

ROYAUME DU MAROC

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

OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 156/2021

Le **14 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 équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPPT, répartie en lot suivants :

Lot n° 1 : Matériel de cuisson

Lot n° 2 : Equipements frigorifiques

Lot n° 3 : Matériel de travail et de rangement

Lot n° 4 : Outillage de cuisine et de restauration

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

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Onze mille cinq cents Dirhams (11 500,00 DH)**
- **Lot n° 2 : Quatre mille deux cents Dirhams (4 200,00 DH)**
- **Lot n° 3 : Trois mille deux cents Dirhams (3 200,00 DH)**
- **Lot n° 4 : Sept mille huit cents Dirhams (7 800,00 DH)**

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

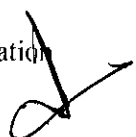
- **Lot n° 1 : Sept cent soixante-quatre mille cent Dirhams (764 100,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Quatre cent sept mille trois cent quarante Dirhams (407 340,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Deux cent onze mille deux cent soixante Dirhams (211 260,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Cinq cent dix-neuf mille six cent quatre-vingt-deux Dirhams et quatre-vingts centimes (519 682,80 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 2021/156

في يوم 14 يوليوز 2021 على الساعة الحادية عشرة صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملئقي 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 معدات المطبخ لأفرقة المعهد المخصص في الفندقة و المطاعم بولو التابع لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص كالتالي :

- الحصة 1: لوازم المطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: لوازم العمل و التخزين
- الحصة 4 : لوازم المطبخ و المطاعم

يمكن سحب ملف طلب العروض بمصلحة الصفقات ب مديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملئقي طريق BO. 50 ولطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، كما يمكن كذلك سحب، إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : www.marchéspublics.gov.ma وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي : www.ofppt.ma

وتبلغ الضمانة الموقتة

- الحصة 1: أحد عشر ألفا وخمسمائة (11 500,00) درهم
- الحصة 2: أربعة آلاف ومئتان (4 200,00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة آلاف ومئتان (3 200,00) درهم
- الحصة 4: سبعة آلاف وثمانمائة (7 800,00) درهم

و تكلف التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: سبعمائة وأربعة وستون ألفا ومائة درهم (764 100,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: أربعمائة وسبعة آلاف وثلاثمائة وأربعمائة درهم (407 340,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: مئتان وأحد عشر ألفا ومئتان وستون درهم (211 260,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4 : خمسمائة وتسعة عشر ألفا وستمائة واثنان وثمانون درهم و ثمانون سنتيما (519 682,80) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملئقي 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 الكترونيا عبر بوابة الصفقات العمومية وفقا لمقتضيات مرسوم وزارة الاقتصاد والمالية رقم 20-14 (4 شتنبر 2014) ن 8 دوالقعدة 1435 المتعلق بتجريد مساطر الصفقات العمومية من لصفة المادية.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 8 من نظام الإستشارة.

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

**Dossier d'Appel
D'offres**

Ouvert sur offres de prix

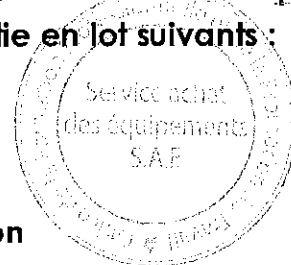
N° 156 / 2021

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

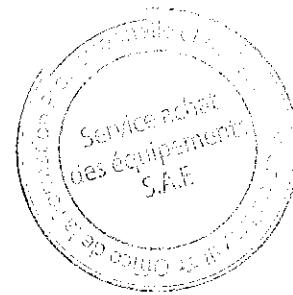
Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson**
- **Lot N° 2 : équipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement**
- **Lot N° 4 : 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 équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson**
- **Lot N° 2 : équipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement**
- **Lot N° 4 : 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- **Groupeement** : deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;
- 5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

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

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier administratif et un dossier technique.
Chaque dossier peut être accompagné d'un état des pièces qui le 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 : T- 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 N°1,2,3 et 4 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 exigées et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des 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 porter de façon apparente la mention « **offre technique** ».

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N°16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

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

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

ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°19 : MONNAIE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°21 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

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

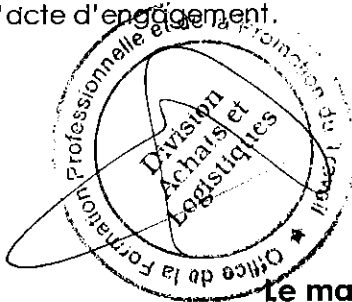
Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issue de l'examen des dossiers administratifs et techniques, de l'offre technique et de l'offre financière la moins disant par lot.

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

Vérifié par le Service des Marchés :
LE CHEF DU SERVICE DES MARCHES P.I

ACHRAE HAJJALI

MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPT, répartie en lots suivants :

➤ Lot N° :

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

B - Partie réservée au concurrent**a) Pour les personnes physiques**

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

b) Pour les personnes morales

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

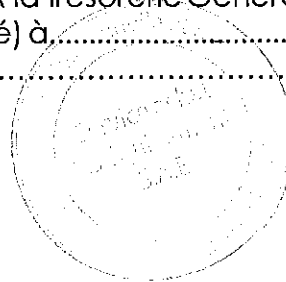
2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)



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

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

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

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° :

A - Pour les personnes physiques

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

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise) ---
 Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme
 juridique de la société) au capital
 de:
 Adresse du siège social de la société adresse du
 domicile élu
 Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
 Inscrite au registre du commerce (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 JOMADA 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.

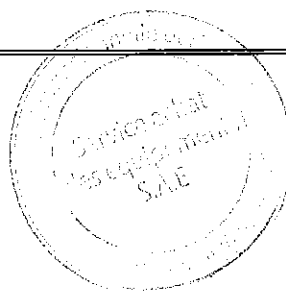
(2) à supprimer le cas échéant.

(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 équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson
- Lot N° 2 : équipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement
- Lot N° 4 : 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 N° 1 : onze mille cinq cent Dirhams | (11 500,00 DH) |
| ➤ Lot N° 2 : Quatre mille deux cent Dirhams | (4 200,00 DH) |
| ➤ Lot N° 3 : Trois mille deux cent Dirhams | (3 200,00 DH) |
| ➤ Lot N° 4 : Sept milles huit cent Dirhams | (7 800,00 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 matériau 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 matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

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

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

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

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

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

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

ARTICLE 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 N° 1 : Matériel de cuisson

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>Poste de cuisson composé des éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1- Cuisinière électrique 2 plaques 2- Friteuse 3- Fry-top électrique 4- Grill Platte 5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE <p>Tous les équipements du poste auront la même marque</p>
	<p>1-1- Cuisinière électrique 2 plaques</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions $\pm 10\%$: 400X700X300 - Plan supérieur en acier Inox 304 épaisseur 15/10 - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Plan de cuissons embouties pour la récupération des liquides - Plaques de chauffe en fonte , carrées ou rondes , fixées hermétiquement au plan - Fixées - Puissance : 2.6 KW chacune - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz - Plaques équipées de thermostat de sécurité à ri-armement automatique, en cas d'utilisation à vide - Réglage de température par sélecteur à 7 positions - Voyant de fonctionnement
	<p>1-2- Friteuse électrique Monobloc à Cuve 10L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dim $\pm 10\%$: 400X700X300 - Plan supérieur en acier Inox 304

- Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils
- Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi
- Capacité cuve 10 Litres
- Large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide pour ramasser les résidus de cuisson
- Chauffage par résistance blindé en acier Inox Ainsi 304 , placé à l'intérieur de la cuve et rabattable à 90° pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Mise sous tension avec voyant sur façade
- Température de l'huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 185°C
- Thermostat de sécurité à ri armement manuel
- Grille de fond , panier et couvercle en série
- Puissance : 9 KW minimum
- Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz

1-3- Fry-top électrique

Marque :

Référence :

- **Dimensions** $\pm 10\%$: 400X700X300
- Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version lisse
- Plan réalisé en épaisseur 15/10
- Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi
- Plan de cuisson rebaisé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile
- Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade
- Puissance : 5.4 KW minimum
- Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz

1-4- Grill platte

Marque :

Référence :

- **Dimensions** $\pm 10\%$: 400X700X300
- Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version striée
- Plan réalisé en épaisseur 15/10

- Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi
- Plan de cuisson rebaisé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile
- Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade
- Puissance : 5.4 KW minimum
- Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz

1-5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE

Marque :

Référence :

- Dimensions : L : 1600 x P : 700 x H : 600 mm
- Tout en acier inox AISI 304
- 2 portes coulissantes
- 4 roues dont 2 avec freins

Tableau de répartition :

Items N°	Désignations	Unité	QTE
Poste de cuisson équipé:			3
1	1-1 Cuisinière électrique	U	
	1-2 Friteuse	U	
	1-3 Fry-top électrique	U	
	1-4 Grill Platte	U	
	1-5 Elément neutre sur placard avec porte	U	

- Lot N° 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>Poste de pâtisserie comprenant les éléments suivants : 1* Table de travail de 2,80 m × 0,80 m environ, en granit avec bac ; 2* Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes 3* Meuble de surgélation & Cellule de refroidissement rapide 4* Batteur Mélangeur de 5 Litres 5* Balance Electronique Tous les équipements du poste auront la même marque</p>
	<p>1-1-TABLE DE TRAVAIL Top en Granit avec bac Marque : Référence : Dimensions ± 10 % 2800x800x900 mm Pour loger la cellule de refroidissement et le comptoir réfrigéré Dessus granit épaisseur de 30mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 6 pieds en tube carrée 40X40 <p>-Dimensions Bac : 400X400X300</p> <p><u>Fourni avec :</u> Robinet EF/EC et siphon</p>
	<p>1-2- Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes Marque : Référence : Température de 0+8 Dimension +/- 10% 1380X800X850 Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 Portes à fermeture automatique avec joint magnétique Épaisseur isolation 50 mm Contrôleur numérique Unité de réfrigération monobloc tropicalisée facilement amovible et remplaçable en cours d'utilisation 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.</p>

4 pieds en inox réglables.
 Pieds réglables en hauteur
 Groupe Réfrigérant avec Gaz Naturel R290
 Puissance min 290W , Alimentation électrique 220 V – 50 Hz
 Capacité min 340 lit

1-3-Cellule de refroidissement rapide

Marque :

Référence :

Dimensions $\pm 10\%$: 760x670x870 mm

Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10

Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC

Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10

Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum

Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm

Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105°

Châssis porte : Système anti-condensation

Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm

Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables

Tableau électrique : Amovible

Puissance : 1.3 Kw-minimum

Rendement Refroidissement rapide +80°C + 3°C : 20 Kg

Rendement Surgélation +90°C-18°C : 13 Kg

Branchement électrique : 220V 1N -50Hz

Fluide réfrigérant : R404 a

Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé

Fourniture standard : N.05 couples de glissières GN1/1 Espacement 68 mm & Bonde de Vidange

Evaporation : -10°C cond 45°C

Norme CEE

1-4-BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES

Marque :

Référence :

-Cuve en acier inox

-Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde

- Palette à consistance molle et pâtisserie

-Fouet pour des mélanges à consistance liquide

-Puissance : 250 w

- Alimentation : 220 V + T - 50-Hz

Avec variateur de vitesse

Avec grille protection de cuve

	<p>Livré avec : fouet, batteur plat crochet</p>
	<p>1-5-BALANCE ELECTRONIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de de 03 à 30 KG</p> <p>Précision à 10 grammes , 04 touches de fonction : Poids en Kg, G ; Lb, Oz et Pcs</p> <p>Double affichage LED en couleur avec 06 digits de 18 mm</p> <p>Pesage simple pour pesage milieu humide tout INOX</p> <p>Dimensions plateau : 230X190 mm</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p><u>Livré avec :</u></p> <p>- Adaptateur de tension (si nécessaire)</p>
2	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE -2/+8°C minimum</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1; - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Puissance 300 W minimum - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire-frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clef <p><u>livrée avec :</u></p>

4 claies en acier inoxydable AISI 304

Tableau de répartition :

Items N°	Désignations	Unité	QTE
Poste de pâtisserie équipé:			
1	1-1 Table de Travail en Granit avec Bac	U	3
	1-2 Compartiment Réfrigéré pour Grilles 60X40 - 2 portes	U	
	1-3 Cellule de Refroidissement	U	
	1-4 Batteur mélangeur 5L	U	
	1-5 Balance électronique	U	
2	Armoire positive froid ventilé	U	2

HA 67

- **Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>PLONGE BATTERIE INOX 3 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tout inox AISI 304</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dessus inox 18/10(AISI304) , épaisseur 20/10 minimum - Dimensions Plonge : 2400 x 600 mm hauteur 900 mm - Dimensions Bac : 400X400X300 - Dessus et châssis soudés - Bord anti-ruissellement - 03 Bacs en acier inoxydable 400X400 avec fond pente vers le vidange - Le Bac est équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • 01 Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou & 02 Robinets mélangeur • Bonde en acier inoxydable • Siphon simple en PVC - Dosseret arrière d'une hauteur standard 100mm, retour 15 mm fermé aux extrémités - Bords tombés droits hauteur 50 mm avec pli et contre-pli - Ceinture profilée hauteur 80 mm - Piètement tubulaire inox section carrée 40X40 soudés avec châssis et dessus et réglables par vérins polythène.
2	<p>LAVE-MAINS A COMMANDE AU GENOU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commande à poussoir - Clapet anti retour dosseret avant et arrière - Cuve en acier inoxydable avec habillage sur 3 faces , cuve de diamètre 275 mm et Profondeur 115 mm - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret hauteur 790mm - Pré Mélangeur eau froide-eau chaude avec clapets anti-retour et réglage de la température avec robinet à col de cygne <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Siphon et flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne</u> - distributeur d'essuie-mains, - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes
3	POSTE MOBILE DE DESINFECTION

	Marque : Référence : Equipé de - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur
4	ARMOIRE DE RANGEMENT POUR PRODUITS D'ENTRETIEN Marque : Référence : - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté et grilles d'aération ou de ventilation hautes et basses. - Avec étagères en Inox - Dimensions $\pm 10\%$ L : 1200 X P:700 X H : 1800 mm
5	CHARIOT PORTE GRILLES GASTRONOME Marque : Référence : Structure en Inox 18/10 (AISI 304) 16 Jeux de glissières en inox avec dessus fermé Sur 04 Roues
6	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE Marque : Référence : Dimensions 500HX430(Diam) mm Capacité : 20 l
7	ARMOIRE DE RANGEMENT Marque : Référence : Dimensions $\pm 10\%$ L 1000 x P 600 x H 1 800 - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de - Avec 2 étagères en Inox
8	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Démonstration

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse
9	<p>Plaque à induction 2 feux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Multitâche : griller et maintenir au chaud simultanément. Grillade sur la totalité de la surface sur GN 1/1 ou grillade sur GN 2/3 combinée à la fonction de maintien au chaud respectueuse des aliments sur GN 1/3. Boîtier en inox, poignées latérales Plan de cuisson : L 500 x P 260 mm (approprié aussi pour bacs GN 1/1) Surface Schott Céramique : L 530 x P 330 mm Bac récolte-graisse, amovible</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plage de température grill : de 80 °C à 300 °C • Plage de température pour maintien en température : de 100 °C à 100 °C • Possibilités d'utilisation : Griller sur 1/1 GN Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN • Puissance : 2,5 kW 230 V 50/60 Hz • Bac collecteur de graisse : • Commande : Électronique Manette • Dimensions panneau de verre : L 530 x P 330 mm • Dimensions surface de grill : L 500 x P 260 mm • Nombre de zones chauffantes : 1 • Protection contre la surchauffe • Modèle de surface de grillade : Lisse • Avec poignée, Compatible GN, Surface de grillade rabaisée • Matériau de la surface de grillade : SCHOTT CERAN • Matériau : Acier inoxydable • Témoin lumineux de contrôle • Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm

10	Égouttoir à vaisselle Marque : Référence : Dim 0,75 m × 0,60 m environ pour planches de travail (rangement vertical)
11	Placard de petites dimensions Marque : Référence : Dimensions ± 10.% : L 1000 x P 600 x H 900 - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté - Avec 2 étagères en Inox Pour ranger le petit matériel à débarrasser
12	Flamboir à volaille Marque : Référence : Dimensions : 45 x 5,5 cm Technique et matériaux: Fer
13	1 Miroir pour analyse et démonstration Dimensions : 2500 x 1200 cm

Tableau de répartition :

Items N°	Désignations	Unité	QTE
1	Plonge Batterie Inox 03 Bacs avec Egouttoir	U	2
2	Lave-Mains à commande au Genou	U	2
3	Poste mobile de Désinfection	U	2
4	Armoire de Rangement pour Produits d'Entretien	U	2
5	Chariot porte Grille gastronome	U	2
6	Essoreuse à salade manuelle	U	3
7	Armoire de Rangement	U	2
8	Table mobile démonstration	U	2
9	plaque à induction 2 feux	U	2
10	Egouttoir à vaisselle	U	2
11	Placard de petites dimensions	U	1
12	Flamboir à volaille	U	2
13	Miroir pour analyse et démonstration	U	6

- Lot N° 4 : 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	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur
8	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum
9	Calotte inox Ø 320 mm $\pm 10\%$ Qualité inox 18/10
10	Canneleurs inox, droitier
11	Canneleurs inox, gaucher
12	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre
13	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum
14	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum
15	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum
16	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum
17	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine
18	Ciseaux à poisson En acier inoxydable
19	Corne plastique fort 150X100 mm minimum
20	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10
21	Coupe tout
22	Couteau à désosser

	<p>Largeur : 13 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée</p>
23	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)
24	Couteau à génoise
25	<p>Couteau à poisson</p> <p>Lame en acier inoxydable</p>
26	<p>Couteau batte</p> <p>En acier inoxydable - Manche en POM</p>
27	<p>Couteau de cuisine</p> <p>largeur 15 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée.</p>
28	<p>Couteau de table monobloc (Classique)</p> <p>En inox 18/10</p>
29	<p>Couteau d'office</p> <p>Largeur 7 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée.</p>
30	<p>Cuillères de table</p> <p>En inox 18/10</p>
31	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox
32	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum
33	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum
34	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum
35	Douille en polycarbonate 24 tailles
36	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum
37	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8
39	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum

40	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum
41	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum
42	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum
43	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8
44	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir
45	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10
46	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$
47	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)
48	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable
49	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$
50	Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10
51	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses
52	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses
53	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance : 100 cl
54	Moulin à poivre en acrylique
55	Moulin à sel en acrylique
56	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
57	Panière à pain en inox rond et carré
58	Panière à pain en roseau rond et carré
59	Passoire conique chinois

	Qualité inox 18/10
60	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres
61	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres
62	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %
63	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm
64	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm
65	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm
66	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm
69	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER 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.
70	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE 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.

71	Coupe pate
72	Triangle
73	Spatule coudée
74	Couteau pain 20cm
75	Pince à glace en inox 3.9cm
76	Bac gastronome inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum longueur 530 mm largeur 325 mm \pm 10 % Marque professionnelle : Qualité inox 18/10
77	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 265 mm \pm 10 % Marque Qualité inox 18/10
78	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 176 mm \pm 10 % Marque professionnelle : Qualité inox 18/10
79	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H.65
80	Armoire de décontamination - 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.
81	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.

12

57

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

111	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°
112	Spatule flexible de 180 mm
113	Spatule flexible inox de 230 mm
114	Spatule flexible inox de 300 mm
115	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %
116	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox
117	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox
118	Cartouche à siphon froid
119	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %
120	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20
121	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm
122	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm
124	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm
125	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100
126	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm
127	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE
128	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE
129	Théière inox capacité : 1 litre minimum
130	VERRE A BALLON 25CL
131	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum
132	Verre gigogne 22 cl
133	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %
134	Beurrier
135	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum

136	Cendrier
137	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum
138	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum
139	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30
140	Coupelle porcelaine blanche de type éco
141	Coupelle à sucre
142	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10
143	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10
144	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10
145	Cuillère à café En inox 18/10
146	Cuillère à Moka En inox 18/10
147	Cul de poule inox Ø 240mm \pm 10 % Qualité inox 18/10
148	Ecailleur à poisson En acier inoxydable
149	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10
150	Egouttoir en Inox pour bac gastronorme GN 1/1
151	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½
152	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde
153	Huillier vinaigrier
154	Louche inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10
155	Mandoline En acier inoxydable 18/10

156	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10
157	Moutardier
158	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.
159	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %
160	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %
161	Plateau de service à anse rectangulaire
162	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum
163	Ramasse couverts plastique
164	Ramasse miette
165	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum
166	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim.: 500 x 500 mm
167	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
168	Sucrier doseur de sucre
169	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
170	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm \pm 10 %
171	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum
172	SERIE DE 6 CASSEROLE 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.
173	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.
174	POELE INOX 36
175	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26
176	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30
177	POELE OVALE A POISSON diam 36
178	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22
179	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60
180	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM -50CM
181	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35
182	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36
183	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE
184	Moule à cake évasé 24 cm
185	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm
186	Ciseau de cuisine en acier inoxydable
187	Maryse 25cm, 35cm, 40cm
188	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø
189	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø
190	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø
191	Assiette gastro 26 cm Ø
192	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl
193	Cafetière isothermique conique en inox 1L
194	Cafetière isothermique conique en inox ½ L
195	Théier argenté en inox 6 pax
196	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)
197	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm
198	Dessous de carafe en inox
199	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes
200	Réchaud électrique Caractéristique technique :

	<p>Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre.</p> <p>- cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400</p>
201	<p>Poêle ovale en cuivre étamé</p> <p>Dimension : 300 x 200 x 40</p>
202	<p>Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm</p>
203	<p>Rondeau avec couvercle</p> <p>Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
204	<p>Rondeau avec couvercle</p> <p>Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
205	<p>Rondeau avec couvercle</p> <p>Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
206	<p>Couscoussier avec couvercle</p> <p>Capacité 17.5 L</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>
207	<p>PASSOIRE CONIQUE INOX</p> <p>Dimension : (Ø x H) mm</p>

	<p>320 x 140</p> <p>Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.</p>
208	<p>PASSOIRE CONIQUE INOX</p> <p>Dimension : (Ø x H) mm</p> <p>400 x 140</p> <p>Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.</p>
209	<p>Chafing Dish</p> <p>Chafing Dish électrique GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire • Bac GN 1/1, 100 mm profond • Thermostat 1-8 • Puissance : 2,2 kW / 230 V • L 630 x P 360 x H 290 mm • Crochets pour couvercle inclus
210	<p>Chafing Dish rond électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C • Volume : 6L • Finition : inox Aisi 202
211	<p>Plateau miroir empilable pour présentation buffet</p> <p>Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1</p> <p>Bordure lisse</p> <p>Longueur : 53 cm</p> <p>Largeur : 32.5 cm</p> <p>Hauteur : 1.5 cm</p>

Tableau de répartition :

Items N°	Désignations	Unité	QTE ISHR-POLO
1	Araignée acier inoxydable	U	6
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	U	120
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	120
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	U	24
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	U	24
6	Boîte à épices	U	8
7	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	6
8	Caisse à génioise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	4
9	Calotte inox. Ø 320 mm ± 10 %	U	12
10	Canneleurs inox, droitier	U	12
11	Canneleurs inox, gaucher	U	12
12	Carafe à eau base carrée	U	20
13	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8
14	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	24
15	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	8
16	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	24
17	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	6
18	Ciseaux à poisson	U	6
19	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	U	12
20	Coupe œufs en rondelles minimum	U	6
21	Coupe tout	U	6
22	Couteau à désosser	U	6
23	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	U	120
24	Couteau à génioise	U	6
25	Couteau à poisson	U	6
26	Couteau batte	U	6
27	Couteau de cuisine	U	6
28	Couteau de table monobloc (Classique)	U	120

29	Couteau d'office	U	80
30	Cuillères de table	U	120
31	Dérouleur ficelles sur table socle lourd en inox	U	2
32	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	U	2
33	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm	U	6
34	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	U	6
35	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	2
36	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	U	6
37	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	2
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8	U	2
39	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	2
40	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	2
41	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	2
42	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	2
43	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	2
44	Entonnoir	U	2
45	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	12
46	Fourchette 2 dents	U	6
47	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)	U	100
48	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	U	4
49	Fourchette chef 2 dents	U	6
50	Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10	U	120
51	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	12
52	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	12
53	Mesure litre	U	2
54	Moulin à poivre	U	2
55	Moulin à sel	U	2
56	Ouvre boîte	U	2
57	Panier à pain en inox rond et carré	U	12
58	Panier à pain en roseau rond et carré	U	12
59	Passoire conique chinois	U	6
60	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	6
61	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	6

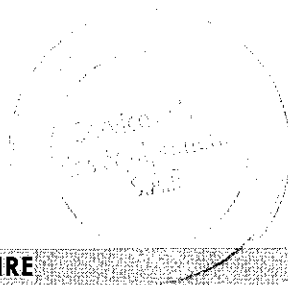
62	Pellespatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %	U	10
63	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12
64	Planche à découper blanche - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6
65	Planche à découper jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6
66	Planche à découper rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6
67	Planche à découper BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6
68	Planche à découper VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	U	6
69	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2
70	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	2
71	Coupe pate	U	6
72	Triangle	U	6
73	Spatule coudée	U	12
74	Couteau pain 20cm	U	6
75	Pince à glace en inox 3.9cm	U	4
76	Bac gastronome inox GN 1/1.	U	40
77	Bac gastronome inox GN 1/2.	U	100
78	Bac gastronome inox GN 1/3.	U	12
79	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65	U	60
80	Armoire de décontamination	U	3
81	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS	U	2
82	Spatule mélamine de longueur 250 mm	U	12
83	Spatule mélamine de longueur 350 mm	U	12
84	Spatule mélamine de longueur 500 mm	U	12
85	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	U	12
86	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	U	12
87	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	U	12
88	Aiguille à brider inox 20 cm	U	6
89	Tamis à pistolet	U	7
90	Rouleau à pâtisserie \varnothing 4 cm	U	6
91	Dénoyauteur à olive	U	6
92	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	U	2
93	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	U	6
94	Zesteur	U	12
95	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	50
96	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	50
97	Plateau ovale de service antidérapant	U	20

98	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	5
99	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	8
100	Racle tout nylon 120X95 mm	U	4
101	Racloir à billot	U	2
102	Ramequin en porcelaine	U	48
103	Râpe à muscade	U	2
104	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	10
105	Rouleau pic-vite en polyamide	U	6
106	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	2
107	Saladier granité	U	4
108	Saupoudreuse à sucre	U	12
109	Scie à viande	U	2
110	SET DE TABLE en plastique lessivable	U	50
111	Silpat tapis 600x400 mm, adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant -40 C° + 300 c°	U	12
112	Spatule flexible de 180 mm	U	6
113	Spatule flexible inox de 230 mm	U	6
114	Spatule flexible inox de 300 mm	U	6
115	Spatule inox,	U	6
116	Spatule pâtissière longueur 240 mm-Manche polypropylène lame inox	U	6
117	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	U	6
118	Cartouche à siphon froid	U	100
119	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %	U	6
120	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 %	U	6
121	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm	U	4
122	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	4
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm	U	48
124	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm	U	48
125	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100	U	48
126	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm	U	48
127	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	120
128	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	120
129	Théière inox capacité: 1-litre minimum	U	6
130	VERRE A BALLON 25CL	U	120
131	Verre à thé décor type Maroc Capacité: 15 cl minimum	U	120
132	Verre gigogne 22 cl	U	100

133	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche \varnothing de 240mm \pm 5 %	U	120
134	Beurrier	U	12
135	Bouilloire en inox	U	6
136	Cendrier	U	24
137	Cercle à entremets inox \varnothing de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	U	24
138	Cercle à tarte en fer blanc \varnothing de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	24
139	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	U	2
140	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U	24
141	Coupelle à sucre	U	24
142	Couvercle gastronorme inox GN 1/1	U	12
143	Couvercle gastronorme inox GN 1/2	U	12
144	Couvercle gastronorme inox GN 1/3	U	12
145	Cuillère à café	U	120
146	Cuillère à Moka	U	120
147	Cul de poule inox \varnothing 240mm \pm 10 %	U	12
148	Ecaille à poisson	U	6
149	Ecumoire inox monobloc \varnothing de 80mm \pm 5 %	U	6
150	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	2
151	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2	U	2
152	Fusil mèche ronde	U	2
153	Huillier vinaigrier	U	12
154	Louche inox monobloc \varnothing de 80mm \pm 5 %	U	6
155	Mandoline	U	6
156	Moulin à légumes	U	2
157	Moutardier	U	12
158	Noyaux de cuisson	U	6
159	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %	U	6
160	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %	U	6
161	Plateau de service à anse rectangulaire	U	6
162	Plateau rond de service antidérapant	U	12
163	Ramasse couverts plastique	U	14
164	Ramasse miette	U	6
165	Saucières	U	12
166	Serviette de cuisine	U	50
167	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	120
168	Sucrier doseur de sucre	U	6

169	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	120
170	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	U	6
171	Verre trempé	U	120
172	SERIE DE 6 CASSEPOLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28	U	3
173	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32	U	3
174	POELE INOX 36	U	4
175	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	2
176	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	20
177	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	2
178	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	U	2
179	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	4
180	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	2
181	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	5
182	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	2
183	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	2
184	Moule à cake évasé 24 cm	U	6
185	Cadre extensible à génoise	U	2
186	Ciseau de cuisine en acier inoxydable	U	4
187	Maryse 25cm, 35cm, 40cm	U	0
188	Fouet à saucier rigide 25cm x 10cm Ø	U	6
189	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme	U	6
190	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	U	12
191	Assiette gastro 26 cm Ø	U	120
192	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	U	120
193	Cafetière isothermique conique en inox 1L	U	6
194	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	U	6
195	Théier argenté en inox 6 pax	U	6
196	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré)	U	120
197	Coupe à dessert forme basse 23 cl	U	24
198	Dessous de carafe en inox	U	20
199	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes	U	2
200	Réchaud électrique INDUCTION	U	2
201	Poêle ovale en cuivre étamé	U	2
202	Rince doigt en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	U	12
203	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm	U	6
204	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm	U	6

205	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm	U	6
206	Couscoussier avec couvercle Capacité 17.5L	U	6
207	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) 320 mm x 140 mm	U	6
208	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) 400 mm x 140 mm	U	6
209	Chafing Dish	U	6
210	Chafing Dish rond électrique	U	6
211	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	U	6

**LE SOUSMISSIONNAIRE****LE MAITRE D'OUVRAGE**Lu et accepté

ABDELTIF AOURAGH

Directeur de l'Approvisionnement
et de la Logistique

17 5

Annexe :

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

➤ **Lot N° 1 : Matériel de cuisson**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Poste de cuisson composé des éléments suivants : 1- Cuisinière électrique 2 plaques 2- Friteuse 3- Fry-top électrique 4- Grill Platte 5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE Tous les équipements du poste auront la même marque		
1	1-1- Cuisinière électrique 2 plaques Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions $\pm 10\%$: 400X700X300 - Plan supérieur en acier Inox 304 épaisseur 15/10 - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Plan de cuisson embouties pour la récupération des liquides - Plaques de chauffe en fonte, carrées ou rondes, fixées hermétiquement au plan - Fixées - Puissance : 2.6 KW chacune - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz - Plaques équipées de thermostat de sécurité à réarmement automatique, en cas d'utilisation à vide - Réglage de température par sélecteur à 7 positions - Voyant de fonctionnement 		
	1-2- Friteuse électrique Monobloc à Cuve 10L Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Dim $\pm 10\%$: 400X700X300 - Plan supérieur en acier Inox 304 - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi 		

<ul style="list-style-type: none"> - Capacité cuve 10 Litres - Large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froid pour ramasser les résidus de cuisson - Chauffage par résistance blindé en acier Inox Ains 304 , placé à l'intérieur de la cuve et rabattable à 90° pour faciliter le nettoyage de la cuve - Mise sous tension avec voyant sur façade - Température de l'huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 185°C - Thermostat de sécurité à ri armement manuel - Grille de fond , panier et couvercle en série - Puissance : 9 KW minimum - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz 		
<p>1-3- Fry-top électrique</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions ± 10 % : 400X700X300 - Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version lisse - Plan réalisé en épaisseur 15/10 - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi - Plan de cuisson rebaisé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile - Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade - Puissance : 5.4 KW minimum - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz 		
<p>1-4- Grill platte</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions ± 10 % : 400X700X300 - Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version striée - Plan réalisé en épaisseur 15/10 - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi 		

<ul style="list-style-type: none"> - Plan de cuisson rebaisé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile - Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade - Puissance : 5.4 KW minimum - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz 		
<p>1-5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : L : 1600 x P : 700 x H : 600 mm • Tout en acier inox AISI 304 • 2 portes coulissantes • 4 roues dont 2 avec freins 		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Poste de cuisson équipé:				
	1-1 Cuisinière électrique	U	3		
	1-2 Friteuse	U			
	1-3 Fly-top électrique	U			
	1-4 Grill Platte	U			
	1-5 Élément neutre sur placard avec porte	U			
	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

➤ Lot N° 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>Poste de pâtisserie comprenant les éléments suivants :</p> <p>1* Table de travail de 2,80 m × 0,80 m environ, en granit avec bac ;</p> <p>2* Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes</p> <p>3* Meuble de surgélation & Cellule de refroidissement rapide</p> <p>4* Batteur Mélangeur de 5 Litres</p> <p>5* Balance Electronique</p> <p>Tous les équipements du poste auront la même marque</p>		
	<p>1-1-TABLE DE TRAVAIL Top en Granit avec bac</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions ± 10 % 2800x800x900 mm</p> <p>Pour loger la cellule de refroidissement et le comptoir réfrigéré</p> <p>Dessus granit épaisseur de 30mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 6 pieds en tube carrée 40X40 <p>-Dimensions Bac : 400X400X300</p> <p>Fourni avec :</p> <p>Robinet EF/EC et siphon</p>		
	<p>1-2- Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes</p> <p>Marque :-</p> <p>Référence :</p> <p>Température de 0+8</p> <p>Dimension +/- 10% 1380X800X850</p> <p>Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304</p> <p>Portes à fermeture automatique avec joint magnétique</p> <p>Épaisseur isolation 50 mm</p>		

<p>Contrôleur numérique Unité de réfrigération monobloc tropicalisée facilement amovible et remplaçable en cours d'utilisation 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm. 4 pieds en inox réglables. Pieds réglables en hauteur Groupe Réfrigérant avec Gaz Naturel R290 Puissance min 290W , Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Capacité min 340 lit</p>		
<p>1-3-Cellule de refroidissement rapide Marque : Référence : Dimensions $\pm 10\%$: 760x670x870 mm Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 1.3 Kw minimum Rendement Refroidissement rapide +80°C + 3°C : 20 Kg Rendement Surgélation +90°C-18°C : 13 Kg Branchement électrique : 220V 1N -50Hz Fluide réfrigérant : R404 a Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé Fourniture standard : N.05 couples de glissières GN1/1 Espacement 68 mm & Bonde de Vidange Evaporation : -10°C cond 45°C Norme CEE</p>		

	<p>1-4-BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cuve en acier inox -Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde - Palette à consistance molle et pâtisserie -Fouet pour des mélanges à consistance liquide -Puissance : 250 w - Alimentation : 220 V + T - 50 Hz <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec :</p> <p>fouet,</p> <p>batteur plat</p> <p>crochet</p>		
	<p>1-5-BALANCE ELECTRONIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de de 03 à 30 KG</p> <p>Précision à 10 grammes , 04 touches de fonction :</p> <p>Poids en Kg, G ; Lb, Oz et Pes</p> <p>Double affichage LED en couleur avec 06 digits de 18 mm</p> <p>Pesage simple pour pesage milieu humide tout INOX</p> <p>Dimensions plateau : 230X190 mm</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Adaptateur de tension (si nécessaire) 		
2	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE -2/+8°C minimum</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Puissance 300 W minimum - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, 		

<ul style="list-style-type: none"> - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clé <p><u>livrée avec :</u></p> <p>4 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	-	-
---	---	---

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 2 : équipements frigorifiques

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Poste de pâtisserie équipé:				
	1-1 Table de Travail en Granit avec Bac	U			
	1-2 Compartiment Réfrigéré pour Grilles 60X40 - 2 portes	U			
	1-3 Cellule de Refroidissement	U	3		
	1-4 Batteur mélangeur 5L	U			
2	1-5 Balance électronique	U			
	Armoire positive froid ventilé	U	2		
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 concurren

➤ Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>PLONGE BATTERIE INOX 3 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tout inox AISI 304</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dessus inox 18/10(AISI304) , épaisseur 20/10 minimum - Dimensions Plonge : 2400 x 600 mm hauteur 900 mm - Dimensions Bac : 400X400X300 - Dessus et châssis soudés - Bord anti-ruissellement - 03 Bacs en acier inoxydable 400X400 avec fond pente vers le vidange - Le Bac est équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • 01 Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou & 02 Robinets mélangeur • Bonde en acier inoxydable • Siphon simple en PVC - Dosseret arrière d'une hauteur standard 100mm, retour 15 mm fermé aux extrémités - Bords tombés droits hauteur 50 mm avec pli et contre-pli - Ceinture profilée hauteur 80 mm - Piètement tubulaire inox section carrée 40X40 soudés avec châssis et dessus et réglables par vérins polythène. 		
2	<p>LAVE-MAINS A COMMANDE AU GENOU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commande à poussoir - Clapet anti retour dosseret avant et arrière - Cuve en acier inoxydable avec habillage sur 3 faces , cuve de diamètre 275 mm et Profondeur 115 mm - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret hauteur 790mm - Pré Mélangeur eau froide-eau chaude avec clapets anti-retour et réglage de la température avec robinet à col de cygne 		

	<p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Siphon et flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne</u> - distributeur d'essuie-mains, - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes 	-	-
3	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Equipé de</p> <ul style="list-style-type: none"> - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 		
4	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT POUR PRODUITS D'ENTRETIEN</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté et grilles d'aération ou de ventilation hautes et basses. - Avec étagères en Inox - Dimensions $\pm 10\%$ L : 1200 X P:700 X H : 1800 mm 		
5	<p>CHARIOT PORTE GRILLES GASTRONOME</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Structure en Inox 18/10 (AISI 304)</p> <p>16.Jeux de glissières en inox avec dessus fermé</p> <p>Sur 04 Roues</p>		
6	<p>ESSOREUSE A SALADE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

	Dimensions 500HX430(Diam) mm Capacité : 20 l		
7	ARMOIRE DE RANGEMENT Marque : Référence : Dimensions $\pm 10\%$: L 1000 x P 600 x H 1 800 - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de - Avec 2 étagères en Inox		
8	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Démonstration Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse 		
9	Plaque à induction 2 feux Marque : Référence : Multitâche : griller et maintenir au chaud simultanément. Grillade sur la totalité de la surface sur GN 1/1 ou grillade sur GN 2/3 combinée à la fonction de maintien au chaud respectueuse des aliments sur GN 1/3. Boîtier en inox, poignées latérales Plan de cuisson : L 500 x P 260 mm (approprié aussi pour bacs GN 1/1) Surface Schott Céramique : L 530 x P 330 mm Bac récolte-graisse, amovible <ul style="list-style-type: none"> • Plage de température grill : de 80 °C à 300 °C • Plage de température pour maintien en température : de 100 °C à 100 °C 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Possibilités d'utilisation : Griller sur 1/1 GN Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN • Puissance : 2,5 kW 230 V 50/60 Hz • Bac collecteur de graisse : • Commande : Électronique Manette • Dimensions panneau de verre : L 530 x P 330 mm • Dimensions surface de grill : L 500 x P 260 mm • Nombre de zones chauffantes : 1 • Protection contre la surchauffe • Modèle de surface de grillade : Lisse • Avec poignée, Compatible GN, Surface de grillade rabaisée • Matériau de la surface de grillade : SCHOTT CERAN • Matériau : Acier inoxydable • Témoin lumineux de contrôle • Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm 		
10	Égouttoir à vaisselle Marque : Référence : Dim 0,75 m × 0,60 m environ pour planches de travail (rangement vertical)		
11	Placard de petites dimensions Marque : Référence : Dimensions ± 10 % : L 1000 x P 600 x H 900 - En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté - Avec 2 étagères en Inox Pour ranger le petit matériel à débarrasser		
12	Flamboir à volaille Marque : Référence : Dimensions : 45 x 5,5 cm Technique et matériaux: Fer		
13	1 Miroir pour analyse et démonstration Dimensions : 2500 x 1200 cm		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Plonge Batterie Inox 03 Bacs avec Egouttoir	U	2		
2	Lave-Mains à commande au Genou	U	2		
3	Poste mobile de Désinfection	U	2		
4	Armoire de Rangement pour Produits d'Entretien	U	2		
5	Chariot porte Grille gastronome	U	2		
6	Essoreuse à salade manuelle	U	3		
7	Armoire de Rangement	U	2		
8	Table mobile démonstration	U	2		
9	plaque à induction 2 feux	U	2		
10	Egouttoir à vaisselle	U	2		
11	Placard de petites dimensions	U	1		
12	Flamboir à volaille	U	2		
13	Miroir pour analyse et démonstration	U	6		
	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

Lot N° 4 : 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	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur		
8	Caisse à génolse en fer blanc 410X610X50 mm minimum		
9	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité inox 18/10		
10	Canneleurs inox, droitier		
11	Canneleurs inox, gaucher		
12	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre		
13	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
14	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
15	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
16	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
17	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine		
18	Ciseaux à poisson En acier inoxydable		
19	Corne plastique fort 150X100 mm minimum		
20	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10		
21	Coupe tout		
22	Couteau à désosser		

	<p>Largeur : 13 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée</p>		
23	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)		
24	Couteau à génoise		
25	Couteau à poisson		
	Lame en acier inoxydable		
26	Couteau batte		
	En acier inoxydable - Manche en POM		
27	<p>Couteau de cuisine</p> <p>largeur 15 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée.</p>		
28	<p>Couteau de table monobloc (Classique)</p> <p>En inox 18/10</p>		
29	<p>Couteau d'office</p> <p>Largeur 7 cm minimum</p> <p>Lame courte et rigide en acier inoxydable</p> <p>Manche riveté</p> <p>mitre carrée.</p>		
30	<p>Cuillères de table</p> <p>En inox 18/10</p>		
31	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox		
32	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum		
33	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum		
34	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum		
35	Douille en polycarbonate 24 tailles		
36	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum		
37	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3		
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8		
39	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum		

40	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum		
41	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum		
43	Emporte-pièce uni-en nylon boîte de 8		
44	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir		
45	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10		
46	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$		
47	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)		
48	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable		
49	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$		
50	Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10		
51	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses		
52	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses		
53	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance : 100 cl		
54	Moulin à poivre en acrylique		
55	Moulin à sel en acrylique		
56	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		
57	Panière à pain en inox rond et carré		
58	Panière à pain en roseau rond et carré		
59	Passoire conique chinois		

	Qualité inox 18/10		
60	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres		
61	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres		
62	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %		
63	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		
64	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
65	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm		
66	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm		
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm		
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm		
69	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER 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.		
70	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE 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.		
71	Coupe pate		
72	Triangle		
73	Spatule coudée		
74	Couteau pain 20cm		
75	Pince à glace en inox 3.9cm		
76	Bac gastronome inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum longueur 530 mm largeur 325 mm $\pm 10 \%$ Marque professionnelle : Qualité inox 18/10		
77	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 265 mm $\pm 10 \%$ Marque Qualité inox 18/10		
78	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 176 mm $\pm 10 \%$ Marque professionnelle : Qualité inox 18/10		
79	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1-H 65		
80	Armoire de décontamination - 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.		
81	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS		

	Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.		
82	Spatule mélamine de longueur 250 mm		
83	Spatule mélamine de longueur 350 mm		
84	Spatule mélamine de longueur 500 mm		
85	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm		
86	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm		
87	Spatule en Hêtre longueur 500 mm		
88	Aiguille à brider inox 20 cm		
89	Tamis à pistolet		
90	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm		
91	Dénoyauteur à olive		
92	Plaque en inox perforée 60cm x 40cm		
93	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32		
94	Zesteur		
95	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1		
96	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm		
97	Plateau ovale de service antidérapant		
98	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %		
99	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %		
100	Racle tout nylon 120X95 mm		
101	Racloir à billot		
102	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum		
103	Râpe à muscade En acier inoxydable		
104	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %		
105	Rouleau pic-vite en polyamide		
106	Roulette à pâte de 100 mm en inox		
107	Saladier granité		
108	Saupoudreuse à sucre		
109	Scie à viande		

	En acier inoxydable longueur 180mm minimum		
110	SET DE TABLE en plastique lessivable		
111	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°		
112	Spatule flexible de 180 mm		
113	Spatule flexible inox de 230 mm		
114	Spatule flexible inox de 300 mm		
115	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm \pm 10 %		
116	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox		
117	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox		
118	Cartouche à siphon froid		
119	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %		
120	Tamis tout inox Ø de 350 \pm 10 % N° de maille : 20		
121	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm		
122	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm		
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm		
124	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm		
125	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100		
126	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm		
127	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE		
128	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE		
129	Théière inox capacité : 1 litre minimum		
130	VERRE A BALLON 25CL		
131	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum		
132	Verre gigogne 22 cl		
133	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm \pm 5 %		

134	Beurrier		
135	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum		
136	Cendrier		
137	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum		
138	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum		
139	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30		
140	Coupelle porcelaine blanche de type éco		
141	Coupelle à sucre		
142	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10		
143	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10		
144	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10		
145	Cuillère à café En inox 18/10		
146	Cuillère à Moka En inox 18/10		
147	Cul de poule inox Ø 240mm \pm 10 % Qualité inox 18/10		
148	Ecailleur à poisson En acier inoxydable		
149	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10		
150	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1		
151	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2		
152	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde		
153	Huillier vinaigrier		
154	Louche inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 %		

	En acier inoxydable 18/10		
155	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
156	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10		
157	Moutardier		
158	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.		
159	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		
160	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		
161	Plateau de service à anse rectangulaire		
162	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum		
163	Ramasse couverts plastique		
164	Ramasse miette		
165	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum		
166	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim: 500 x 500 mm		
167	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
168	Sucrier doseur de sucre		
169	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
170	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %		
171	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum		
172	SERIE DE 6 CASSEROLE 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.		
173	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.		
174	POELE INOX 36		
175	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26		
176	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30		
177	POELE OVALE A POISSON diam 36		
178	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22		
179	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60		
180	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM		
181	SERIE 2 BASSINE 1/2 SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35		
182	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36		
183	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE		
184	Moule à cake évasé 24 cm		
185	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm		
186	Ciseau de cuisine en acier inoxydable		
187	Maryse 25cm, 35cm, 40cm		
188	Fouet à sauce rigide 25cm x 10cm Ø		
189	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x 16cm Ø		
190	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø		
191	Assiette gastro 26 cm Ø		
192	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl		
193	Cafetière isothermique conique en inox 1L		
194	Cafetière isothermique conique en inox 1/2 L		
195	Théier argenté en inox 6 pax		
196	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)		
197	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø / H 10 cm		
198	Dessous de carafe en inox		
199	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes		
200	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		
201	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40		
202	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm		
203	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/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
204	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
205	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
206	Couscoussier avec couvercle. Capacité 17.5 L Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/aluminium/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
207	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) mm		

	320 x 140 Passeoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.		
208	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) mm 400 x 140 Passeoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.		
209	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1 <ul style="list-style-type: none"> • Acier inoxydable • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire • Bac GN 1/1, 100 mm profond • Thermostat 1-8 • Puissance : 2,2 kW / 230 V • L 630 x P 360 x H 290 mm • Crochets pour couvercle inclus 		
210	Chafing Dish rond électrique <ul style="list-style-type: none"> • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C • Volume : 6L • Finition : inox Aisi 202 		
211	Plateau miroir empilable pour présentation buffet 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 4 : outillage de cuisine et de restauration

Items N°	Désignations	Unité	Quantité	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	Araignée acier inoxydable	U	6		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	U	120		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	120		
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	U	24		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	U	24		
6	Boîte à épices	U	8		
7	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	6		
8	Caisse à génioise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	4		
9	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	12		
10	Canneleux inox, droitier	U	12		
11	Canneleux inox, gaucher	U	12		
12	Carafe à eau base carrée	U	20		
13	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	8		
14	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	24		
15	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	8		

16	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	24		
17	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	6		
18	Ciseaux à poisson	U	6		
19	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	U	12		
20	Coupe œufs en rondelles minimum	U	6		
21	Coupe tout	U	6		
22	Couteau à désosser	U	6		
23	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	U	120		
24	Couteau à génoise	U	6		
25	Couteau à poisson	U	6		
26	Couteau batte	U	6		
27	Couteau de cuisine	U	6		
28	Couteau de table monobloc (Classique)	U	120		
29	Couteau d'office	U	80		
30	Cuillères de table	U	120		
31	Dérouleur ficelles sur tables socle lourd en inox	U	2		
32	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	U	2		
33	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm	U	6		
34	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	U	6		
35	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	2		
36	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	U	6		
37	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	2		
38	Emporte-pièce cannelée en nylon boîte de 8	U	2		
39	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	2		

40	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	2		
41	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	2		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	2		
43	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	2		
44	Entonnoir	U	2		
45	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	12		
46	Fourchette 2 dents	U	6		
47	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)	U	100		
48	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	U	4		
49	Fourchette chef 2 dents	U	6		
50	Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10	U	120		
51	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	12		
52	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	12		
53	Mesure litre	U	2		
54	Moulin à poivre	U	2		
55	Moulin à sel	U	2		
56	Ouvre boîte	U	2		
57	Panière à pain en inox rond et carré	U	12		
58	Panière à pain en roseau rond et carré	U	12		
59	Passoire conique chinois	U	6		
60	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	6		
61	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	6		

62	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %		U	10		
63	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		U	12		
64	Planche à découper blanche - Dimensions : 600 x 400 mm		U	6		
65	Planche à découper jaune - Dimensions : 600 x 400 mm		U	6		
66	Planche à découper rouge - Dimensions : 600 x 400 mm		U	6		
67	Planche à découper BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm		U	6		
68	Planche à découper VERT - Dimensions : 600 x 400 mm		U	6		
69	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER		U	2		
70	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE		U	2		
71	Coupe pâte		U	6		
72	Triangle		U	6		
73	Spatule coudée		U	12		
74	Couteau pain 20cm		U	6		
75	Pince à glace en inox 3.9cm		U	4		
76	Bac gastronome inox GN 1/1.		U	40		
77	Bac gastronome inox GN 1/2.		U	100		
78	Bac gastronome inox GN 1/3.		U	12		
79	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65		U	60		
80	Armoire de décontamination		U	3		
81	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS		U	2		
82	Spatule mélamine de longueur 250 mm		U	12		
83	Spatule mélamine de longueur 350 mm		U	12		
84	Spatule mélamine de longueur 500 mm		U	12		
85	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm		U	12		

86	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	U	12		
87	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	U	12		
88	Aiguille à brider inox 20 cm	U	6		
89	Tamis à pistolet	U	7		
90	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	U	6		
91	Dénoyauteur à olive	U	6		
92	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	U	2		
93	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	U	6		
94	Zesteur	U	12		
95	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	50		
96	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	50		
97	Plateau ovalé de service antidérapant	U	20		
98	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	5		
99	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	8		
100	Racle tout nylon 120X95 mm	U	4		
101	Racloir à billot	U	2		
102	Ramequin en porcelaine	U	48		
103	Râpe à muscade	U	2		
104	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	10		
105	Rouleau pic-vite en polyamide	U	6		
106	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	2		
107	Salaquier granité	U	4		
108	Saupoudreuse à sucre	U	12		
109	Scie à viande	U	2		
110	SET DE TABLE en plastique lessivable	U	50		
111	Silpat tapis 600x400 mm, adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant -40 C° + 300 c°	U	12		

112	Spatule flexible de 180 mm	U	6		
113	Spatule flexible inox de 230 mm	U	6		
114	Spatule flexible inox de 300 mm	U	6		
115	Spatule inox,	U	6		
116	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox	U	6		
117	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	U	6		
118	Cartouche à siphon froid	U	100		
119	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %	U	6		
120	Tamis tout inox ϕ de 350 \pm 10 %	U	6		
121	Tamis tout inox ϕ de 350 maille de 20 mm	U	4		
122	Tamis tout inox ϕ de 350 maille de 25 mm	U	4		
123	Tartelette en fer blanc ronde cannelée ϕ 100 mm	U	48		
124	Tartelette en fer blanc ronde cannelée ϕ 80 mm	U	48		
125	Tartelette en fer blanc ronde unie ϕ 100	U	48		
126	Tartelette en fer blanc ronde unie ϕ 80 mm	U	48		
127	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	120		
128	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	120		
129	Théière inox capacité : 1 litre minimum	U	6		
130	VERRE A BALLON 25CL	U	120		
131	Verre à thé décor type Maroc Capacité: 15 cl minimum	U	120		
132	Verre gigogne 22 cl	U	100		
133	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche ϕ de 240 mm \pm 5 %	U	120		
134	Beurrier	U	12		
135	Bouilloire en inox	U	6		

136	Cendrier		U	24		
137	Cercle à entrèments inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum		U	24		
138	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum		U	24		
139	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30		U	2		
140	Coupelle porcelaine blanche de type éco		U	24		
141	Coupelle à sucre		U	24		
142	Couvercle gastronorme inox GN 1/1		U	12		
143	Couvercle gastronorme inox GN 1/2		U	12		
144	Couvercle gastronorme inox GN 1/3		U	12		
145	Cuillère à café		U	120		
146	Cuillère à Moka		U	120		
147	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %		U	12		
148	Ecailleur à poisson		U	6		
149	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %		U	6		
150	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1		U	2		
151	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½		U	2		
152	Fusil mèche ronde		U	2		
153	Huillier vinaigrier		U	12		
154	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %		U	6		
155	Mandoline		U	6		
156	Moulin à légumes		U	2		
157	Moutardier		U	12		
158	Noyaux de cuisson		U	6		
159	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		U	6		
160	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		U	6		

161	Plateau de service à anse rectangulaire	U	6		
162	Plateau rond de service antidérapant	U	12		
163	Ramasse couverts plastique	U	14		
164	Ramasse miette	U	6		
165	Saucières	U	12		
166	Serviette de cuisine:	U	50		
167	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	120		
168	Sucrier doseur de sucre	U	6		
169	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	120		
170	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	U	6		
171	Verre trempé	U	120		
172	SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28	U	3		
173	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32	U	3		
174	POELE INOX 36	U	4		
175	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	2		
176	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	20		
177	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	2		
178	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	U	2		
179	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	4		
180	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	2		
181	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	5		
182	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	2		
183	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	2		
184	Moule à cake évasé 24 cm	U	6		
185	Cadre extensible à génoise	U	2		

186	Ciseau de cuisine en acier inoxydable		U	4	
187	Maryse 25cm, 35cm, 40cm		U	0	
188	Fouet à saucer rigide 25cm x 10cm Ø		U	6	
189	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme		U	6	
190	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø		U	12	
191	Assiette gastro 26 cm Ø		U	120	
192	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl		U	120	
193	Cafetière isothermique conique en inox 1L		U	6	
194	Cafetière isothermique conique en inox ½ L		U	6	
195	Théier argenté en inox 6 pax		U	6	
196	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré)		U	120	
197	Coupe à dessert forme basse 23 cl		U	24	
198	Dessous de carafe en inox		U	20	
199	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes		U	2	
200	Réchaud électrique INDUCTION		U	2	
201	Poêle ovale en cuivre étamé		U	2	
202	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm		U	12	
203	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm		U	6	
204	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm		U	6	
205	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm		U	6	
206	Couscoussier avec couvercle Capacité 17.5L		U	6	
207	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) 320 mm x 140 mm		U	6	
208	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) 400 mm x 140 mm		U	6	
209	Chafing Dish		U	6	

Handwritten mark: H

Handwritten mark: 5

210	Chafing Dish rond électrique	U	6	
211	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	U	6	
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