

**ROYAUME DU MAROC**

\*\*\*\_\*\*\*\_\*\*\*\_\*\*\*\_\*\*\*

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

**AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 150/2021**

Le **01 Juillet 2021 à 11 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des outillages de cuisine pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPPT, répartie en lot suivants :**

- **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](http://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](http://www.ofppt.ma).

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de **Treize mille Dirhams (13 000.00 DH)**

L'estimations des coûts des prestations établies par le Maître d'ouvrage est fixée à la somme de **Huit cent cinquante-cinq mille six cent quarante-quatre Dirhams et quarante centimes (855 644,40 DH) en TTC.**

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

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 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°5 du règlement de consultation

المملكة المغربية  
**مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل**  
**إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح**  
**رقم 2021/150**

في يوم 01 يوليوز 2021 على الساعة الحادية عشرة صباحا، 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، لأجل اقتناء تركيب و تشغيل لوازم المطبخ التعليمي و الداخلية لمركز التكوين في مهن الفنادق و السياحة العنق التابع لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحاضرين كالتالي:

■ **الخدمة فريدة: لوازم المطبخ والمطعمة**

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات بديرية 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](http://www.marchéspublics.gov.ma) وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: [www.ofppt.ma](http://www.ofppt.ma)

وتبلغ الضمانة المؤقتة ثلاثة عشر ألف (13 000,00) درهم

والتكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ ثمانمائة وخمسة وخمسون ألفاً وستمائة وأربعة وأربعون درهماً وأربعون سنتيماً (855 644,40) 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 بديرية 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 إيداع أظرفتهم إلكترونياً عبر بوابة الصفقات العمومية وفقاً لمقتضيات مرسوم وزارة الاقتصاد والمالية رقم 14-20 (4 شتنبر 2014) ل 8 دوالقعدة 1435 المتعلق بتجريد مساطر الصفقات العمومية من لصفة المادية.

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

2/1

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

**Dossier d'Appel  
D'offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° ASD/ 2021**

**Financement : Projets OFPPT Hors Coopération**

**Objet de l'Appel d'offres :**

**Acquisition, installation et mise en service des outillages de cuisine  
pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- **Lot unique : outillage de cuisine et de restauration**

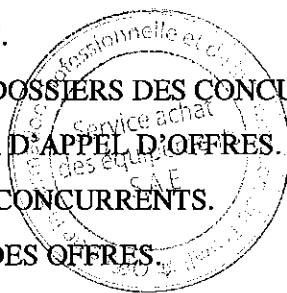
**REGLEMENT DE LA CONSULTATION  
(R. C.)**



## SOMMAIRE

---

- ARTICLE 1 : OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.
- ARTICLE 2 : MAITRE D'OUVRAGE
- ARTICLE 3 : DEFINITIONS
- ARTICLE 4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 5 : JUSTIFICATION DES CAPACITES ET DES QUALITES DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 6 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES ORGANISMES PUBLICS.
- ARTICLE 7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 8 : OFFRE VARIANTE.
- ARTICLE 9 : COMPOSITION DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
- ARTICLE 10 : INFORMATION DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 11 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
- ARTICLE 12 : REPARTITION EN LOT.
- ARTICLE 13 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 14 : RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
- ARTICLE 15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
- ARTICLE 16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
- ARTICLE 17 : LANGUE DE L'OFFRE.
- ARTICLE 18 : PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
- ARTICLE 19 : MONNAIE DE L'OFFRE.
- ARTICLE 20 : DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
- ARTICLE 21 : 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, installation et mise en service des outillages de cuisine pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

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

### **ARTICLE N°3 : DEFINITIONS.**

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

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

### **ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.**

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

Peuvent valablement participer et être attributaire(s) de(s) marché(s) afférent(s) au présent appel d'offres, les personnes physiques ou morales, qui :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

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

7.2 - **Une offre technique** :

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

1. Les « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : Lot unique du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des équipements et/ou 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.

2. Les marques proposées doivent être déposées et protégées.

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 exigés et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

**7.3 - Une offre financière** qui comprend :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.**

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

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

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

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

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'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°10 : INFORMATION DES CONCURRENTS**

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

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

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

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

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

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

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

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, 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, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

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

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

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

#### **ARTICLE N°12 : REPARTITION EN LOTS.**

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

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

### **ARTICLE N°13 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

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

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

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

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

- a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, et 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** ».

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

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

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

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

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

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat [www.marchéspublics.gov.ma](http://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](http://www.ofppt.ma).

#### **ARTICLE N°15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.**

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.**

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

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

#### **ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.**

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

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

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

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

**ARTICLE N°19 : MONNAIE DE L'OFFRE.**

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

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

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

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

**ARTICLE N°21 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.**

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

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

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

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

**Les offres techniques seront évaluées comme suit :**

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des équipements et/ou fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- La présence de tous les équipements afférents à l'espace objet du lot sur les schémas d'agencement et d'installation.
- La présence des CV, Diplômes et Attestations CNSS pour les Techniciens proposés pour l'installation et la mise en marche des équipements objet du présent AO

- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- Les concurrents n'ayant pas présenté les schémas d'agencement et d'installation ainsi que les moyens humains nécessaires seront automatiquement écartés.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

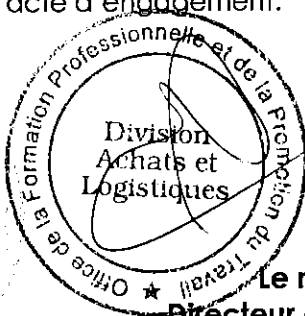
Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou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

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

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

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

Etabli par :



Le maître d'ouvrage  
Directeur de l'Approvisionnement  
et la Logistique

Directeur de l'Approvisionnement  
et de la Logistique

Abdelatif AOURAGH

Vérifié par le Service des Marchés :

LE CHEF DU SERVICE DES MARCHES P.I

ACHRAF HAJAJI



**MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

\*\*\*\*\*

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

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

**Objet du marché :**

Acquisition, installation et mise en service des outillages de cuisine pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

➤ 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 ;

H2 5

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

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

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

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

## MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

\*\*\*\*\*

### DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

#### Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des outillages de cuisine pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

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 remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
  - que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maître d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;
  - à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au Maroc ; (3)
- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
- 7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- 9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.
- 10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

- (1)** Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- (2)** à supprimer le cas échéant.
- (3)** Lorsque le CPS le prévoit.
- (4)** à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- (\*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



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

## SOMMAIRE

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



## CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

**Marché n° ..... / 2021.**

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

Entre les soussignés :

d'une part : .....

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

Et,

D'autre part : .....

La société : .....

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

- Adresse du siège social de la société : .....

- Adresse du domicile élu : .....

- Affiliée à la CNSS sous le n° : .....

- Inscrite au registre de commerce de ..... (localité) sous le n° : .....

- Patente n° : .....

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur .....

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

## **CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :**

### **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ.**

Le présent marché a pour objet : **Acquisition, installation et mise en service des outillages de cuisine pédagogique et internat du CFMHT ELHANK de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- **Lot unique : outillage de cuisine et de restauration**

### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.**

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

### **ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.**

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

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13/07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les



marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.

- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

#### **ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.**

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

#### **ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.**

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

#### **ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.**

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

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

##### **Délai d'exécution :**

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **2 Mois (deux Mois)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des équipements et/ou fournitures incombant au titulaire

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

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

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

### **Pénalités de retard :**

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

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

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

### **ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.**

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

- Lot unique : treize mille Dirhams

(13 000,00 DH)

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

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

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

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

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

Les équipements et/ou fournitures 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 et/ou fournitures vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.**

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire ou l'Entrepôt dédié :

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

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

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

#### **ARTICLE N° 12 : FORMATION.**

Il n'est pas prévue une formation pour le présent marché.

**ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.****1- Réception provisoire**

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements et/ou fournitures 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'article 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 et/ou fournitures concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

**ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.**

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

**ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.**

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

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire

- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations d'exonération en TVA.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

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

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

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

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires originaux portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique et essai de marche
- Les attestations d'exonération en TVA.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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

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

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET 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 l'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

#### **ARTICLE N°17 : BREVETS.**

Le titulaire garantira l'OFPPT, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

#### **ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE.**

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

#### **ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE.**

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

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

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

#### **ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE.**

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

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

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-quinze (75) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 136 du règlement des marchés de l'OFPPT.

#### **ARTICLE N°22 : GARANTIE.**

Le titulaire garantit que tout équipement et/ou fourniture 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 matériel sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout équipements et/ou fournitures 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 matériel requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

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

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

#### **ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE.**

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



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

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

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

#### **ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE.**

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.**

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

#### **ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.**

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

#### **ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.**

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

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

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

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

#### **ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.**

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

#### **ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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

## **CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :**

- Lot unique : outillage de cuisine et de restauration

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum
6	Boîte à épices
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité inox 18/10
12	Canneleux inox, droitier
13	Canneleux inox, gaucher
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum

22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10
23	Coupe tout
24	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)
26	Couteau à génoise
27	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM
29	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
30	Couteau de table monobloc (Classique) En inox 18/10
31	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
32	Cuillères de table En inox 18/10
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox
34	Dérouleur ficelle sur table
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum
38	Douille en polycarbonate 24 tailles
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum
40	Egouttoir en Inox pour bac gastronorme GN 1/3
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9

42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8
47	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10
49	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable
52	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$
53	Fourchette de table (Classique) En inox 18/10
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses
56	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance : 100 cl
57	Moulin à poivre en acrylique
58	Moulin à sel en acrylique
59	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
60	Panière à pain en Inox rond et carré
61	Panière à pain en roseau rond et carré

62	Passoire conique chinois Qualité inox 18/10
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm $\pm$ 10 %
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm
72	<b>RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER</b> En fil d'acier inoxydable. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Epaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.
73	<b>RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE</b> S'utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.
74	<b>Coupe pate</b>

75	Triangle
76	Spatule coudée
77	Couteau pain 20cm
78	Pince à glace en inox 3.9cm
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 avec couvercle
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 avec couvercle
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 avec couvercle
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/4L avec couvercle
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur
85	<p><b>Armoire de décontamination</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour couteaux et petits ustensiles.</li> <li>- Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminant.</li> <li>- Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%.</li> <li>- Carrosserie acier inoxydable.</li> <li>- Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité.</li> <li>- Fermeture magnétique avec serrure.</li> <li>- Fixation murale, visserie inox fournie.</li> <li>- 50-60 Hertz.</li> </ul>
86	<p><b>PLANCHE À DÉCOUPER BOIS</b></p> <p>Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.</p>
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm
93	Aiguille à brider inox 20 cm

94	Tamis à pistolet
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm
97	Dénoyauteur à olive
98	Plaque en inox perforée 60cm x 40cm
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32
100	Zesteur
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm
103	Plateau ovale de service antidérapant
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %
106	Racle tout nylon 120X95 mm
107	Racloir à billot
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum
109	Râpe à muscade En acier inoxydable
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %
111	Rouleau pic-vite en polyamide
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox
113	Saladier granité
114	Saupoudreuse à sucre
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum
116	SET DE TABLE en plastique lessivable
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°
118	Spatule flexible de 180 mm
119	Spatule flexible Inox de 230 mm
120	Spatule flexible inox de 300 mm
121	Spatule Inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox



123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox
124	Cartouche à siphon froid
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm $\pm$ 10 %
126	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 $\pm$ 10 % N° de maille : 20
127	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 maille de 20 mm
128	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 maille de 25 mm
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing$ 100 mm
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing$ 80 mm
131	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing$ 100
132	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing$ 80 mm
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum
136	Vase en verre de table hauteur 140mm
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm
138	VERRE A BALLON 25CL
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum
140	Verre gigogne 22 cl
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche $\varnothing$ de 240mm $\pm$ 5 %
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10
145	Beurrer
146	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum

147	Cendrier
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm $\pm$ 5 % et une hauteur de 30 mm minimum
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm $\pm$ 5 % et une hauteur de 16mm minimum
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco
153	Coupelle à sucre
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10
157	Cuillère à café En inox 18/10
158	Cuillère à Moka En inox 18/10
159	Cul de poule inox Ø 240mm $\pm$ 10 % Qualité inox 18/10
160	Ecailleux à poisson En acier inoxydable
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm $\pm$ 5 % En acier inoxydable 18/10
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1
163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½
164	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde
165	Huillier vinaigrier
166	Louche inox monobloc Ø de 80mm $\pm$ 5 % En acier inoxydable 18/10
167	Mandoline En acier inoxydable 18/10

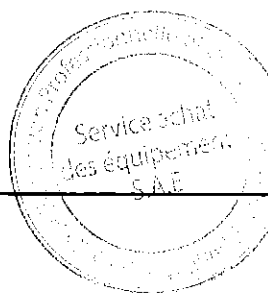
168	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10
169	Moutardier
170	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.
171	Pinceau plat
172	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm $\pm$ 10 %
173	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm $\pm$ 10 %
174	Plateau de service à anse rectangulaire
175	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum
176	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum
177	Protège menu
178	Ramasse couverts plastique
179	Ramasse miette
180	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum
181	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum
182	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm
183	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
184	Sucrier doseur de sucre
185	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
186	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc $\varnothing$ de 200 mm $\pm$ 10 %
187	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum
188	SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28

	<p><b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b></p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
189	<p><b>SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32</b></p> <p><b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b></p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
190	<b>POELE INOX 36</b>
191	<b>SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26</b>
192	<b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30</b>
193	<b>POELE OVALE A POISSON diam 36</b>
194	<b>SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22</b>
195	<b>SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60</b>
196	<b>SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM</b>
197	<b>SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35</b>
198	<b>SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36</b>
199	<b>FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE</b>
200	<b>Moule à cake évasé 24 cm</b>
201	<b>Cadre extensible à génoise</b> <b>Dimension 24 cm</b>
202	<b>Ciseau de cuisine en acier Inoxydable</b>
203	<b>Maryse 25cm, 35cm, 40cm</b>
204	<b>Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø</b>
205	<b>Fouet à fil rigide spéciale crème ferme</b> <b>40cm x16cm Ø</b>
206	<b>Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø</b>
207	<b>Assiette gastro 26 cm Ø</b>
208	<b>Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl</b>
209	<b>Cafetière isothermique conique en inox 1L</b>
210	<b>Cafetière isothermique conique en inox ½ L</b>
211	<b>Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)</b>
212	<b>Théier argenté en inox 6 pax</b>
213	<b>Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré)</b> <b>10 cl (10cm x 6.5cm Ø)</b>
214	<b>Coupe pain</b>

215	<b>Coquiller à beur</b>
216	<b>Coupe à dessert forme basse 23 cl</b> 13.5 cm Ø / H 10 cm
217	<b>Dessous de carafe en inox</b>
218	<b>Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3</b>
219	<b>Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes</b>
220	<b>Réchaud électrique</b> <b>Caractéristique technique :</b> Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre. - cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400
221	<b>Poêle ovale en cuivre étamé</b> Dimension : 300 x 200 x 40
222	<b>Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm</b>
223	<b>Rondeau avec couvercle</b> Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.
224	<b>Rondeau avec couvercle</b> Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.
225	<b>Rondeau avec couvercle</b> Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.

226	<p><b>Couscoussier avec couvercle</b>  <b>Capacité 17.5 L</b></p> <p><b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b></p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
227	<p><b>Couscoussier avec couvercle</b>  <b>Capacité 50 L</b></p> <p><b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b></p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
228	<p><b>PASSOIRE CONIQUE INOX</b>            Dimension : (Ø x H) mm            320 x 140</p> <p>Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.</p>
229	<p><b>PASSOIRE CONIQUE INOX</b>            Dimension : (Ø x H) mm            400 x 140</p> <p>Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.</p>
230	<p><b>Chafing Dish</b>            Chafing Dish électrique GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable</li> <li>• Récipient pour l'eau en matière synthétique noire</li> <li>• Bac GN 1/1, 100 mm profond</li> <li>• Thermostat 1-8</li> <li>• Puissance : 2,2 kW / 230 V</li> <li>• L 630 x P 360 x H 290 mm</li> <li>• Crochets pour couvercle inclus</li> </ul>
231	<p><b>Chafing Dish rond électrique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C</li> <li>• Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C</li> <li>• Volume : 6L</li> <li>• Finition : inox Aisi 202</li> </ul>
232	<p><b>Plateau miroir empilable pour présentation buffet</b></p> <p>Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1</p>

Bordure lisse Longueur : 53 cm Largeur : 32.5 cm Hauteur : 1.5 cm
--



**Tableau de répartition :**

Items No	Designations	Unité	CUISINE PEDAGOGIQUE EL HANKQTE	INTERNAT EL HANKQTE	QTE TOTALE
1	Araignée acier inoxydable	U	4	2	6
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	U	100		100
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	100		100
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	U	40		40
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	U	40		40
6	Boîte à épices	U	4	4	8
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %	U	50		50
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4	4	8
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	U	4		4
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	4		4
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	4	10	14
12	Canneleurs inox, droitier	U	5	5	10
13	Canneleurs inox, gaucher	U	5	5	10
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre	U	30		30
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8		8



16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	40		40
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	8		8
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	40		40
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	4	2	6
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	U	4	2	6
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	U	8	4	12
22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	U	4	4	8
23	Coupe tout	U	4	2	6
24	Couteau à désosser	U	4	2	6
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	U	100		100
26	Couteau à génoise	U	4	4	8
27	Couteau à poisson	U	4	2	6
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM	U	2	2	4
29	Couteau de cuisine	U	4	4	8
30	Couteau de table monobloc (Classique)	U	100		100
31	Couteau d'office	U	40	40	80
32	Cuillères de table	U	100		100
33	Dérouleuse ficelle sur table socle lourd en inox	U	2		2
34	Dérouleuse ficelle sur table	U	2	2	4
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	U	2	2	4
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum	U	8	4	12

37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	U	8	4	12
38	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	2		2
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	U	8	4	12
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	2	4	6
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	U	2	2	4
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	4		4
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	4		4
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	4		4
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	4		4
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	2	2	4
47	Entonnoir	U	4	4	8
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10	U	10	4	14
49	Fourchette 2 dents	U	4	2	6
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entretien)	U	100		100
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	U	4		4
52	Fourchette chef 2 dents	U	4	2	6
53	Fourchette de table (Classique)	U	100		100
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	10	10	20
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	10	10	20
56	Mesure litre	U	2	2	4
57	Moulin à poivre	U	5	5	10

58	Moulin à sel	U	5	5	10
59	Ouvre boîte	U	2	2	4
60	Panière à pain en inox rond et carré	U	30		30
61	Panière à pain en roseau rond et carré	U	30		30
62	Passoire conique chinois	U	4	2	6
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	4	2	6
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	4	2	6
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm $\pm$ 10 %	U	4	6	10
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	8	4	12
67	Planche à découper	U	10	10	20
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	U	4	4	8
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	U	4	4	8
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	U	4	4	8
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6	6	12
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER	U	5	5	10
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	6	3	9
74	Coupe pate	U	8	3	11
75	Triangle	U	6	3	9

76	Spatule coudée	U	8	6	14
77	Couteau pain 20cm	U	8	3	11
78	Pince à glace en inox 3.9cm	U	4		4
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 H 100avec couvercle	U	20	20	40
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 H 100 avec couvercle	U	70	30	100
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 H 100 avec couvercle	U	30	20	50
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN ½ H 100 4L avec couvercle	U	30	20	50
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 65 2.4L avec couvercle	U	30	20	50
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65	U	30	30	60
85	Armoire de décontamination	U	2	1	3
86	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS	U	1	1	2
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm	U	20	5	25
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm	U	20	5	25
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm	U	20	5	25
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	U	10	5	15
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	U	10	5	15
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	U	10	5	15
93	Aiguille à brider inox 20 cm	U	4	2	6
94	Tamis à pistolet	U	6	1	7
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	U	6	4	10
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm	U	20	4	24
97	Dénoyauteur à olive	U	4	4	8
98	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	U	2		2
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	U	4	2	6
100	Zesteur	U	20	4	24

101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	40	10	50
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	40	10	50
103	Plateau ovale de service antidérapant	U	10	10	20
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	4	1	5
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	4	4	8
106	Racle tout nylon 120X95 mm	U	4		4
107	Racloir à billot	U	4		4
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	U	70		70
109	Râpe à muscade En acier inoxydable	U	4		4
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	6	4	10
111	Rouleau pic-vite en polyamide	U	4	2	6
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	2		2
113	Saladier granité	U	4		4
114	Saupoudreuse à sucre	U	50	4	54
115	Scie à viande	U	2	2	4
116	SET DE TABLE en plastique lessivable	U	50		50
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°	U	60	20	80
118	Spatule flexible de 180 mm	U	4	4	8
119	Spatule flexible inox de 230 mm	U	8	4	12
120	Spatule flexible inox de 300 mm	U	8	4	12
121	Spatule inox,	U	8	4	12
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox	U	10		10

123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	U	10			10
124	Cartouche à siphon froid	U	400			400
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm $\pm$ 10 %	U	12	2		14
126	Tamis tout inox $\phi$ de 350 $\pm$ 10 % N° de maille : 20	U	4	2		6
127	Tamis tout inox $\phi$ de 350 maille de 20 mm	U	2	2		4
128	Tamis tout inox $\phi$ de 350 maille de 25 mm	U	2	2		4
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\phi$ 100 mm	U	50			50
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\phi$ 80 mm	U	50			50
131	Tartelette en fer blanc ronde unie $\phi$ 100	U	50			50
132	Tartelette en fer blanc ronde unie $\phi$ 80 mm	U	50			50
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	80			80
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	80			80
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	U	15	20		35
136	Vase en verre de table hauteur 140mm	U	30	24		54
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	U	30			30
138	VERRE A BALLON 25CL	U	120			120
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	U	120			120
140	Verre gigogne 22 cl	U	100			100
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche $\phi$ de 240mm $\pm$ 5 %	U	100			100
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum	U	20	10		30
143	Qualité inox 18/10 Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum	U	10	10		20

	Réf :						
	Qualité inox 18/10						
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	10	10			20
145	Qualité inox 18/10	U	40				40
146	Beurrier	U	10	6			16
147	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum	U	20				20
148	Cendrier	U	40				40
149	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	U	40				40
150	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	2				2
151	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	U	10	40			50
152	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	20	40			60
153	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U		40			40
154	Coupelle à sucre	U					
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/1	U	20	10			30
156	Qualité inox 18/10	U	10	10			20
157	Couvercle gastronorme inox GN 1/2	U	10				
158	Qualité inox 18/10	U	100				100
159	Couvercle gastronorme inox GN 1/3	U	100				100
160	Qualité inox 18/10	U	50	4			54
161	Cuillère à café	U					
162	En inox 18/10	U					
163	Cuillère à Moka	U					
164	En inox 18/10	U					
165	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %	U					
166	Qualité inox 18/10	U					

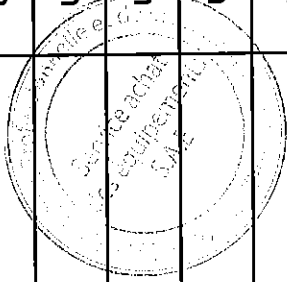
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	U	4		2	6
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U	4		2	6
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	4		4	8
163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	U	4		4	8
164	Fusil mèche ronde	U	2		2	4
165	Huillier vinaigrier	U	40		40	80
166	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U	20		2	22
167	Mandoline En acier inoxydable 18/10	U	4		2	6
168	Moulin à légumes	U	2		2	4
169	Moutardier	U	40		40	80
170	Noyaux de cuisson	U	4		4	8
171	Pinceau plat	U	4		4	8
172	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %	U	10			10
173	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %	U	10			10
174	Plateau de service à anse rectangulaire	U	10			10
175	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	U	20		124	144
176	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum	U	20		20	40
177	Protège menu	U	45			45
178	Ramasse couverts plastique	U	4		10	14
179	Ramasse miette	U	6			6
180	Saucières	U	10			10
181	Seau plastique	U	10		5	15



182	Serviette de cuisine :	U	6	50	56
183	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	80		80
184	Sucrier doseur de sucre	U	10	10	20
185	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	80		80
186	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	U	10	5	15
187	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum	U	100		100
188	SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28	U	2	1	3
189	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32	U	2	1	3
190	POELE INOX 36	U	2	2	4
191	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	1	1	2
192	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	10	10	20
193	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	2		2
194	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	U	2		2
195	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	2	2	4
196	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	2		2
197	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	4	1	5
198	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	2		2
199	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	2	1	3
200	Moule à cake évasé 24 cm	U	6		6
201	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm	U	2		2
202	Ciseau de cuisine en acier inoxydable	U	2	2	4
203	Maryse 25cm, 35cm, 40cm	U			
204	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø	U	2	1	3

205	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø	U	2	1	3
206	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	U	10	2	12
207	Assiette gastro 26 cm Ø	U	100		100
208	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	U	120		120
209	Cafetière isothermique conique en inox 1L	U	20	10	30
210	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	U	20		20
211	Vase en porcelaine blanc à fleur (soifleur)	U	48		48
212	Théier argenté en inox 6 pax	U	10		10
213	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)	U	80		80
214	Coupe pain	U	3	1	4
215	Coquiller à beur	U	6		6
216	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm	U	50		50
217	Dessous de carafe en inox	U	48	20	68
218	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3	U	4		4
219	Chaufte plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes	U	4		4
220	Réchaud électrique INDUCTION	U	8	2	10
221	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40	U	3		3
222	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	U	20		20
223	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm	U	4	2	6
224	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm	U	4	2	6
225	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm	U	4	2	6

226	Couscoussier avec couvercle Capacité 17.5L	U	2	4	6
227	Couscoussier avec couvercle Capacité 50L	U	2	2	4
228	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (ø x H) 320 mm x 140 mm	U	4	4	8
229	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (ø x H) 400 mm x 140 mm	U	4	4	8
230	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1	U	10		10
231	Chafing Dish rond électrique	U	10		10
232	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	U	10		10



LE SOUSMISSIONNAIRE

Lu et accepté

LE MAÎTRE D'OUVRAGE

ABDUL TIF AOURAGH

Directeur de l'Approvisionnement  
et de la Logistique

**Annexe :**



**Spécifications techniques des fournitures  
proposées par le concurrent pour le lot unique**

10 5

- Lot unique : outillage de cuisine et de restauration

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM		
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum		
6	Boîte à épices		
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %		
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur		
9	Caisse à génolse en fer blanc 400X300X35 mm minimum		
10	Caisse à génolse en fer blanc 410X610X50 mm minimum		
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité Inox 18/10		
12	Canneleurs inox, droitier		
13	Canneleurs inox, gaucher		
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine		
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable		
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum		

12 5

22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10		
23	Coupe tout		
24	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée		
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)		
26	Couteau à génoise		
27	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable		
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM		
29	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
30	Couteau de table monobloc (Classique) En inox 18/10		
31	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
32	Cuillères de table En inox 18/10		
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox		
34	Dérouleur ficelle sur table		
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum		
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum		
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum		
38	Douille en polycarbonate 24 tailles		
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum		
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3		

41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum		
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum		
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum		
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum		
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8		
47	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir		
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10		
49	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$		
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)		
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable		
52	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$		
53	Fourchette de table (Classique) En inox 18/10		
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses		
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses		
56	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance : 100 cl		
57	Moulin à poivre en acrylique		
58	Moulin à sel en acrylique		
59	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite.		

Hz 5

	Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
60	Panière à pain en inox rond et carré		
61	Panière à pain en roseau rond et carré		
62	Passoire conique chinois Qualité Inox 18/10		
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres		
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres		
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm $\pm$ 10 %		
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm		
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm		
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm		
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm		
72	<b>RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER</b> En fil d'acier inoxydable. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Epaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.		
73	<b>RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE</b> S'utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des		



	planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.		
74	<b>Coupe pate</b>		
75	<b>Triangle</b>		
76	<b>Spatule coudée</b>		
77	<b>Couteau pain 20cm</b>		
78	<b>Pince à glace en inox 3.9cm</b>		
79	<b>Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 avec couvercle</b>		
80	<b>Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 avec couvercle</b>		
81	<b>Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 avec couvercle</b>		
82	<b>Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/4L avec couvercle</b>		
83	<b>Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle</b>		
84	<b>Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur</b>		
85	<b>Armoire de décontamination</b> - Pour couteaux et petits ustensiles. - Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminant. - Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%. - Carrosserie acier inoxydable. - Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. - Fermeture magnétique avec serrure. - Fixation murale, visserie inox fournie. - 50-60 Hertz.		
86	<b>PLANCHE À DÉCOUPER BOIS</b> Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.		
87	<b>Spatule mélamine</b> de longueur 250 mm		
88	<b>Spatule mélamine</b> de longueur 350		

	mm		
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm		
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm		
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm		
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm		
93	Aiguille à brider inox 20 cm		
94	Tamis à pistolet		
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm		
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm		
97	Dénoyauteur à olive		
98	Plaque en inox perforée 60cm x 40cm		
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32		
100	Zesteur		
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1		
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm		
103	Plateau ovale de service antidérapant		
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %		
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %		
106	Racle tout nylon 120X95 mm		
107	Racloir à billot		
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum		
109	Râpe à muscade En acier inoxydable		
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %		
111	Rouleau pic-vite en polyamide		
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox		
113	Saladier granité		
114	Saupoudreuse à sucre		
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum		
116	SET DE TABLE en plastique lessivable		
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°		

118	Spatule flexible de 180 mm		
119	Spatule flexible inox de 230 mm		
120	Spatule flexible inox de 300 mm		
121	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm $\pm$ 10 %		
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox		
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox		
124	Cartouche à siphon froid		
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm $\pm$ 10 %		
126	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 $\pm$ 10 % N° de maille : 20		
127	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 maille de 20 mm		
128	Tamis tout inox $\varnothing$ de 350 maille de 25 mm		
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing$ 100 mm		
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\varnothing$ 80 mm		
131	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing$ 100		
132	Tartelette en fer blanc ronde unie $\varnothing$ 80 mm		
133	TASSE A CAFE CRÈME EN PORCELAINE		
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE		
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum		
136	Vase en verre de table hauteur 140mm		
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm		
138	VERRE A BALLON 25CL		
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum		
140	Verre gigogne 22 cl		
141	Assiette plate en porcelaine grand feu Inaltérable avec alle large Couleur blanche $\varnothing$ de 240mm $\pm$ 5 %		
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		

143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10		
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		
145	Beurrier		
146	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum		
147	Cendrier		
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm $\pm$ 5 % et une hauteur de 30 mm minimum		
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm $\pm$ 5 % et une hauteur de 16mm minimum		
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30		
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum		
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco		
153	Coupelle à sucre		
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10		
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10		
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10		
157	Cuillère à café En inox 18/10		
158	Cuillère à Moka En inox 18/10		
159	Cul de poule inox Ø 240mm $\pm$ 10 % Qualité inox 18/10		
160	Ecaille à poisson En acier inoxydable		
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm $\pm$ 5 % En acier inoxydable 18/10		
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1		

163	Egouttoir en Inox pour bac gastronorme GN ½		
164	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde		
165	Huiller vinaigrier		
166	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10		
167	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
168	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10		
169	Moutardier		
170	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.		
171	Pinceau plat		
172	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		
173	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		
174	Plateau de service à anse rectangulaire		
175	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum		
176	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum		
177	Protège menu		
178	Ramasse couverts plastique		
179	Ramasse miette		
180	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum		
181	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum		
182	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm		

183	Sous tasse à café en porcelaine grand feu Inaltérable		
184	Sucrier doseur de sucre		
185	Tasse à café en porcelaine grand feu Inaltérable		
186	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %		
187	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum		
188	SERIE DE 6 CASSEOLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
189	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
190	POELE INOX 36		
191	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26		
192	PLAQUE A DÉBARASSER INOX 40X30		
193	POELE OVALE A POISSON diam 36		
194	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22		
195	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60		
196	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM		
197	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35		
198	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36		
199	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE		
200	Moule à cake évasé 24 cm		
201	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm		
202	Ciseau de cuisine en acier inoxydable		
203	Maryse 25cm, 35cm, 40cm		
204	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø		
205	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø		

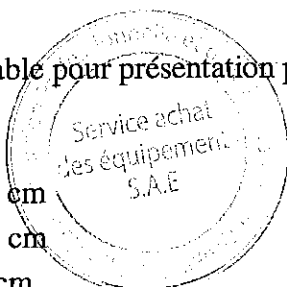
206	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø		
207	Assiette gastro 26 cm Ø		
208	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl		
209	Cafetière isothermique conique en inox 1L		
210	Cafetière isothermique conique en inox ½ L		
211	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)		
212	Théier argenté en inox 6 pax		
213	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)		
214	Coupe pain		
215	Coquiller à beur		
216	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm		
217	Dessous de carafe en inox		
218	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3		
219	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes		
220	Réchaud électrique Caractéristique technique : Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre. - cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400		
221	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40		
222	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm		
223	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
224	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm		

5 H2

	<b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> <b>Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</b>		
225	<b>Rondeau avec couvercle</b> Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> <b>Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</b>		
226	<b>Couscoussier avec couvercle</b> <b>Capacité 17.5 L</b> <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
227	<b>Couscoussier avec couvercle</b> <b>Capacité 50 L</b> <b>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</b> Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
228	<b>PASSOIRE CONIQUE INOX</b> Dimension : (Ø x H) mm 320 x 140 Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.		
229	<b>PASSOIRE CONIQUE INOX</b> Dimension : (Ø x H) mm 400 x 140 Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.		
230	<b>Chafing Dish</b> Chafing Dish électrique GN 1/1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acier inoxydable</li> <li>• Récipient pour l'eau en matière synthétique noire</li> </ul>		



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bac GN 1/1, 100 mm profond</li> <li>• Thermostat 1-8</li> <li>• Puissance : 2,2 kW / 230 V</li> <li>• L 630 x P 360 x H 290 mm</li> <li>• Crochets pour couvercle inclus</li> </ul>		
231	<b>Chafing Dish rond électrique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C</li> <li>• Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C</li> <li>• Volume : 6L</li> <li>• Finition : inox Aisi 202</li> </ul>		
232	<b>Plateau miroir empilable pour présentation buffet</b>  Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1 Bordure lisse Longueur : 53 cm Largeur : 32.5 cm Hauteur : 1.5 cm		



## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot unique : outillage de cuisine et de restauration

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Araignée acier inoxydable	U	6		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	U	100		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	100		
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	U	40		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	U	40		
6	Boîte à épices	U	8		
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %	U	50		
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la	U	8		
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	U	4		
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	4		
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	14		
12	Canneleurs inox, droitier	U	10		
13	Canneleurs inox, gaucher	U	10		
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre	U	35		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	40		
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	8		
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	40		
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	6		
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	U	6		
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	U	12		
22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	U	8		
23	Coupe tout	U	6		
24	Couteau à désosser	U	6		
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	U	100		

Item	Designations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
26	Couteau à génoise	U	8		
27	Couteau à poisson	U	6		
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM	U	4		
29	Couteau de cuisine	U	8		
30	Couteau de table monobloc (Classique)	U	100		
31	Couteau d'office	U	80		
32	Cuillères de table	U	100		
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	U	2		
34	Dérouleur ficelle sur table	U	4		
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	U	4		
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum	U	12		
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	U	12		
38	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	2		
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	U	12		
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	6		
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	U	4		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	4		
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	4		
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	4		
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	4		
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	4		
47	Entonnoir	U	8		
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	14		
49	En acier inoxydable 18/10				
49	Fourchette 2 dents	U	6		
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)	U	100		
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	U	4		
52	Fourchette chef 2 dents	U	6		
53	Fourchette de table (Classique)	U	100		

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	20		
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	20		
56	Mesure litre	U	4		
57	Moulin à poivre	U	10		
58	Moulin à sel	U	10		
59	Ouvre boîte	U	4		
60	Panetière à pain en inox rond et carré	U	30		
61	Panetière à pain en roseau rond et carré	U	30		
62	Passoire conique chinois	U	6		
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	6		
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	6		
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm $\pm$ 10 %	U	10		
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12		
67	Planche à découper	U	20		
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	U	8		
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	U	8		
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	U	8		
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	U	12		
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER	U	10		
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	9		
74	Coupe pate	U	11		
75	Triangle	U	9		

Item	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
76	Spatule coudée	U	14		
77	Couteau pain 20cm	U	11		
78	Pince à glace en inox 3.9cm	U	4		
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 H 100 avec couvercle	U	40		
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 H 100 avec couvercle	U	100		
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 H 100 avec couvercle	U	50		
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 100 4L avec couvercle	U	50		
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 65 2.4L avec couvercle	U	50		
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65	U	60		
85	Armoire de décontamination	U	3		
86	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS	U	2		
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm	U	25		
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm	U	25		
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm	U	25		
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	U	15		
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	U	15		
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	U	15		
93	Aiguille à brider inox 20 cm	U	6		
94	Tamis à pistolet	U	7		
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	U	10		
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm	U	24		
97	Dénoyauteur à olive	U	8		
98	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	U	2		
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	U	6		
100	Zesteur	U	24		
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	50		
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	50		
103	Plateau ovale de service antidérapant	U	20		
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	5		
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	8		
106	Racle tout nylon 120X95 mm	U	4		
107	Racloir à billet	U	4		

Items	Designations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	U	70		
109	Râpe à muscade En acier inoxydable	U	4		
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	10		
111	Rouleau pic-vite en polyamide	U	6		
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	2		
113	Saladier granité	U	4		
114	Saupoudreuse à sucre	U	54		
115	Scie à viande	U	4		
116	SET DE TABLE en plastique lessivable	U	50		
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant	U	80		
118	Spatule flexible de 180 mm	U	8		
119	Spatule flexible inox de 230 mm	U	12		
120	Spatule flexible inox de 300 mm	U	12		
121	Spatule inox,	U	12		
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox	U	10		
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	U	10		
124	Cartouche à siphon froid	U	400		
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %	U	14		
126	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20	U	6		
127	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm	U	4		
128	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	4		
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm	U	50		
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm	U	50		
131	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100	U	50		
132	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm	U	50		
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	80		
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	80		

Item	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	U	35		
136	Vase en verre de table hauteur 140mm	U	54		
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	U	30		
138	VERRE A BALLON 25CL	U	120		
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	U	120		
140	Verre gigogne 22 cl	U	100		
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de	U	100		
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	U	30		
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10	U	20		
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	U	20		
145	Beurrier	U	40		
146	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum	U	16		
147	Cendrier	U	20		
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	U	40		
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	40		
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	U	2		
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	50		
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U	60		
153	Coupelle à sucre	U	40		
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 Qualité inox 18/10	U	30		
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 Qualité inox 18/10	U	20		
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 Qualité inox 18/10	U	20		
157	Cuillère à café En inox 18/10	U	100		

Items	Designations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
158	Cuillère à Moka En inox 18/10	U	100		
159	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10	U	54		
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	U	6		
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U	6		
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	8		
163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	U	8		
164	Fusil mèche ronde	U	4		
165	Huillier vinaigrier	U	80		
166	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U	22		
167	Mandoline En acier inoxydable 18/10	U	6		
168	Moulin à légumes	U	4		
169	Moutardier	U	80		
170	Noyaux de cuisson	U	8		
171	Pinceau plat	U	8		
172	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %	U	10		
173	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %	U	10		
174	Plateau de service à anse rectangulaire	U	10		
175	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	U	144		
176	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum	U	40		
177	Protège menu	U	45		
178	Ramasse couverts plastique	U	14		
179	Ramasse miette	U	6		
180	Saucières	U	10		
181	Seau plastique	U	15		



Items	Designations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
182	Serviette de cuisine :	U	56		
183	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	80		
184	Sucrier doseur de sucre	U	20		
185	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	80		
186	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	U	15		
187	Verre trempé	U	100		
	Capacité : 20 cl minimum				
188	SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28	U	3		
189	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32	U	3		
190	POELE INOX 36	U	4		
191	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	2		
192	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	20		
193	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	2		
194	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	U	2		
195	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	4		
196	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	2		
197	SERIE 2 BRAISIERE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	5		
198	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	2		
199	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	3		
200	Moule à cake évasé 24 cm	U	6		
201	Cadre extensible à génoise	U	2		
	Dimension 24 cm				
202	Ciseau de cuisine en acier inoxydable	U	4		
203	Maryse 25cm, 35cm, 40cm	U			
204	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø	U	3		
205	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø	U	3		
206	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	U	12		
207	Assiette gastro 26 cm Ø	U	100		
208	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	U	120		
209	Cafetière isothermique conique en inox 1L	U	30		
210	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	U	20		

Item	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
211	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)	U	48		
212	Théier argenté en inox 6 pax	U	10		
213	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)	U	80		
214	Coupe pain	U	4		
215	Coquiller à beur	U	6		
216	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm	U	50		
217	Dessous de carafe en inox	U	68		
218	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3	U	4		
219	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes	U	10		
220	Réchaud électrique INDUCTION	U	3		
221	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40				
222	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	U	20		
223	Rondeau avec couvercle	U	6		
224	Rondeau avec couvercle	U	6		
225	Rondeau avec couvercle	U	6		
226	Couscussier avec couvercle	U	6		
227	Couscussier avec couvercle	U	4		
228	PASSOIRE CONIQUE INOX	U	8		
229	PASSOIRE CONIQUE INOX	U	8		
230	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1	U	10		
231	Chafing Dish rond électrique	U	10		
232	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	U	10		
	MONTANT TOTAL EN HTVA				
	TOTAL DE LA TVA (TAUX %)				
	MONTANT TOTAL EN TTC				

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

Fait à ..... le .....  
Signature et cachet du concurrent

H

5