Marque : Référence :
485	Moule à bûche anti-adhésif (L50; 18;5,5CM) Marque : Référence :
486	Moule à 04 baguettes Marque : Référence :



487	Vide Ananas Marque : Référence :
488	Machine à pâtes manuelle Marque : Référence :
489	Bol Artisanal Marque : Référence :
490	BOLS ARTISANAL A POTAGE AVEC DESSUS Marque : Référence :
491	Brochettes 10 paquets de 12 pièces Marque : Référence :
492	COUSCOUSSIER 5L Marque : Référence :
493	LOUCHE ARTISANALE A POTAGE Marque : Référence :
494	MINI TAGINE ARTISANALE 10 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :
495	MORTIER cuisine traditionnelle Marque : Référence :
496	MOULE A PASTILLA 45 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :
497	Moule à pastilla diamètre 10 Cm Marque : Référence :
498	PLAT OVALE EN INOX DE PRÉSENTATION DE MECHWI Marque : Référence :
499	POÊLE EN FONTE RENFORCE POUR BATBOUTE Marque : Référence :
500	QASRIA ARTISANALE EN ARGILE GRANDE TAILLE Marque : Référence :
501	QASRIA EN ARGILE TAILLE MOYENNE Marque : Référence :
502	ROULETTE CANNELLES POUR CHABAKIA Marque : Référence :



503	SOUPIÈRE ARTISANALE 3L Marque : Référence :
504	TAGINE terre cuite 40 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :
505	TANGIA 1L en terre cuite Marque : Référence :
506	TBAGUE TAILLE MOYENNE Marque : Référence :
507	Tbika pour le pain Marque : Référence :
508	Cuillère à cocktail Marque : Référence :
509	Cuillère à mélange Marque : Référence :
510	Verre tumbler Marque : Référence :
511	Verre trempé Marque : Référence :
512	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 45CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
513	Chauffe-plats - électrique 10 plaques Marque : Référence :



MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Tableau de répartition

Item	Désignations et caractéristiques techniques	CMC Tanger	CMC Rabat	CMC Beni Mellal	CMC Souss massa	CMC Oriental	Quantité Total
1	Aiguille à Brier en Inox	5	5	5			15
2	1 SET Café/Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses	8	8	8	8	6	38
3	AIGUILLE A LARDER	5	5	5			15
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	2	2	2			6
5	Aplatisseur Inox	2	2	2			6
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	10	10	10			30
7	Armoire stérile 10 couteaux	2	3	3			8
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360	360	360			1080
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	120	120	960
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120			360
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	600
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120			360
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240			720
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	120	120	960
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240			720
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360	360	360			1080

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	720
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	720
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	720
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée.DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	720
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	360
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU	2	2	2	2	6
23	Bac gastronomie GN 1/1 -100MM POLYC	10	10	10	10	30
24	Bac gastronomie GN 1/1 -150MM POLYC	10	10	10	10	30
25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC	10	10	10	10	30
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC	10	10	10	10	30
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC	10	10	10	10	30
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC	10	10	10	10	30
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC	10	10	10	10	30
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC	10	10	10	10	30
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC	10	10	10	10	30
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC	10	10	10	10	30
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC	10	10	10	10	30
34	Bac gastronomie GN 1/9 -100MM POLYC	10	10	10	10	30
35	Bac gastronomie GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L	10	10	10	10	30
36	Bac gastronomie GN 1/9 -65MM POLYC	10	10	10	10	30
37	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	10	10	10	10	30
38	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	10	10	10	10	30
39	Bac gastronomie inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	10	10	10	10	30

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	10	10	10	10	10	30
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	10	10	10	10	10	30
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	10	10	10	10	10	30
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	10	10	10	10	10	30
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	10	10	10	10	10	30
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	10	10	10	10	10	30
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	10	10	10	10	10	30
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	10	10	10	10	10	30
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	10	10	10	10	10	30
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	10	10	10	10	10	30
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	10	10	10	10	10	50
51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	10	10	10	10	10	30
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	10	10	10	10	10	30
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	10	10	10	10	10	30
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	10	10	10	10	10	30
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	10	10	10	10	10	30
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	6	6	6	6	6	18
62	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	2	2	2	2	2	6
63	Batte Côtelette en Inox	2	2	2	2	2	6
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	10	10	10	10	10	30
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	100	100	100	100	100	400
66	Biberon à décorer 140ml	10	10	10	10	10	30
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	2	2	2	2	2	10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	2	2	2	2	2	6	6	18
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	2	2	2	2	2	6	6	18
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	2	2	2	2	2	6	6	18
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	2	2	2	2	2	6	6	18
72	BOL A CEREAL - 15,5 CM ± 10 %	120	120	120	120	120			360
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	120	120	120	120	120			360
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	6	6	6	6	6			18
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1,4L ; 2,8 L;7L	6	6	6	6	6			18
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2.8L;4.5L;6.5L	6	6	6	6	6			18
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	4	4	4	4	4			12
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	4	4	4	4	4			12
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	4	4	4	4	4			12
80	Caisse à génnoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	6	6	6	6	6			18
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	6	6	6	6	6	6	6	30
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	6	6	6	6	6	6	6	30
83	Canneleur zesteur PP	12	12	12	12	12			36
84	Carafe à décanter évasée en verre	24	24	24	24	24			72
85	Carafe à eau base carrée en verre	24	24	24	24	24			72
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	24	24	24	24	24	24	24	120
87	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	24	24	24	24	24			72
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	10	10	10	10	10			30
89	Casse homard	2	2	2	2	2			6
90	Casse noix	2	2	2	2	2			6
91	CASSEROLES CUIVRE série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	4	4	4	4	4			12
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	45	45	45	45	45			135
93	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10	10	10	10	10			30

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

94	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10	10	10	10	30
95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. ± 10 % bord roulé	5	5	5	5	15
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm.± 10 % bord roulé	10	10	10	10	30
97	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10	10	10	10	30
98	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	10	10	10	10	30
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	10	10	10	10	30
100	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	10	10	10	10	30
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm ± 10 %	2	2	2	2	10
105	CHARIOT A LEGUMES INOX	2	2	2	2	6
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	12	12	12	12	36
107	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur »	12	12	12	12	36
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	12	12	12	12	36
109	CISEAUX CUISINE INOX	6	6	6	6	18
110	Ciseaux à grappe	6	6	6	6	18
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	6	6	6	6	18
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox:18/10	20	20	20	20	60
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	20	20	20	20	60
114	Cône en inox pour croquebouches Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	4	4	4	4	12
115	Coquetier en inox	48	48	48	48	144

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

116	Coquilleur a Beurre PP	10	10	10	10	10	30
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	20	20	20	20	20	60
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	10	10	10	10	10	30
119	Corne 134x94 mm	10	10	10	10	10	50
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	360
121	Coupe à glace en inox TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	600
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	10	10	10	10	10	30
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	10	10	10	10	10	30
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable	10	10	10	10	10	30
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	48	48	48	48	48	144
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	2	2	2	2	2	6
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	360
128	Couteau à désosser	12	12	12	12	12	36
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	180	180	180	180	180	540
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE	360	360	360	360	360	1080
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE	4	4	4	4	4	20
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	4	4	4	4	4	20
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	10	10	10	10	5	40
134	COUTEAU A HUITRE ABS	6	6	6	6	6	18
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	4	4	4	4	4	12
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	12	12	12	12	12	36

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	120	120	960
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120			360
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 %-largeur 4 cm ± 5 %	12	12	12	12			36
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	36	36	36	36			108
141	Couteau professionnel de cuisine	24	24	24	24	10	10	92
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360	360	360	360			1080
143	COUTEAU ECAILLEUR	12	12	12	12			36
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	20	20	20	20	20	20	100
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	2	2	2	2			6
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	6	6	6	6			18
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240			720
148	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	4	4	4	4			12
149	Couteaux sommelier	20	20	20	20	20	20	100
150	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/1	10	10	10	10			30
151	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/2	10	10	10	10			30
152	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3	10	10	10	10			30
153	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6	10	10	10	10			30
154	Couvercle gastronomie Inox GN 1/1 Sans poignée	10	10	10	10			30
155	Couvercle gastronomie inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm	10	10	10	10			30
156	Couvercle gastronomie inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm	10	10	10	10			30
157	Couvercle gastronomie Inox GN 1/3 Sans poignée	10	10	10	10			30
158	Couvercle gastronomie Inox GN 1/6 Sans poignée	10	10	10	10			30

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

159	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %	10	10	10	10	30
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	240	240	240		720
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	240	240	240		720
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	240	240	240		720
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	120	120	120		360
164	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	12	12	12	6	48
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	240	240	240		720
166	Cuillère d'Amour PP	6	6	6		18
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	6	6	6		18
168	Cuillère Portionneuse de Glace	6	6	6		18
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtellerie QUALITE SUPERIEURE	240	240	240		720
170	CUVETTE CARRE 32X32	4	4	4		12
171	Darrieole inox Ø de 55 mm minimum	10	10	10		30
172	DENOYATEUR D'OLIVE ALU	6	6	6		18
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 %	4	4	4		12
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	2	2	2		6
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	4	4	4		12
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	6	6	6		18
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	4	4	4		12
178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	4	4	4		12
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	10	10	10		30

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

180	Ecumoire 14cm en inox 1.2mm (longueur manche 43cm) ± 10 %	10	10	10	10	10	30
181	Egouttoir en inox pour bac gastronomie GN 1/2 longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	4	4	4	4	4	12
182	Egouttoir en inox pour bac gastronomie GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	4	4	4	4	4	12
183	Egouttoir en inox pour bac gastronomie GN 1/3 Marque professionnelle	4	4	4	4	4	12
184	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO	4	4	4	4	4	12
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur	2	2	2	2	2	6
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	2	2	2	2	2	6
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	2	2	2	2	2	6
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	4	4	4	4	4	12
189	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	2	2	2	2	2	6
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	2	2	2	2	2	6
191	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	2	2	2	2	2	6
192	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm	12	12	12	12	12	36
193	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	3	3	3	3	3	15
194	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	4	4	4	4	4	12
195	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	3	3	3	3	3	9
196	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	15	15	15	15	15	45
197	Fouet à Sauce "FMC".30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	6	6	6	6	6	30
198	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P ± 10 %	6	6	6	6	6	18
199	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P ± 10 %	6	6	6	6	6	30
200	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	240	720
201	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	360	360	360	360	360	1080

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

202	Fourchette à escargot	36	36	36	36	36	108
203	Fourchette à huitres	36	36	36	36	36	108
204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	144	144	144	144	144	720
205	Fourchette 2 dents	6	6	6	6	6	18
206	Fourchette chef 2 dents	6	6	6	6	6	30
207	Fourchette de service Pour buffet en Inox	48	48	48	48	48	144
208	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240	240	720
209	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %	6	6	6	6	6	18
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	6	6	6	6	6	18
211	GODET À COUVERTS POLYETH	10	10	10	10	10	30
212	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	2	2	2	2	2	6
213	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %	6	6	6	6	6	18
214	Grattoir Poisson	4	4	4	4	4	12
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	20	20	20	20	20	60
216	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	24	24	24	24	24	72
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	2	2	2	2	2	6
218	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %	12	12	12	12	12	36
219	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %	12	12	12	12	12	36
220	Louche à sauce	12	12	12	12	12	36
221	Louche de service en inox (2.5 mm)	12	12	12	12	12	60
222	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	10	10	10	10	10	50
223	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 %	2	2	2	2	2	6
224	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	1	1	1	1	1	3
225	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	10	10	10	10	10	30
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %	12	12	12	12	12	36

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en inox $\pm 10\%$	12	12	12	12	6	6	48
228	Milasson en inox rond uni de $\varnothing 60$ mm $\pm 10\%$	12	12	12	12			36
229	Milasson \varnothing de 22 cm $\pm 10\%$	12	12	12	12			36
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5	5	5	5			15
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5	5	5	5			15
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	6	6	6	6			18
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	2	2	2	2			6
234	Moule à brioche en inox \varnothing de 180 mm minimum	6	6	6	6			18
235	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm $\pm 5\%$	6	6	6	6			18
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	6	6	6	6			18
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$	2	2	2	2			6
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	6	6	6	6			18
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	2	2	2	2			6
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$	6	6	6	6			18
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés \varnothing de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	6	6	6	6			18
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 160 mm minimum	6	6	6	6			18
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10\%$	6	6	6	6			18
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	6	6	6	6			18
245	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10\%$	6	6	6	6			18
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10\%$	6	6	6	6			18
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	6	6	6	6			18
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10\%$	6	6	6	6			18

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	6	6	6	6	6	18
250	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	6	6	6	6	6	18
251	MOULE A STEAK	4	4	4	4	4	12
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	12	12	12	12	12	36
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	12	12	12	12	12	36
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	12	12	12	12	12	36
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	6	6	6	6	6	18
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (LxI) :(175 x 275) mm ± 10 %	12	12	12	12	12	36
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (LxI) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	12	12	12	12	12	36
258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	10	10	10	10	10	30
259	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	4	4	4	4	4	12
260	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	2	2	2	2	2	6
261	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	2	2	2	2	2	6
262	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	2	2	2	2	2	6
263	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	4	4	4	4	4	12
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules)	2	2	2	2	2	6
265	Moulin à légumes en inox 32cm	6	6	6	6	6	18
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	24	24	24	24	24	72
267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	48	48	48	48	48	144
268	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	4	4	4	4	4	12
269	Moutardier en verre	24	24	24	24	24	72

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

270	Chevalets de table numérougés Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	2	2	2	2	6
271	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	2	2	2	2	6
272	Panier à ménage (5pièces) en verre	25	25	25	25	75
273	Panier à pain en inox	36	36	36	36	108
274	Panier à vin verseur en osier	4	4	4	4	12
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	48	48	48	48	144
276	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	4	4	4	4	12
277	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM ± 10 %	4	4	4	4	12
278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	2	2	2	2	6
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	4	4	4	4	12
280	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	4	4	4	4	12
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	6	6	6	6	18
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	4	4	4	4	12
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	6	6	6	6	18
284	PELLE à FOUR INOX PERFO	2	2	2	2	6
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	2	2	2	2	10
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES	4	4	4	4	12
287	Pelle à pâtisserie en inox	4	4	4	4	12
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm. ± 10 %	6	6	6	6	18
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	6	6	6	6	18
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	2	2	2	2	6
292	PETIT SEAU À GLAÇONS	10	10	10	10	30
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces	24	24	24	24	72
294	PIERRE A AGUISER GROS 459	6	6	6	6	18
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	6	6	6	6	18
296	PINCE A ARETES INOX	2	2	2	2	10

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

297	Pince à Decor	4	4	4	4	12
298	Pince à escargot	6	6	6	6	18
299	PINCE À GATEAU	6	6	6	6	18
300	Pince à Homard/noix	6	6	6	6	18
301	PINCE À HORS D'ŒUVRES	6	6	6	6	18
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	12	12	12	12	36
303	Pince pâte de 100 mm en inox	12	12	12	12	36
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	12	12	12	12	36
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	6	6	6	6	18
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	6	6	6	6	18
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	12	12	12	12	36
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	12	12	12	12	36
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	10	10	10	10	30
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	8	8	8	8	24
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	8	8	8	8	32
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	12	12	12	12	60
318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	10	10	10	10	30
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	4	4	4	4	12
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	6	6	6	6	18
321	Plat à Sushi en Mélatine 53 x18 x3 cm APS	6	6	6	6	18
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	24	24	24	24	72
323	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	24	24	24	24	72

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	2	2	2	2	6
325	Plateau de Service Anti dérapant Oval Diam 65 cm QUALITE SUPERIEURE	10	10	10	10	30
326	Plateau de service en Argentrie marocaine (3 Sucriers petit modèle/Moyen & Grand + 2 Plateaux à pieds , Diam : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	1	1	1	1	5
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
328	PLATEAU LIMONADIER	6	6	6	6	30
329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	6	6	6	6	18
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	6	6	6	6	18
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	12	12	12	12	36
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	12	12	12	12	36
333	Plateau polypropylène NSF	12	12	12	12	36
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM , 50cm	12	12	12	12	36
335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	12	12	12	12	36
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	6	6	6	6	18
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	4	4	4	4	12
338	Poêle à Paella 24cm	6	6	6	6	18
339	POELES A SUCRE CUIVRE, Série : 1,8L ; 2,5L	4	4	4	4	12
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	6	6	6	6	18
342	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE)	2	2	2	2	6
343	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	2	2	2	2	6
344	Poêle de flambage ronde en cuivre	4	4	4	4	12
345	Poêle de flambage ovale en cuivre	4	4	4	4	12
346	POELE INOX 36 CM 10%	6	6	6	6	18

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	6	6	6	6	6	18
348	Poire à Jus	6	6	6	6	6	18
349	Poissonnière en Inox 50cm	2	2	2	2	2	6
350	Pomme noisette ovale cannelée PP	5	5	5	5	5	15
351	Porte Addition en Inox	10	10	10	10	10	30
352	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	30	30	30	30	30	90
353	PORTE FICELLE SUR PIED	1	1	1	1	1	3
354	Pot à café 0.5L avec couvercle	12	12	12	12	12	60
355	Pot à lait 0.5L	12	12	12	12	12	60
356	Pot à lait 1 L	12	12	12	12	12	60
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	4	4	4	4	4	12
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	4	4	4	4	4	12
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS	5	5	5	5	5	15
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS	5	5	5	5	5	15
361	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	10	10	10	10	10	30
362	Racloir à billot	2	2	2	2	2	10
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	6	6	6	6	6	18
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	24	24	24	24	24	92
365	Ramequin en verre "Lyon" 8.5cm	96	96	96	96	96	288
366	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	2	2	2	2	2	6
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	4	4	4	4	4	12
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	4	4	4	4	4	12
369	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	12	12	12	12	12	36
370	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	12	12	12	12	12	36
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	6	6	6	6	6	18
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	6	6	6	6	6	18
373	Rince doigts	24	24	24	24	24	72
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm	6	6	6	6	6	18

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	6	6	6	6	18
376	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	5	12	12	12	29
377	ROULEAU MULTICOUBE UNI SROUL	6	6	6	6	18
378	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	12	12	12	12	60
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	3	3	3	3	9
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	12	12	12	12	36
381	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS*	24	24	24	24	72
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS	24	24	24	24	72
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS	24	24	24	24	72
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	24	24	24	24	72
385	Salière et poivrière en verre	48	48	48	48	144
386	SAUCIERE - 25CL	24	24	24	24	72
387	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24	96
388	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml	12	12	12	12	36
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12	12	12	12	36
390	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	12	12	12	12	36
391	Sceaux à vin	12	12	12	12	36
392	Scie Boucherie en Inox-	2	2	2	2	6
393	SERIE 2 BASSINES % SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	4	4	4	4	20
394	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM ± 10 % fond renforcé	4	4	4	4	12
395	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	3	3	3	3	9
396	SERIE DE 3 PLAQUEUSE A ROTIR INOX 40-50-60 ± 10 %	4	4	4	4	12
397	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	4	4	4	4	12
398	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	4	4	4	4	20

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

399	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	4	4	4	4	4	12
400	Seringue pour cuisine	6	6	6	6	6	18
401	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	100	100	100	100	100	300
402	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	200	200	200	200	200	600
403	Shaker en inox	4	4	4	4	4	20
404	Siphon à crème en Inox 0.5 L	2	2	2	2	2	10
405	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	3	3	3	3	3	9
406	Soupière 320 cl en Porcelaine	6	6	6	6	6	30
407	Soupière en inox avec couvercle	12	12	12	12	12	60
408	Soupière en inox sans couvercle	12	12	12	12	12	60
409	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	6	6	6	6	6	30
410	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	48	48	48	48	48	144
411	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	24	24	24	24	24	72
412	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	12	12	12	12	12	60
413	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	12	12	12	12	12	36
414	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	6	6	6	6	6	18
415	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %	12	12	12	12	12	36
416	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	12	12	12	12	12	36
417	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	12	12	12	12	12	36
418	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	12	12	12	12	12	36
419	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	12	12	12	12	12	36
420	Spatule longue coudée manche solide 20cm	12	12	12	12	12	36
421	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	6	6	6	6	6	30
422	Spatules pâtisseries longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %	12	12	12	12	12	36
423	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	8	8	8	8	8	24
424	Sucrier argenté sans couvercle	24	24	24	24	24	72
425	Sucrier avec couvercle En inox	24	24	24	24	24	72

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

426	Sucrier en porcelaine blanche QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24	72
427	Support Buffet 55,5 x 19 cm APS	4	4	4	4	12
428	Support Menu à Pince 30 cm	24	24	24	24	72
429	Support rotatif pour décoration Gâteau	2	2	2	2	6
430	Support Buffet 39x39 cm APS	6	6	6	6	18
431	TABLIER BOUCHER METAL	1	1	1	1	3
432	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm	6	6	6	6	18
433	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM : 1.8MM	6	6	6	6	18
434	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	6	6	6	6	18
435	Tapis à décor relief Arabesque	4	4	4	4	12
436	Tapis à décor relief Coffee	4	4	4	4	12
437	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm	6	6	6	6	18
438	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm	6	6	6	6	30
439	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 %	50	50	50	50	150
440	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 %	50	50	50	50	150
441	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	600
442	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	600
443	Terrine rect terre cerise 28 cm	2	2	2	2	6
444	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	12	12	12	12	36
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	12	12	12	12	36
446	Thermomètre Infrarouge	2	2	2	2	6
447	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	4	4	4	4	12
448	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	15	15	15	15	45
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	24	24	24	24	72
450	Tourtère cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	4	4	4	4	12
451	Turbotière en Aluminium 50X40cm	4	4	4	4	12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

452	Vase en verre de table hauteur 140 mm Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
453	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
454	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	120	600
455	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36	36	36	36			108
456	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	240	240	240	240			720
457	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24			72
458	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24			72
459	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72	72	72	72			216
460	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24			72
461	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36	36	36	36			108
462	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180	180	180	180			540
463	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	180	180	180	180			540
464	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	24	24	24	24			72
465	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	180	180	180	180	180	180	900
466	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	120	120	120	120	120	120	600

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

467	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
468	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
469	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
470	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
471	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48			144
472	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36	36	36	36			108
473	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48	48	48	240
474	Vide Pomme PP:15 mm PM	5	5	5	5	5	5	25
475	ZESTEUR VERTICALE	6	6	6	6	6	6	30
476	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (10 CM DE PROFONDEUR)					10	10	20
477	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (6.5 CM DE PROFONDEUR)					10	10	20
478	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (10 CM DE PROFONDEUR)					10	10	20
479	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (6.5 CM DE PROFONDEUR)					10	10	20
480	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 25 CL					6	6	12
481	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 35 CL					6	6	12
482	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 70 CL					6	6	12
483	Diviseur de pâte (bicyclette) 05 roulettes	2	2	2	2	2	2	10
484	GANTS EN INOX					2	2	4
485	Moule à bûche anti-adhésif (L50; 18;5,5CM)	5	5	5	5	5	5	25
486	Moule à 04 baguettes	5	5	5	5	5	5	25
487	Vide Ananas	5	5	5	5	5	5	25

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE


488	Machine à pâtes manuelle	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10
489	Bol Artisanal	96	96	96	96	96	96	96	96	96	480
490	BOLS ARTISANAL A POTAGE AVEC DESSUS	96	96	96	96	96	96	96	96	96	480
491	Brochettes 10 paquets de 12 pièces	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
492	COUSCOUSSIER 5L	4	4	4	4	4	4	4	4	4	20
493	LOUCHE ARTISANLE A POTAGE	15	15	15	15	15	15	15	15	15	75
494	MINI TAGINE ARTISANALE 10 CM DE DIAMÈTRE	48	48	48	48	48	48	48	48	48	240
495	MORTIER cuisine traditionnelle	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10
496	MOULE A PASTILLA 45 CM DE DIAMÈTRE	30	30	30	30	30	30	30	30	30	150
497	Moule à pastilla diamètre 10 Cm	25	25	25	25	25	25	25	25	25	125
498	PLAT OVALE EN INOX DE PRÉSENTATION DE MECHWI	20	20	20	20	20	20	20	20	20	100
499	POÊLE EN FONTE RENFORCE POUR BATBOUTE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10
500	QASRIA ARTISANALE EN ARGILE GRANDE TAILLE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
501	QASRIA EN ARGILE TAILLE MOYENNE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
502	ROULETTE CANNELLES POUR CHABAKIA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	25
503	SOUPIÈRE ARTISANALE 3L	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
504	TAGINE terre cuite 40 CM DE DIAMÈTRE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
505	TANGIA 1L en terre cuite	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
506	TBAGUE TAILLE MOYENNE	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
507	Tbika pour le pain	10	10	10	10	10	10	10	10	10	50
508	Cuillère à cocktail	25	25	25	25	25	25	25	25	25	125
509	Cuillère à mélange	25	25	25	25	25	25	25	25	25	125
510	Verre tumbler	96	96	96	96	96	96	96	96	96	480
511	Verre trempé	96	96	96	96	96	96	96	96	96	480
512	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 45CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	48	48	48	48	48	48	48	48	48	240
513	Chauffe-plats - électrique 10 plaques										2

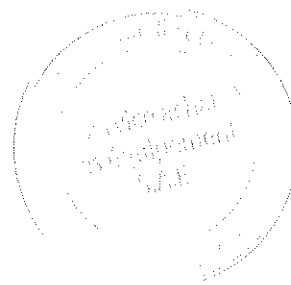


MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE
<u>Lu et accepté</u>	 Abdelatif AOURAGH Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique



26

HA

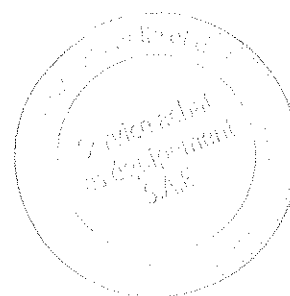


MAITRE D'OUVRAGE



MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Annexe : Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrent



Lot unique : Outillages de cuisine et de restaurant

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.

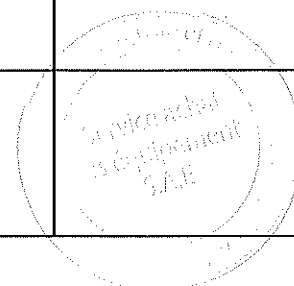
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

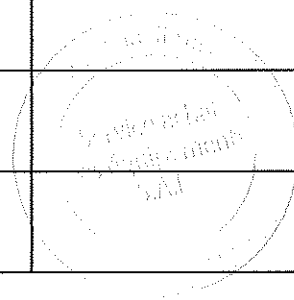
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses Marque : Référence :		
3	AIGUILLE A LARDER Marque : Référence :		
4	Aiguiser affuteur couteau électrique Marque : Référence :		
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :		
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :		
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :		
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		

10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
11	Assiette à Présentation 30 cm en Inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETTRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		

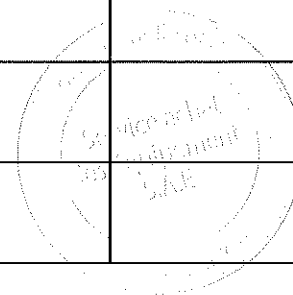


20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée. DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU Marque : Référence :		
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :		
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :		
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :		
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque : Référence :		
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :		
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :		
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :		
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :		
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :		
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :		
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :		
34	Bac gastronome GN 1/9 -100MM POLYC Marque : Référence :		



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

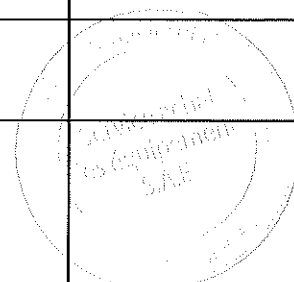
35	Bac gastronome GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L Marque : Référence :		
36	Bac gastronome GN 1/9 -65MM POLYC Marque : Référence :		
37	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :		
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :		
39	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :		
40	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :		
41	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :		
42	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence :		
43	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
44	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
45	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence :		
46	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :		
47	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :		
48	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L Marque : Référence :		
49	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L Marque : Référence :		
50	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 Marque : Référence :		



51	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 Marque : Référence :		
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
53	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
54	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
55	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
62	Barre aimentée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :		
63	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :		
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :		
65	Beurrer 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
66	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :		
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :		
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % Marque : Référence :		
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque : Référence :		
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % Marque : Référence :		
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % Marque : Référence :		
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % Marque : Référence :		
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % Marque : Référence :		
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L Marque : Référence :		
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série; 1.4L ; 2.8 L;7L Marque : Référence :		
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :		
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque : Référence :		
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Sole (315mm) ± 10 % Marque : Référence :		
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :		

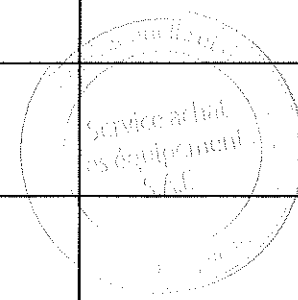


80	Caisse à génolse en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
81	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
82	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
83	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :		
84	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence :		
85	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :		
86	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
87	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
88	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
89	Casse homard Marque : Référence :		
90	Casse noix Marque : Référence :		
91	CASSEROLES CUIVRE série 1,2L ; 2,5 L $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
92	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
93	Cercle à entremets en inox \varnothing de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
94	Cercle à entremets en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		

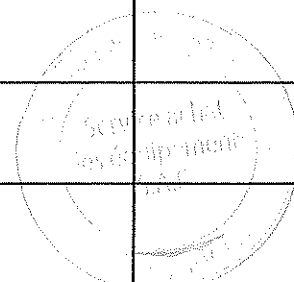
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

95	Cercle à tarte en inox Diam:20 /Ht: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :		
96	Cercle à Tarte en Inox Diam:24 /Ht: 2 cm. \pm 10 % bord roulé Marque : Référence :		
97	Cercle à vacherin en inox \varnothing de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
98	Cercle à vacherin inox \varnothing de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :		
99	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
100	Cercle Rond entremets 20 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
101	Chafing-dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
102	Chafing-dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
103	Chafing-dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
104	Chalumeaux à Caraméliser: 40 ml -16cm \pm 10 % Marque : Référence :		
105	CHARIOT A LEGUMES INOX Marque : Référence :		
106	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 \pm 10 % Marque : Référence :		
107	Chevalet de table symbole en inox « non fumeur » Marque : Référence :		
108	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm \pm 10 %		

	Marque : Référence :		
109	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence :		
110	Ciseaux à grappe Marque : Référence :		
111	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur Marque : Référence :		
112	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
113	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
114	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % Marque : Référence :		
115	Coquetier en inox Marque : Référence :		
116	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :		
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque : Référence :		
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :		
119	Corne 134x94 mm Marque : Référence :		
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox		

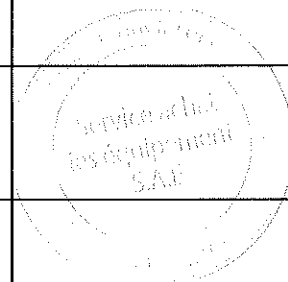


	Marque : Référence :		
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :		
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable Marque : Référence :		
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% Marque : Référence :		
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :		
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
128	Couteau à désosser Marque : Référence :		
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :		
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :		
133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % Marque : Référence :		
134	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :		
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :		
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée		



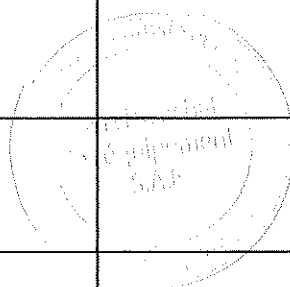
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm \pm 10 %- épaisseur 3 mm \pm 5 % -largeur 4 cm \pm 5 % Marque : Référence :		
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence :		
141	Couteau professionnel de cuisine Marque : Référence :		
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
143	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :		
144	COUTEAU ECONOMIE ABS Marque : Référence :		
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM \pm 10 % Marque : Référence :		
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque : Référence :		
147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
148	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets Marque : Référence :		
149	Couteaux sommelier Marque :		

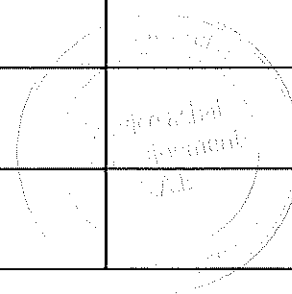


MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :		
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/2 Marque : Référence :		
152	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :		
153	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :		
154	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :		
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :		
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 L/l : 325 cm / 176 cm Marque : Référence :		
157	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :		
158	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :		
159	CREMIERS: 15CL - 30CL \pm 10 % Marque : Référence :		
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) \pm 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque :		



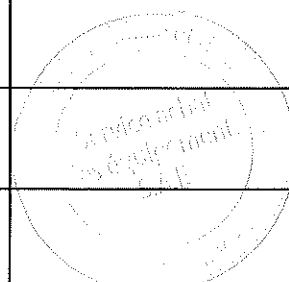
	Référence :		
164	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX Marque : Référence :		
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
166	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence :		
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
168	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence :		
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
170	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :		
171	Darriole inox Ø de 55 mm minimum Marque : Référence :		
172	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :		
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 % Marque : Référence :		
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :		
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence :		
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :		
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :		



178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 \pm 10 % Marque : Référence :		
180	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) \pm 10 % Marque : Référence :		
181	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
182	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
183	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :		
184	Eminceur 30cm . ép 3mm. Lame Inox . Manche en ABS ITTO Marque : Référence :		
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :		
186	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence :		
187	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :		
188	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :		
189	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS \pm 10 % Marque : Référence :		
190	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm \pm 10 % Marque :		

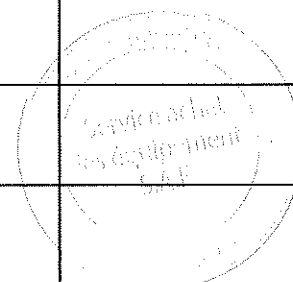
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
191	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :		
192	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 longueur 285mm Marque : Référence :		
193	ESSOREUSE A SALADE 10L \pm 10 % Marque : Référence :		
194	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :		
195	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :		
196	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
197	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :		
198	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P \pm 10 % Marque : Référence :		
199	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P \pm 10 % Marque : Référence :		
200	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longueur 20 cm \pm 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
201	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
202	Fourchette à escargot Marque : Référence :		
203	Fourchette à huitres Marque : Référence :		



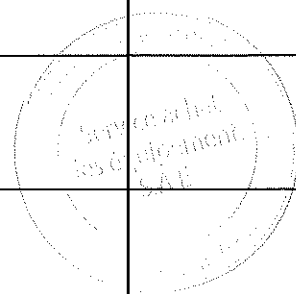
MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
205	Fourchette 2 dents Marque : Référence :		
206	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :		
207	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :		
208	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
209	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence :		
211	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :		
212	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :		
213	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
214	Grattoir Poisson Marque : Référence :		
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :		
216	Huiler vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :		
218	Légumière ronde en inox Diam 30 $\pm 10\%$		



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
219	Légumière ovale en inox L 40/20 \pm 10 % Marque : Référence :		
220	Louche à sauce Marque : Référence :		
221	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence :		
222	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :		
223	Lyre Genoïse en Acier chromé(5 hauteurs de coupe 2 à 6 cm) L 44 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
224	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
225	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :		
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :		
227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox \pm 10 % Marque : Référence :		
228	Milasson en inox rond uni de \varnothing 60 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
229	Milasson \varnothing de 22 cm \pm 10 % Marque : Référence :		
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE HÔTELIER QUALITE SUPERIEURE Marque :		



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

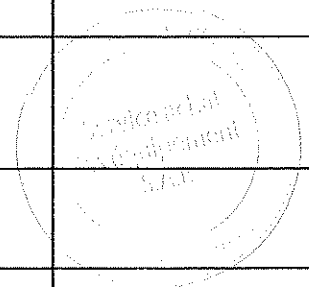
	Référence :		
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
234	Moule à brioche en inox \varnothing de 180 mm minimum Marque : Référence :		
235	Moule à brioche en inox \varnothing de 90 mm $\pm 5\%$ Marque : Référence :		
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence :		
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence :		
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence :		
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés \varnothing de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence :		
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle \varnothing de 160 mm minimum Marque : Référence :		
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence :		
245	Moule à manquer fer blanc rond uni \varnothing de 180 mm, Hauteur 5cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm 10\%$		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence :		
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc \varnothing 40 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
250	Moule à savarin en fer blanc \varnothing de 220 mm Hauteur 5cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
251	MOULE A STEAK Marque : Référence :		
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur (100x89) mm Marque : Référence :		
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence :		
259	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence :		
260	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque : Référence :		
261	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence :		
262	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence :		
263	Moule Pain de Mle Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence :		
264	Moules à chocolat Professionnels en silicone (10 Moules) Marque : Référence :		
265	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence :		
266	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5 Marque : Référence :		
267	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :		
268	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence :		
269	Moutardier en verre Marque : Référence :		
270	Chevalets de table numérougées Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % Marque : Référence :		
271	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :		
272	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque :		



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
273	Panier à pain en inox Marque : Référence :		
274	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :		
275	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
276	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :		
277	PASSE-VITE A/ GRILLE étamée 3MM $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
280	Passoire conique 30 cm $\pm 10 \%$ de diamètre avec anse Marque : Référence :		
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM Marque : Référence :		
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor Marque : Référence :		
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
284	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :		
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :		
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
287	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :		
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm 10 \%$ Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence :		
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :		
292	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :		
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :		
294	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :		
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :		
296	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :		
297	Pince à Decor Marque : Référence :		
298	Pince à escargot Marque : Référence :		
299	PINCE À GATEAU Marque : Référence :		
300	Pince à Homard/noix Marque : Référence :		
301	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence :		
303	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :		
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :		
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :		
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester \pm 10 % Marque : Référence :		
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence :		
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :		
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :		
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :		
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :		
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :		
321	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :		
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :		
323	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :		
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
325	Plateau de Service Anti dérapant Oval Diam 65 cm QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
326	Plateau de service en Argentrie marocaine (3 Sucriers petit modèle/Moyen & Grand + 2 Plateaux à pieds , Diam : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE. Marque : Référence :		
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % Marque : Référence :		
328	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :		
329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :		
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :		
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm \pm 10 % de diamètre Marque : Référence :		
333	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :		
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm Marque : Référence :		
335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm Marque : Référence :		
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :		
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm Marque : Référence :		
338	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :		
339	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L Marque : Référence :		
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
342	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Revêtement PTFE) Marque : Référence :		
343	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER Marque : Référence :		
344	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :		
345	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :		
346	POELE INOX 36 CM 10% Marque :		

	Référence :		
347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent Marque : Référence :		
348	Poire à Jus Marque : Référence :		
349	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence :		
350	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :		
351	Porte Adition en Inox Marque : Référence :		
352	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir Marque : Référence :		
353	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :		
354	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :		
355	Pot à lait 0.5L Marque : Référence :		
356	Pot à lait 1 L Marque : Référence :		
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS Marque : Référence :		
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS Marque : Référence :		
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS Marque : Référence :		
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS Marque : Référence :		
361	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

362	Racloir à billot Marque : Référence :		
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence :		
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :		
365	Ramequin en verre ""Lyon "" : 8.5cm Marque : Référence :		
366	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :		
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :		
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :		
369	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :		
370	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :		
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :		
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :		
373	Rince doigts Marque : Référence :		
374	Rondeau bas avec couvercle en Inox , Série : 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :		
375	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :		
376	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		

377	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :		
378	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
379	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
380	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :		
381	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS* Marque : Référence :		
382	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :		
383	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :		
384	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :		
385	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :		
386	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :		
387	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
388	Saucière "Aladino" en Inox : 150 ml Marque : Référence :		
389	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
390	Savarin individuel débouché en fer blanc \varnothing de 65 mm et une hauteur de 15 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
391	Sceaux à vin Marque :		

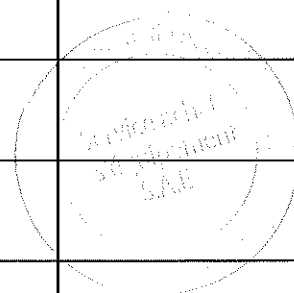
MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
392	Scie Boucherie en Inox- Marque : Référence :		
393	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :		
394	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :		
395	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :		
396	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence :		
397	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :		
398	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
399	SERIE DE 6 SAUTEUSES INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
400	Seringue pour cuisine Marque : Référence :		
401	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :		
402	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :		
403	Shaker en inox Marque : Référence :		
404	Siphon à crème en Inox 0.5 L Marque : Référence :		
405	Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque :		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Référence :		
406	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :		
407	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :		
408	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :		
409	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm Marque : Référence :		
410	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence :		
411	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm Marque : Référence :		
412	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :		
413	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :		
414	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm Marque : Référence :		
415	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
416	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
417	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :		
418	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm Marque : Référence :		
419	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :		
420	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :		
421	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$ Marque :		

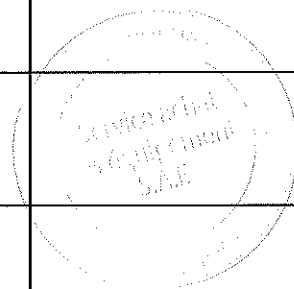


	Référence :		
422	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
423	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C) Marque : Référence :		
424	Sucrier argenté sans couvercle Marque : Référence :		
425	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :		
426	Sucrier en porcelaine blanche QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
427	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :		
428	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :		
429	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :		
430	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :		
431	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :		
432	Tamis en inox 18/10-diam: 26 cm Marque : Référence :		
433	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :		
434	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :		
435	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :		
436	Tapis à décor relief Coffee Marque : Référence :		

437	Tapis en silicone de cuisson anti-adhérente 52X32cm Marque : Référence :		
438	Tapis en silicone de Cuisson Anti-Adhérente 60x40 cm Marque : Référence :		
439	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 5 % Marque : Référence :		
440	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 5 % Marque : Référence :		
441	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
442	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
443	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque : Référence :		
444	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :		
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :		
446	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :		
447	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de - 30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :		
448	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :		
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :		
450	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
451	Turbetière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :		
452	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
453	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
454	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
455	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
456	VERRE A BALLON 25CL Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
457	Verre à bière « chope à bière » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
458	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
459	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
460	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
461	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
462	Verre a eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		



MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

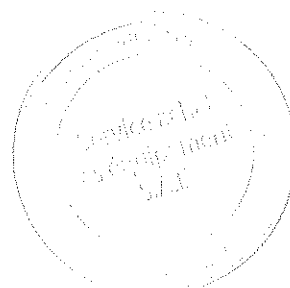
	Marque : Référence :		
463	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :		
464	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
465	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
466	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
467	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
468	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
469	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
470	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
471	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
472	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
473	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
474	Vide Pomme PP:15 mm PM		

MAITRE D'OUVRAGE
MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	Marque : Référence :		
475	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :		
476	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (10 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :		
477	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (6.5 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :		
478	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (10 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :		
479	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (6.5 CM DE PROFONDEUR) Marque : Référence :		
480	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 25 CL Marque : Référence :		
481	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 35 CL Marque : Référence :		
482	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 70 CL Marque : Référence :		
483	Diviseur de pâte (bicyclette) 05 roulettes Marque : Référence :		
484	GANTS EN INOX Marque : Référence :		
485	Moule à bûche anti-adhésif (L50; 18;5,5CM) Marque : Référence :		
486	Moule à 04 baguettes Marque : Référence :		
487	Vide Ananas Marque : Référence :		
488	Machine à pâtes manuelle Marque : Référence :		

489	Bol Artisanal Marque : Référence :		
490	BOLS ARTISANAL A POTAGE AVEC DESSUS Marque : Référence :		
491	Brochettes 10 paquets de 12 pièces Marque : Référence :		
492	COUSCOUSSIER 5L Marque : Référence :		
493	LOUCHE ARTISANALE A POTAGE Marque : Référence :		
494	MINI TAGINE ARTISANALE 10 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :		
495	MORTIER cuisine traditionnelle Marque : Référence :		
496	MOULE A PASTILLA 45 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :		
497	Moule à pastilla diamètre 10 Cm Marque : Référence :		
498	PLAT OVALE EN INOX DE PRÉSENTATION DE MECHWI Marque : Référence :		
499	POÊLE EN FONTE RENFORCE POUR BATBOUTE Marque : Référence :		
500	QASRIA ARTISANALE EN ARGILE GRANDE TAILLE Marque : Référence :		
501	QASRIA EN ARGILE TAILLE MOYENNE Marque : Référence :		
502	ROULETTE CANNELLES POUR CHABAKIA Marque : Référence :		
503	SOUPIÈRE ARTISANALE 3L Marque : Référence :		
504	TAGINE terre cuite 40 CM DE DIAMÈTRE Marque : Référence :		

505	TANGIA 1L en terre cuite Marque : Référence :		
506	TBAGUE TAILLE MOYENNE Marque : Référence :		
507	Tbika pour le pain Marque : Référence :		
508	Cuillère à cocktail Marque : Référence :		
509	Cuillère à mélange Marque : Référence :		
510	Verre tumbler Marque : Référence :		
511	Verre trempé Marque : Référence :		
512	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETTRE 45CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
513	Chaque-plats - électrique 10 plaques Marque : Référence :		



MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine et de restaurant

Item	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT/HDD/H TVA	(3) Prix total HT/HDD/ HTVA (3) = (1) x (2)	(4) Droits de Douanes sur (3)	(5) Prix total Hors TVA (5) = (3)+(4)	(6) TVA Appliquée sur (5)	(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)
1	Aiguille à Bider en Inox	U	15						
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE , 02 tasses	U	38						
3	AIGUILLE A LARDER	U	15						
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique	U	6						
5	Aplatisseur Inox	U	6						
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	30						
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	8						
8	Assiette à dessert classique porcelaine certifiée émaillée blanche 23CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	1080						
9	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 13X13 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	960						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360							
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	600							
12	Assiette alvéolée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360							
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
14	Assiette Entremet:20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	960							
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée EMAILLEE BLANCHE DIAMETRE 31CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	1080							
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 16CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 20CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée DIAMETRE 27CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE certifiée blanche émaillée.DIAMETRE 25CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Tendance	Haut de Gamme	U	360					
21										
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU			U	6					
23	Bac gastronomie GN 1/1 -100MM POLYC			U	30					
24	Bac gastronomie GN 1/1 -150MM POLYC			U	30					
25	Bac gastronomie GN 1/1 -200MM POLYC			U	30					
26	Bac gastronomie GN 1/1 -65MM POLYC			U	30					
27	Bac gastronomie GN 1/2 -150MM POLYC			U	30					
28	Bac gastronomie GN 1/2 -65MM POLYC			U	30					
29	Bac gastronomie GN 1/4 -100MM POLYC			U	30					
30	Bac gastronomie GN 1/4 -150MM POLYC			U	30					
31	Bac gastronomie GN 1/4 -65MM POLYC			U	30					
32	Bac gastronomie GN 1/6 -100MM POLYC			U	30					
33	Bac gastronomie GN 1/6 -200MM POLYC			U	30					
34	Bac gastronomie GN 1/9 -100MM POLYC			U	30					
35	Bac gastronomie GN 1/9 -65 MM INOX 0,6L			U	30					
36	Bac gastronomie GN 1/9 -65MM POLYC			U	30					
37	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L			U	30					
38	Bac gastronomie inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L			U	30					
39	Bac gastronomie inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L			U	30					

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

40	Bac gastronomie inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	30						
41	Bac gastronomie inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	30						
42	Bac gastronomie inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	30						
43	Bac gastronomie inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	30						
44	Bac gastronomie inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	30						
45	Bac gastronomie inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	30						
46	Bac gastronomie inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	30						
47	Bac gastronomie inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	30						
48	Bac gastronomie inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	30						
49	Bac gastronomie inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	30						
50	Bac gastronomie inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	50						
51	Bac gastronomie inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	30						
52	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	30						
53	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	30						
54	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	30						
55	Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	30						
56	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	18						
57	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	18						
58	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	18						
59	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	18						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

60	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	18						
61	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	18						
62	Barre alimentée 56cm en Inox et Polypropylène	U	6						
63	Batte Côtelette en Inox	U	6						
64	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	30						
65	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	400						
66	Biberon à décorer 140ml	U	30						
67	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	10						
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	18						
69	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	18						
70	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	18						
71	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	18						
72	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	360						
73	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	360						
74	BOLS DE CUISINE CON INOX Série: 1L ; 2L; 8L	U	18						
75	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série: 1.4L ; 2.8 L;7L	U	18						
76	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L	U	18						
77	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	12						
78	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	12						
79	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	12						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

116	Coquilleur a Beurre PP		U	30							
117	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox		U	60							
118	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET		U	30							
119	Come 134x94 mm		U	50							
120	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	360							
121	Coupe à glace en inox TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	600							
122	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox		U	30							
123	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm		U	30							
124	Coupe pâte/Ronde , rigide Exoglass stérilisable		U	30							
125	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%		U	144							
126	COUPERET 600GR BONNE CUISINE		U	6							
127	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	360							
128	Couteau à désosser		U	36							
129	COUTEAU A DESSERT 4000 acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	540							
130	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	1080							
131	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE		U	20							
132	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE		U	20							

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

133	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	40						
134	COUTEAU A HUITRE ABS	U	18						
135	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	12						
136	Couteau à poisson cuisine 30 cm± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	36						
137	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	960						
138	Couteau à steak" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360						
139	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 5 % -largeur 4 cm ± 5 %	U	36						
140	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	108						
141	Couteau professionnel de cuisine	U	92						
142	Couteau de table baguette inox 18/ Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	1080						
143	COUTEAU ECAILLEUR	U	36						
144	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	100						
145	Couteaux Génoise-Manche ABS: 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	6						
146	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	18						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

147	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
148	Couteau tranchelard lame de 30cm manche noire à 03 Rivets	U	12							
149	Couteaux sommelier	U	100							
150	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/1	U	30							
151	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/2	U	30							
152	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/3	U	30							
153	Couvercle Bac gastronomie polycarbonate GN 1/6	U	30							
154	Couvercle gastronomie Inox GN 1/1 Sans poignée	U	30							
155	Couvercle gastronomie Inox GN 1/2 L/I : 325 cm / 265 cm	U	30							
156	Couvercle gastronomie Inox GN 1/3 L/I : 325 cm / 176 cm	U	30							
157	Couvercle gastronomie Inox GN 1/3 Sans poignée	U	30							
158	Couvercle gastronomie Inox GN 1/6 Sans poignée	U	30							
159	CREMIERS: 15CL - 30CL ± 10 %	U	30							
160	Cuillère à café en Inox (2.5mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
161	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
162	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
163	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

164	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	48							
165	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
166	Cuillère d'Amour PP	U	18							
167	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	18							
168	Cuillère Portionneuse de Glace	U	18							
169	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
170	CUVETTE CARRE 32X32	U	12							
171	Darriole inox Ø de 55 mm minimum	U	30							
172	DENOYATEUR D'OLIVE ALU	U	18							
173	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM , 16cm ± 10 %	U	12							
174	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	6							
175	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	12							
176	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	18							
177	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	12							
178	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	12							
179	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	30							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

196	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %		U	45						
197	Fouet à Sauce "FMC":30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)		U	30						
198	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P ± 10 %		U	18						
199	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P ± 10 %		U	30						
200	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX longeur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	720						
201	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	1080						
202	Fourchette à escargot		U	108						
203	Fourchette à huitres		U	108						
204	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	720						
205	Fourchette 2 dents		U	18						
206	Fourchette chef 2 dents		U	30						
207	Fourchette de service Pour buffet en Inox		U	144						
208	Fourchette Table en Inox(3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	720						
209	FUSIL AIGUISEUR ROND: SERIE / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %		U	18						
210	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm		U	18						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

211	GODET À COUVERTS POLYETH		U	30					
212	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire		U	6					
213	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %		U	18					
214	Grattoir Poisson		U	12					
215	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses		U	60					
216	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %		U	72					
217	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre		U	6					
218	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %		U	36					
219	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %		U	36					
220	Louche à sauce		U	36					
221	Louche de service en inox (2.5 mm)		U	60					
222	LOUCHE INOX SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L		U	50					
223	Lyre Genoise en Acier chromé(5hauteurs de coupe2a6 cm)L44cm ± 10 %		U	6					
224	MBAKHRA EN ARGENTERIE GRAND MODELE (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE		U	3					
225	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L		U	30					
226	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %		U	36					
227	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %		U	48					
228	Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %		U	36					

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

229	Milasson Ø de 22 cm ± 10 %		U	36							
230	Mini Chafing-dich ovale argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	15							
231	Mini Chafing-dich rectangulaire argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	15							
232	Mini Chafing-dich rond argenté 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE		U	18							
233	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %		U	6							
234	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum		U	18							
235	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 5 %		U	18							
236	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum		U	18							
237	Moule à cake en Inox 18%: 35x12xprof8.5cm ± 10 %		U	6							
238	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum		U	18							
239	Moule à cake Inox 18%- 30 cm		U	6							
240	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %		U	18							
241	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum		U	18							
242	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum		U	18							
243	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %		U	18							

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

244	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	18							
245	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	18							
246	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	18							
247	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	18							
248	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %	U	18							
249	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	18							
250	Moule à savorin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	U	18							
251	MOULE A STEAK	U	12							
252	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	U	36							
253	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	U	36							
254	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ± 10 %	U	36							
255	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour un épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	U	18							
256	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %	U	36							
257	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl)(175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	U	36							
258	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	30							

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

278	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	6						
279	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	12						
280	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	12						
281	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	18						
282	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Lacor	U	12						
283	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	18						
284	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	6						
285	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	10						
286	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	12						
287	Pelle à pâtisserie en inox	U	12						
288	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	18						
289	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	18						
290	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	18						
291	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	6						
292	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	30						
293	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	72						
294	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	18						
295	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	18						
296	PINCE A ARETES INOX	U	10						
297	Pince à Decor	U	12						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

298	Pince à escargot	U	18						
299	PINCE À GATEAU	U	18						
300	Pince à Homard/noix	U	18						
301	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	18						
302	Pince à Servir en Inox; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	36						
303	Pince pâte de 100 mm en inox	U	36						
304	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	36						
305	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	18						
306	Pinceau à pâtisserie 30 cm ; 40cm;45cm	U	18						
307	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	36						
308	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	36						
309	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	30						
310	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
311	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
312	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
313	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
314	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
315	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	24						
316	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	32						
317	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	60						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

318	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	30						
319	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	12						
320	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	U	18						
321	Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm APS	U	18						
322	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	72						
323	Plat oval en inox L 60/20 ± 10 %	U	72						
324	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE: 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	6						
325	Plateau de Service Anti dérapant Oval Diam 65 cm QUALITE SUPERIEURE	U	30						
326	Plateau de service en Argentrie marocaine (3 Sucriers petit modèle/Moyen & Grand + 2 Plateaux à pieds , Diam : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE.	U	5						
327	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	18						
328	PLATEAU LIMONADIER	U	30						
329	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	18						
330	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	18						
331	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	36						
332	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	36						
333	Plateau polypropylene NSF	U	36						
334	POCHES EN PERLON , Série : 34 CM ,50cm	U	36						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

335	Poches à décorer ; Série: 30 cm , 35cm , 40 cm	U	36						
336	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	18						
337	POELES A FRIRE TOLE BLANC, Série: 18CM , 22 cm , 24 cm , 40cm , 50cm	U	12						
338	Poêle à Paella 24cm	U	18						
339	POELES A SUCRE CUIVRE , Série : 1,8L ; 2,5L	U	12						
340	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	18						
341	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	18						
342	Poêle Choc Access Anti-Adhésive:Série 20cm , 24 cm, 28cm,36cm ,40cm(Révêtement PTFE)	U	6						
343	Poêle Choc junior anti-adh .ø32cm. H4.4 cm Ep:3.3 de BUYER	U	6						
344	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	12						
345	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	12						
346	POELE INOX 36 CM 10%	U	18						
347	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox anti-adhérent	U	18						
348	Poire à Jus	U	18						
349	Poissonnière en Inox 50cm	U	6						
350	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	15						
351	Porte Addition en Inox	U	30						
352	Porte-menu en simili-cuir - Format A4 noir	U	90						

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

353	PORTE FICELLE SUR PIED	U	3						
354	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	60						
355	Pot à lait 0.5L	U	60						
356	Pot à lait 1 L	U	60						
357	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 16 cm APS	U	12						
358	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm: h 8 cm APS	U	12						
359	Présentoir Buffet h: 12cm APS	U	15						
360	Présentoir Buffet h: 8cm APS	U	15						
361	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	30						
362	Racloir à billot	U	10						
363	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	18						
364	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	92						
365	Ramequin en verre ^{mm} Lyon ^{mm} :8.5cm	U	288						
366	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	6						
367	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	12						
368	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 0,35/0,28/0,1	U	12						
369	RECTANGULAR 30X27CM - QUARTZ	U	36						
370	RECTANGULAR MM 30X20CM - QUARTZ	U	36						
371	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	18						
372	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	18						

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

408	Soupière en inox sans couvercle	U	60							
409	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox: 22cm	U	30							
410	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	144							
411	Spatule Blanche en Polyglass: 30 cm	U	72							
412	Spatule coudée en Inox 25 cm ; 30cm	U	60							
413	Spatule en silicone 25 cm ; 35cm	U	36							
414	SPATULES FIBRE , Série : 25CM ;30cm;40cm;50cm	U	18							
415	Spatule flexible de 180 mm minimum droite ± 10 %	U	36							
416	Spatule flexible droite inox de 300 mm± 10 %	U	36							
417	SPATULE INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	36							
418	SPATULES INOX COURBEE Série : 22CM ; 25cm;30cm	U	36							
419	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	36							
420	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	36							
421	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	U	30							
422	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox ± 10 %	U	36							
423	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique: 45cm (110°C)	U	24							
424	Sucrier argenté sans couvercle	U	72							
425	Sucrier avec couvercle En inox	U	72							
426	Sucrier en porcelaine blanche QUALITE SUPERIEURE	U	72							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

[illegible]

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

444	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	36							
445	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	36							
446	Thermomètre Infrarouge	U	6							
447	Thermomètre sonde , sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	12							
448	Thermos en Inox Double Paroi avec Couverture Noir 1.5 L	U	45							
449	Thermos en Inox Double Paroi avec Couverture Noir 1 L	U	72							
450	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	12							
451	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	12							
452	Vase en verre de table hauteur 140 mm Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
453	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
454	Verre à Cocktail 24.5 Transparent Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	600							
455	Verre à Cocktail " double " verre sonore Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	108							
456	VERRE A BALLON 25CL Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	720							
457	Verre à bière « chope à bière » Tendence Haut de Gamme HÔtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72							

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

458	Verre à bière « flûte » "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	72							
459	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	216							
460	Verre à cognac 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	72							
461	Verre à dégustation "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	108							
462	Verre à eau FB "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	540							
463	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	540							
464	Verre à irish coffee 23 cl Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	72							
465	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl, 19 cl, 25 cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	900							
466	Verre à Thé Cristal Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	600							
467	Verre gigogne 22 cl Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
468	Verre Islande 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtélier QUALITE SUPERIEURE	U	144							

#7

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

469	Verre long drink 30 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
470	Verre Martigue 32cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
471	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144							
472	Verre Old fashioned 30cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	108							
473	Verre/Fiûte à Champagne "Normandie" 18cl "verre sonore" Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240							
474	Vide Pomme PP:15 mm PM	U	25							
475	ZESTEUR VERTICALE	U	30							
476	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (10 CM DE PROFONDEUR)	U	20							
477	BACS PERFORES SANS ANSE 1 (6.5 CM DE PROFONDEUR)	U	20							
478	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (10 CM DE PROFONDEUR)	U	20							
479	BACS PERFORES SANS ANSE 1/2 (6.5 CM DE PROFONDEUR)	U	20							
480	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 25 CL	U	12							
481	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 35 CL	U	12							
482	DISTRIBUTEUR PRES SABLE (pipette ou biberon) 70 CL	U	12							

12

MAITRE D'OUVRAGE

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

483	Diviseur de pâte (bicyclette) 05 roulettes	U	10						
484	GANTS EN INOX	U	4						
485	Moule à bûche anti-adhésif (L50; 18;5,5CM)	U	25						
486	Moule à O4 baguettes	U	25						
487	Vide Ananas	U	25						
488	Machine à pâtes manuelle	U	10						
489	Bol Artisanal	U	480						
490	BOLS ARTISANAL A POTAGE AVEC DESSUS	U	480						
491	Brochettes 10 paquets de 12 pièces	U	50						
492	COUSCOUSSIER 5L	U	20						
493	LOUCHE ARTISANLE A POTAGE	U	75						
494	MINI TAGINE ARTISANALE 10 CM DE DIAMÈTRE	U	240						
495	MORTIER cuisine traditionnelle	U	10						
496	MOULE A PASTILLA 45 CM DE DIAMÈTRE	U	150						
497	Moule à pastilla diamètre 10 Cm	U	125						
498	PLAT OVALE EN INOX DE PRÉSENTATION DE MECHWI	U	100						
499	POÊLE EN FONTE RENFORCE POUR BATBOUTE	U	10						
500	QASRIA ARTISANALE EN ARGILE GRANDE TAILLE	U	50						
501	QASRIA EN ARGILE TAILLE MOYENNE	U	50						

AT

MAITRE D'OUVRAGE DELEGUE

Fait à le

Signature et cachet du concurrent