

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



**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**

Marché n° ..... / 2025.

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

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

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

- Adresse du domicile élu : .....

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

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

- Patente n° : .....

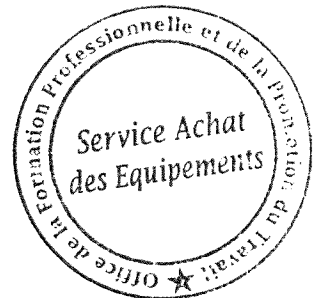
- N° d'identification fiscale

- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise : .....

- Représentée par :

Monsieur .....

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



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

### **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION**

Le présent marché a pour objet **Acquisition de Petits Outillages de cuisine destinée à IFMS RABAT**

Le présent marché est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

### **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- Les prospectus, notices et autres documents techniques,
- 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).

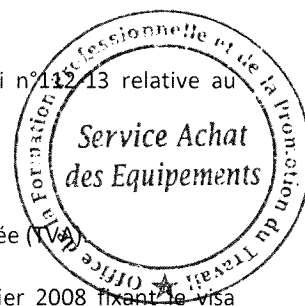
En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

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

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- 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).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°12-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- 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.
- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'Économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

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



17

H

réception des offres.

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

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes.

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

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

Les prix de l'équipement sont réputés fermes.

Le présent marché est à prix unitaires. Les prix tiennent compte de tous frais et faux-frais ainsi que de toutes sujétions y compris le transport.

Les prestations sont décomposées, sur la base d'un détail estimatif établi par le maître d'ouvrage, en différents postes avec indication pour chacun d'eux du prix unitaire proposé.

Les sommes dues au titre du marché sont calculées par application des prix unitaires aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

#### **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 **90 jours (Quatre-vingt-dix jours)**.

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

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

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

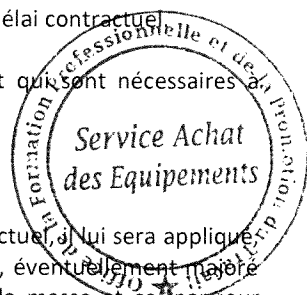
L'OFPPT s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

##### **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, éventuellement majorée 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 CCACT.



**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 CCAOT est :

➤ **Lot unique : huit mille cinq cents Dirhams (8 500,00 DH)**

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

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 agréés à cet effet conformément à la législation en vigueur

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

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

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

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

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

- 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.

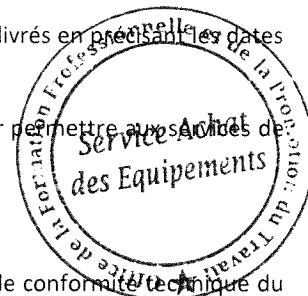
Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

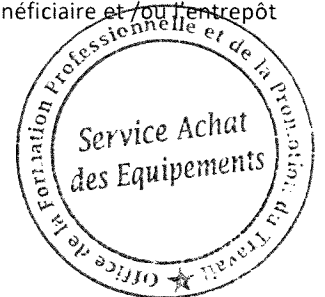
Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et/ou l'entrepôt dédié.

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

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- 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 : Réceptions provisoire et définitive**

##### **1- Réception provisoire**

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

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

##### **2- Réception définitive**

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

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

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

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

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

#### **ARTICLE N°13 : MODE DE REGLEMENT**

##### **a) Mode de règlement**

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

##### **b) Délai de règlement**

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

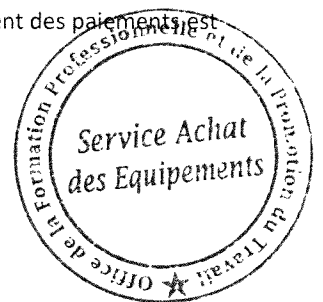
#### **ARTICLE N°14 : MODALITES DE PAIEMENT**

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.

**ARTICLE N°15 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.**

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. 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'O.F.P.P.T., 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'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

**ARTICLE N°16 : BREVETS**

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, 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°17 : SOUS-TRAITANCE**

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

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

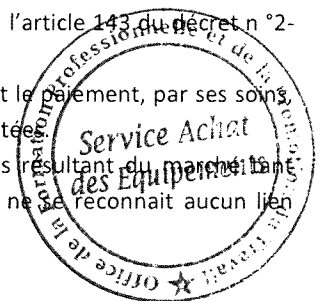
Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n°2-22-431.

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

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

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

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





**ARTICLE N°18 : 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°19 : 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°20 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.**

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

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

**ARTICLE N°21 : GARANTIE**

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jours à compter 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.

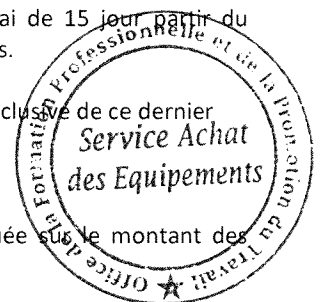
**ARTICLE N°22 : RETENUE DE GARANTIE**

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue de 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.



23

11

**ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE**

Le délai de garantie minimal est fixé à : **Une (01) année**

Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscitée 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°24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE**

En application des dispositions de l'article 19 du CCACT, 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 CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectuée 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°25 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES**

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, 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°26 : 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 (CCACT). 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 (CCACT).

**ARTICLE N°27 : NANTISSEMENT**

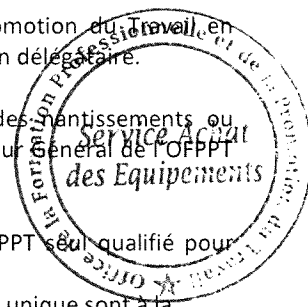
En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par 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'O.F.P.P.T ou son délégué.

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

+ 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 28 : 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 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**ARTICLE 29 : MESURES COERCITIVES**

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 ( 8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**ARTICLE 30 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.**

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023 ) relatif aux marchés publics.

**ARTICLE 31 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE**

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, aucune avance n'est consentie au titre du présent marché.



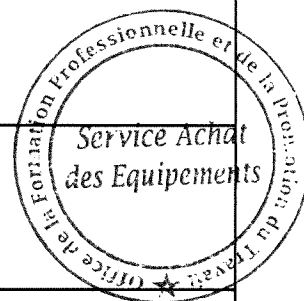
25

## CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

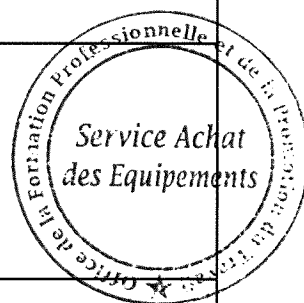
*Les marques commerciales, références à un catalogue, appellation, brevet, conception, type, provenance, origine ou producteurs particuliers, norme de certification, qui sont spécifiés au niveau de « clauses et spécifications techniques » ne sont indiqués qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises et à condition que l'appellation utilisée soit suivie de la mention « ou son équivalent ». Dans le cas où une marque commerciale ou une référence est mentionnée, elle inclut les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et des qualités au moins égales à celles qui sont exigées.*

Toutes les dimensions sont données avec une tolérance de  $\pm 10\%$

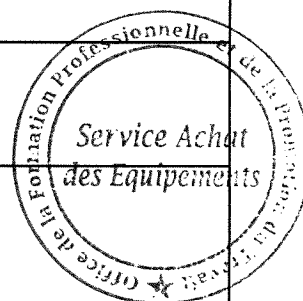
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<b>Araignée acier inoxydable</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10
2	<b>Assiette plate en porcelaine GM</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Couleur blanche Diam 240 mm
3	<b>Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
4	<b>Assiette gastro 26 cm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
5	<b>Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10
6	<b>Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10
7	<b>Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10
8	<b>Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle</b> <b>Marque :</b>



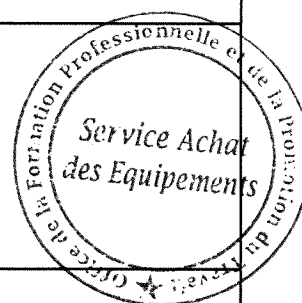
	<b>Référence :</b>
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments. Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm ± 10 %
18	Bol porcelaine blanche Marque : Référence : de type éco Ø 130 mm ± 10 %
19	Bouilloire en aluminium



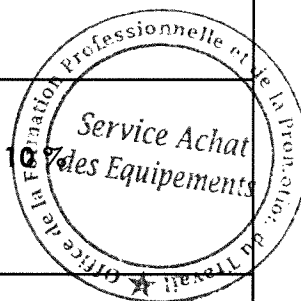
	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b> capacité : 4 l minimum $\pm 10 \%$
20	<b>BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
21	<b>BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
22	<b>Brosses en Inox</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Manche en bois</b>
23	<b>Calotte inox Ø 320 mm <math>\pm 10 \%</math></b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
24	<b>Carafe à eau base carrée</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
25	<b>Ciseaux de cuisine en acier inoxydable</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
26	<b>Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
27	<b>Coupe œufs en quartiers</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
28	<b>Coupe œufs en rondelles</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
29	<b>Coupe pain</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
30	<b>Coupelle à sucre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
31	<b>Couscoussier Inox avec Couvercle</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diamètre : 28 cm minimum Hauteur : 14 cm environ Capacité : 10 litres minimum



32	<b>Couscoussier Inox avec Couvercle</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Capacité : 36 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 36 cm environ
33	<b>Couteau à désosser</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée
34	<b>Couteau à poisson</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Lame en acier inoxydable
35	<b>Couteau batte</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable <b>Manche en POM</b>
36	<b>Couteau de cuisine</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable , Manche riveté , Mitre carrée
37	<b>Couteau de table monobloc de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En inox 18/10
38	<b>Couteau d'office</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.
39	<b>Couvercle gastronomique inox GN 1/1 sans poignée</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10

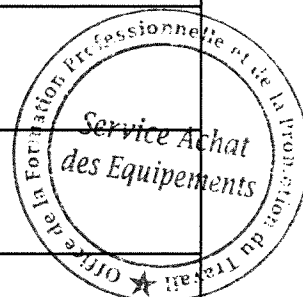


40	<b>Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée</b> Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
41	<b>Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée</b> Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
42	<b>Cuillère à café de type éco</b> Marque : Référence : En inox 18/10
43	<b>Cuillère de table de type éco</b> Marque : Référence : En inox 18/10
44	<b>Dérouleur ficelle sur table</b> Marque : Référence :
45	<b>Distributeur papier alu / film</b> Marque : Référence :
46	<b>Ecailleur à poisson</b> Marque : Référence : En acier inoxydable
47	<b>Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm</b> Marque : Référence :
48	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1</b> Marque : Référence :
49	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½</b> Marque : Référence :
50	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %</b> Marque : Référence :
51	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %</b>

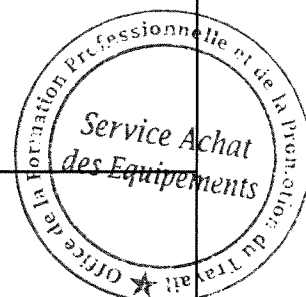




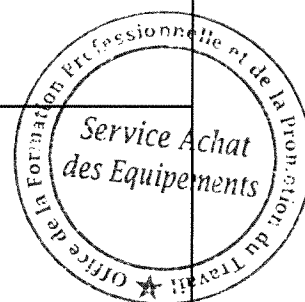
	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
52	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
53	<b>Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10
54	<b>Fourchette 2 dents</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum
55	<b>Fourchette chef 2 dents</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Longueur 180 mm minimum
56	<b>Fourchette de table de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
57	<b>Fusil mèche ronde</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde
58	<b>Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
59	<b>Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
60	<b>Huillier vinaigrier</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
61	<b>Jeu de 5 casseroles en inox</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm ± 10 %



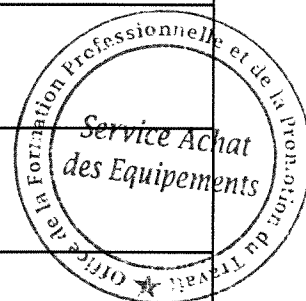
62	<b>LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L <math>\pm</math> 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10
63	<b>Mandoline</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10
64	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 24</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 24 cm $\pm$ 10 % - hauteur : 24 cm $\pm$ 10 % - capacité : 10.8 litres minimum
65	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 36</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 36 cm $\pm$ 10 % - hauteur : 36 cm $\pm$ 10 % - capacité : 36 litres minimum
66	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 50</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm $\pm$ 10 % - hauteur : 50 cm $\pm$ 10 % - capacité : 98 litres minimum:
67	<b>Mesure litre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Doseur , verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl
68	<b>Moulin à légumes</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10 Fourni avec 03 Grilles
69	<b>Nappe en plastique :</b>



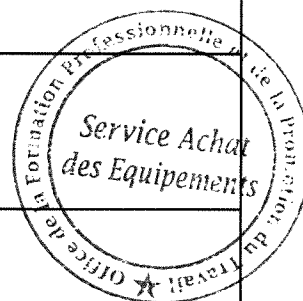
	Dim : 1500 x 100 mm
70	<b>Ouvre boîte</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
71	<b>Panière à pain</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En roseau rond et carré
72	<b>PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
73	<b>PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
74	<b>PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
75	<b>PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
76	<b>PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
77	<b>PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
78	<b>Percolateur</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> en acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz



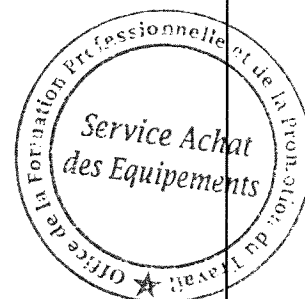
79	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche
80	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge
81	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : verte
82	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Marron
83	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur :Jaune
84	<b>Planche à découper en bois</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
85	<b>Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
86	<b>PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
87	<b>PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>



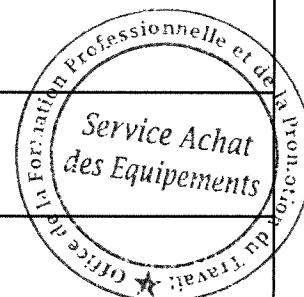
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 % Marque : Référence :
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 % Marque : Référence :
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %
92	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum
93	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :
97	POT A LAIT 1 L Marque : Référence :
98	POT A CAFE 1 L Marque : Référence :
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque :



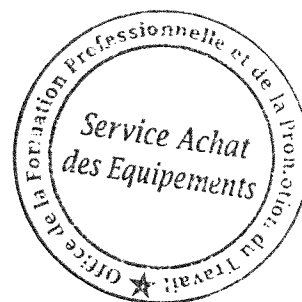
	<b>Référence :</b> En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm
100	<b>Racloir à planches polyéthylène</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Lame interchangeable et réversible en acier trempé
101	<b>Ramasse couverts plastique</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
102	<b>Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
103	<b>Râpe à muscade</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable
104	<b>Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
105	<b>Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
106	<b>Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
107	<b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
108	<b>Rouleau pic-vite</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>
109	<b>Saupoudreuse</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0.25 cl ± 10 %



110	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence :
111	Scie à viande Marque : Référence :
112	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum
113	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 cm $\pm$ 10 % Marque : Référence :
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 CM $\pm$ 10 % Marque : Référence :
116	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS ( 5 dim) Marque : Référence :
120	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence :
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm $\pm$ 10 %



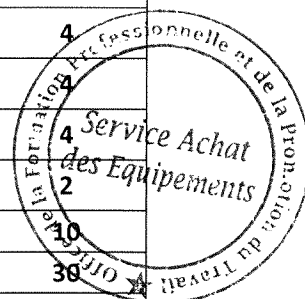
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C $\pm 10\%$ Marque : Référence :
126	Thermos Marque : Référence : En inox Capacité : 1 litre minimum
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :
128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :
129	Verre trempé de type éco empilable Marque : Référence :





**Tableau de répartition**

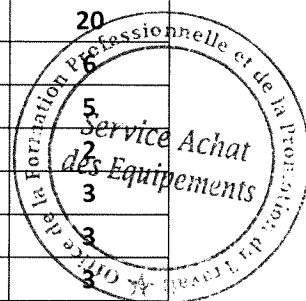
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	ARAINÉE ACIER INOXYDABLE	U	5
2	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	200
3	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23 CM MINIMUM	U	200
4	ASSIETTE GASTRO 26 CM	U	200
5	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
6	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
7	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
8	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10
9	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/2 ; 4L AVEC COUVERCLE	U	10
10	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN ½ ; 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10
11	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	5
16	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE	U	40
17	BOÎTE À ÉPICES COMPARTIMENTS	U	2
18	BOL PORCELAINE BLANCHE	U	200
19	BOUILLOIRE EN ALUMINIUM	U	4
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	4
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	4
22	BROSSES EN INOX	U	2
23	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10
24	CARAFE À EAU BASE CARRÉE	U	30
25	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2
26	CORBEILLE À PAIN EN RONDE Ø 200MM MINIMUM	U	30
27	COUPE ŒUFS EN QUARTIERS	U	2
28	COUPE ŒUFS EN RONDELLES	U	2



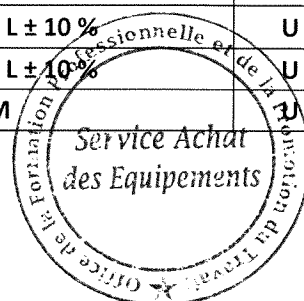
39

H

29	COUPE PAIN	U	2
30	COUPELLE À SUCRE	U	30
31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2
34	COUTEAU À POISSON	U	2
35	COUTEAU BATTE	U	2
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3
37	COUTEAU DE TABLE MONOBLOC DE TYPE ÉCO	U	200
38	COUTEAU D'OFFICE	U	20
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10
41	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10
42	CUILLÈRE À CAFÉ DE TYPE ÉCO	U	200
43	CUILLÈRE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	200
44	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1
45	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2
46	ECAILLEUR À POISSON	U	2
47	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM	U	10
48	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5
49	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	3
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	3
53	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10
54	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5
55	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4
56	FOURCHETTE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	200
57	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2
58	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10
59	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10
60	HUILIER VINAIGRIER	U	20
61	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	5
62	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	2
63	MANDOLINE	U	3
64	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24	U	3
65	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 36	U	3
66	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 50	U	3
67	MESURE LITRE	U	2
68	MOULIN À LÉGUMES	U	3



69	NAPPE EN PLASTIQUE (UNITÉ)	U	50
70	OUVRE BOÎTE	U	2
71	PANIÈRE À PAIN	U	20
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	5
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	5
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	5
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %	U	5
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	5
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	5
78	PERCOLATEUR	U	2
79	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5
80	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2
81	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2
82	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR MARRON	U	2
83	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2
84	PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS	U	2
85	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 MM H 85 ± 10 %	U	5
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 400 H 90 ± 10 %	U	5
90	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
91	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
92	PLATEAU POLYPROPYLÈNE NSF	U	200
93	PLATEAU ROND DE SERVICE ANTIDÉRAPANT	U	20
94	POÊLE TÔLE BLEUE À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5
95	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5
96	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5
97	POT À LAIT 1L	U	20
98	POT À CAFÉ 1L	U	20
99	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2
100	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1
101	RAMASSE COUVERTS PLASTIQUE	U	2
102	RAMEQUIN EN PORCELAINE DIAM 80 MM MINIMUM	U	200
103	RÂPE À MUSCADE	U	2
104	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	3
105	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	3
106	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	3
107	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM	U	2

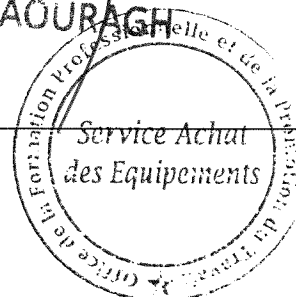


41

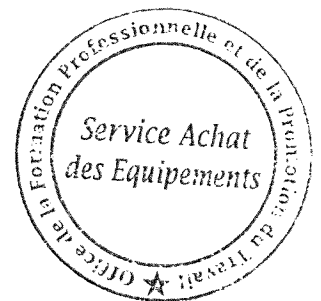
4

108	ROULEAU PIC-VITE	U	1
109	SAUPOUDREUSE	U	2
110	SAUPOUDREUSE À SUCRE	U	1
111	SCIE À VIANDE	U	2
112	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10
113	SET DE TABLE EN PLASTIQUE LESSIVABLE	U	200
114	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 CM	U	5
115	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 CM MINIMUM	U	5
116	SERVIETTE DE CUISINE	U	100
117	SOUS TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200
118	SOUS TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFÉRENTES DIMENSIONS	U	20
120	SUCRIER DOSEUR DE SUCRE	U	20
121	TAMIS TOUT INOX	U	20
122	TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200
123	TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200
124	THÉIÈRE INOX	U	20
125	THERMOMÈTRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE - 30°C À 120°C ± 10 %	U	4
126	THERMOS	U	20
127	VERRE À THÉ DÉCOR TYPE MAROC	U	200
128	VERRE GIGOGNE 22 CL	U	200
129	VERRE TREMPÉ DE TYPE ÉCO EMPILABLE	U	200

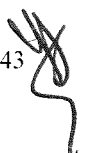
Lu et accepté	<p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la logistique</p> <p>Abdeltif AOURAGH</p>
---------------	---



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



43



**Lot Unique**

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

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

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

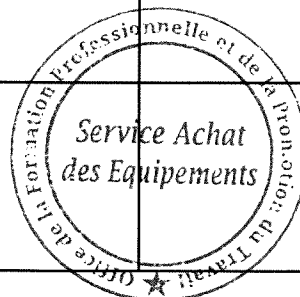
*Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

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

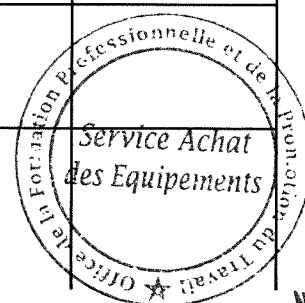
*Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,.... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».*

Toutes les dimensions sont données avec une tolérance de  $\pm 10\%$

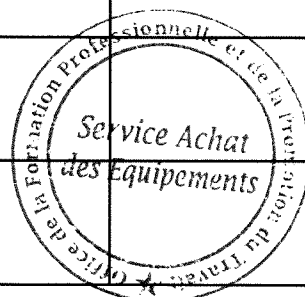
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<b>Araignée acier inoxydable</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10		
2	<b>Assiette plate en porcelaine GM</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Couleur blanche Diam 240 mm		
3	<b>Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
4	<b>Assiette gastro 26 cm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
5	<b>Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10		
6	<b>Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10		



7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :		
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :		
10	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :		
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments.		

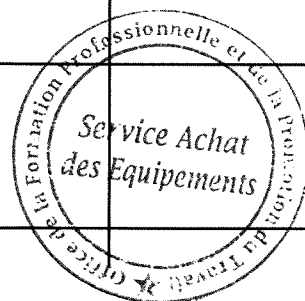


	Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm $\pm 10\%$		
18	<b>Bol porcelaine blanche</b> Marque : Référence : de type éco Ø 130 mm $\pm 10\%$		
19	<b>Bouilloire en aluminium</b> Marque : Référence : capacité : 4 l minimum $\pm 10\%$		
20	<b>BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :		
21	<b>BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :		
22	<b>Brosses en Inox</b> Marque : Référence : Manche en bois		
23	<b>Calotte inox Ø 320 mm <math>\pm 10\%</math></b> Marque : Référence :		
24	<b>Carafe à eau base carrée</b> Marque : Référence :		
25	<b>Ciseaux de cuisine en acier inoxydable</b> Marque : Référence :		
26	<b>Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum</b> Marque : Référence :		
27	<b>Coupe œufs en quartiers</b> Marque : Référence :		
28	<b>Coupe œufs en rondelles</b> Marque : Référence :		
29	<b>Coupe pain</b> Marque : Référence :		

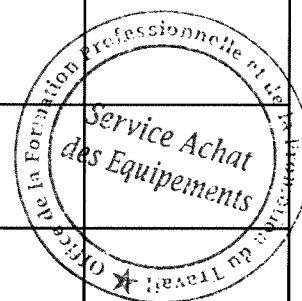




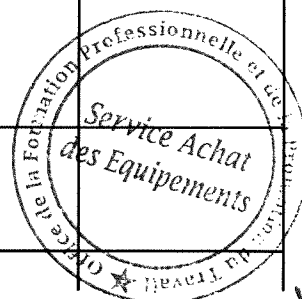
30	<b>Coupelle à sucre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
31	<b>Couscoussier Inox avec Couvercle</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diamètre : 28 cm minimum Hauteur : 14 cm environ Capacité : 10 litres minimum		
32	<b>Couscoussier Inox avec Couvercle</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Capacité : 36 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 36 cm environ		
33	<b>Couteau à désosser</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée		
34	<b>Couteau à poisson</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Lame en acier inoxydable		
35	<b>Couteau batte</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable <b>Manche en POM</b>		
36	<b>Couteau de cuisine</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable , Manche riveté , Mitre carrée		
37	<b>Couteau de table monobloc de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En inox 18/10		
38	<b>Couteau d'office</b>		

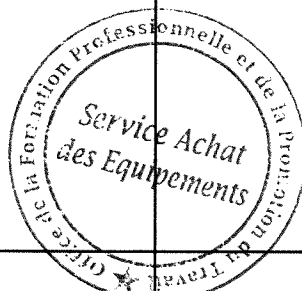


	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.		
39	<b>Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10		
40	<b>Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10		
41	<b>Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Qualité Inox 18/10		
42	<b>Cuillère à café de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En inox 18/10		
43	<b>Cuillère de table de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En inox 18/10		
44	<b>Dérouleur ficelle sur table</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
45	<b>Distributeur papier alu / film</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
46	<b>Ecailleur à poisson</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable		
47	<b>Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
48	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
49	<b>Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2</b> <b>Marque :</b>		

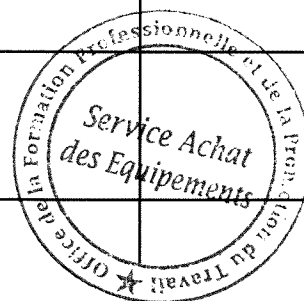


	Référence		
50	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C</b> <b>8.90 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
51	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C</b> <b>12.80 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
52	<b>FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25</b> <b>LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
53	<b>Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10		
54	<b>Fourchette 2 dents</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum		
55	<b>Fourchette chef 2 dents</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Longueur 180 mm minimum		
56	<b>Fourchette de table de type éco</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
57	<b>Fusil mèche ronde</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde		
58	<b>Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
59	<b>Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm</b>		

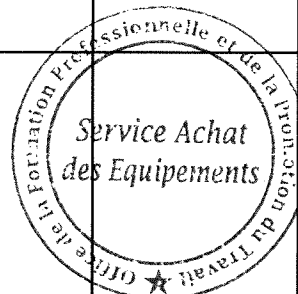


	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
60	<b>Huillier vinaigrier</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
61	<b>Jeu de 5 casseroles en inox</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm ± 10 %		
62	<b>LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10		
63	<b>Mandoline</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10		
64	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 24</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 24 cm ± 10 % - hauteur : 24 cm ± 10 % - capacité : 10.8 litres minimum		
65	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 36</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 36 cm ± 10 % - hauteur : 36 cm ± 10 % - capacité : 36 litres minimum		
66	<b>Marmite traiteur en inox Ø : 50</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm ± 10 % - hauteur : 50 cm ± 10 % - capacité : 98 litres minimum:		
67	<b>Mesure litre</b>		

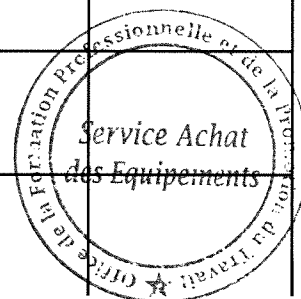
	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Doseur , verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl		
68	<b>Moulin à légumes</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En acier inoxydable 18/10 Fourni avec 03 Grilles		
69	<b>Nappe en plastique :</b> Dim : 1500 x 100 mm		
70	<b>Ouvre boîte</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> 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		
71	<b>Panière à pain</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> En roseau rond et carré		
72	<b>PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
73	<b>PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
74	<b>PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
75	<b>PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125C 5 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
76	<b>PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
77	<b>PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %</b>		



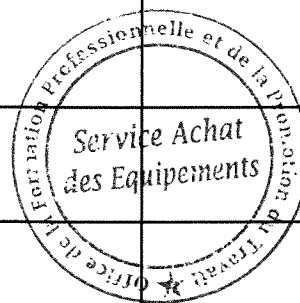
	<b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
78	<b>Percolateur</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> en acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz		
79	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche		
80	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge		
81	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : verte		
82	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Marron		
83	<b>Planche à découper</b> <b>Marque</b> <b>Référence</b> En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Jaune		



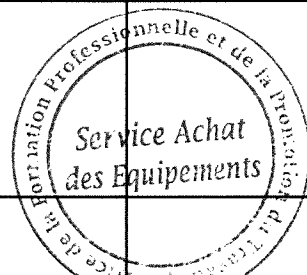
84	Planche à découper en bois Marque : Référence :		
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :		
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 % Marque : Référence :		
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 % Marque : Référence :		
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %		
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %		
92	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum		
93	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum		
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque :		



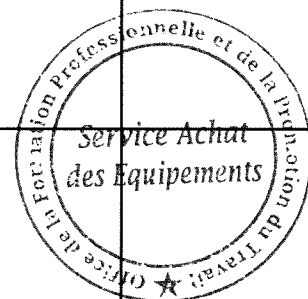
	Référence :		
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
97	POT A LAIT 1 L Marque : Référence :		
98	POT A CAFE 1 L Marque : Référence :		
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm		
100	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé		
101	Ramasse couverts plastique Marque : Référence :		
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :		
103	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable		
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L $\pm$ 10 % Marque : Référence :		



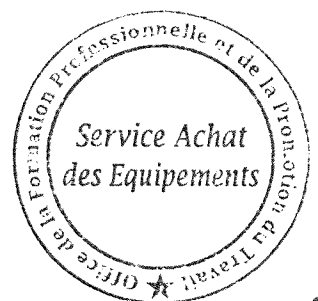


107	<b>Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
108	<b>Rouleau pic-vite</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
109	<b>Saupoudreuse</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0.25 cl $\pm 10\%$		
110	<b>Saupoudreuse à sucre</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
111	<b>Scie à viande</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
112	<b>Seau plastique Avec anse</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum		
113	<b>Set de table en plastique lessivable</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
114	<b>Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 cm <math>\pm 10\%</math></b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
115	<b>Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 CM <math>\pm 10\%</math></b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
116	<b>Serviette de cuisine</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Couleur blanche Dim : 500x500 mm		
117	<b>Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable</b> <b>Marque :</b>		

	<b>Référence :</b>		
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS ( 5 dim) Marque : Référence :		
120	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence :		
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm $\pm$ 10 %		
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum		
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de - 30°C à 120°C $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
126	Thermos Marque : Référence : En inox Capacité : 1 litre minimum		
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :		
128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :		



129	<b>Verre trempé de type éco empilable</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b>		
-----	--	--	--



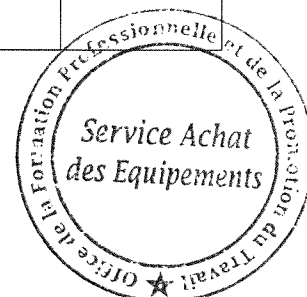
54



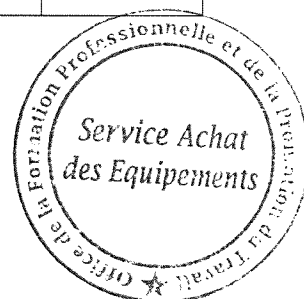
47

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****Lot Unique : Petits Outillages de cuisine**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	ARAIGNÉE ACIER INOXYDABLE	U	5				
2	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	200				
3	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23 CM MINIMUM	U	200				
4	ASSIETTE GASTRO 26 CM	U	200				
5	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
6	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
7	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
8	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10				
9	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/2 ; 4L AVEC COUVERCLE	U	10				
10	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN ½ ; 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10				
11	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10				
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5				
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5				



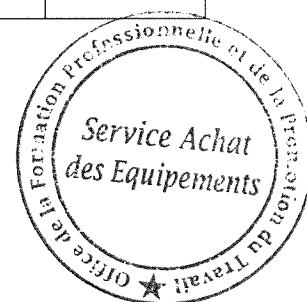
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5				
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	5				
16	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE	U	40				
17	BOÎTE À ÉPICES COMPARTIMENTS	U	2				
18	BOL PORCELAINE BLANCHE	U	200				
19	BOUILLOIRE EN ALUMINIUM	U	4				
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	4				
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	4				
22	BROSSES EN INOX	U	2				
23	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10				
24	CARAFE À EAU BASE CARRÉE	U	30				
25	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2				
26	CORBEILLE À PAIN EN RONDE Ø 200MM MINIMUM	U	30				
27	COUPE ŒUFS EN QUARTIERS	U	2				
28	COUPE ŒUFS EN RONDELLES	U	2				
29	COUPE PAIN	U	2				
30	COUPELLE À SUCRE	U	30				
31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2				
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2				
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2				
34	COUTEAU À POISSON	U	2				
35	COUTEAU BATTE	U	2				
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3				
37	COUTEAU DE TABLE MONOBLOC DE TYPE ÉCO	U	200				
38	COUTEAU D'OFFICE	U	20				
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10				



*[Signature]*

*[Signature]*

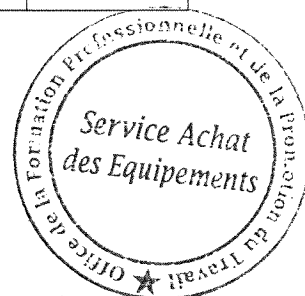
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10				
41	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10				
42	CUILLÈRE À CAFÉ DE TYPE ÉCO	U	200				
43	CUILLÈRE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	200				
44	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1				
45	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2				
46	ECAILLEUR À POISSON	U	2				
47	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM	U	10				
48	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5				
49	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5				
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3				
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	3				
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	3				
53	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10				
54	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5				
55	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4				
56	FOURCHETTE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	200				
57	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2				
58	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10				
59	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10				
60	HUILIER VINAIGRIER	U	20				
61	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	6				
62	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	5				
63	MANDOLINE	U	2				
64	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24	U	3				
65	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 36	U	3				



*[Signature]*

*[Signature]*

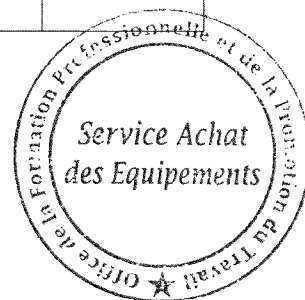
66	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 50	U	3				
67	MESURE LITRE	U	2				
68	MOULIN À LÉGUMES	U	3				
69	NAPPE EN PLASTIQUE (UNITÉ)	U	50				
70	OUVRE BOÎTE	U	2				
71	PANIÈRE À PAIN	U	20				
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	5				
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	5				
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	5				
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %	U	5				
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	5				
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	5				
78	PERCOLATEUR	U	2				
79	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5				
80	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2				
81	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2				
82	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR MARRON	U	2				
83	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2				
84	PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS	U	2				
85	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10				
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10				
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5				
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 MM H 85 ± 10 %	U	5				
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 400 H 90 ± 10 %	U	5				
90	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10				
91	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10				



*[Signature]*

*[Signature]*

92	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF	U	200				
93	PLATEAU ROND DE SERVICE ANTIDÉRAPANT	U	20				
94	POÊLE TÔLE BLEUE À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5				
95	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5				
96	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5				
97	POT À LAIT 1L	U	20				
98	POT À CAFÉ 1L	U	20				
99	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2				
100	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1				
101	RAMASSE COUVERTS PLASTIQUE	U	2				
102	RAMEQUIN EN PORCELAINE DIAM 80 MM MINIMUM	U	200				
103	RÂPE À MUSCADE	U	2				
104	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	3				
105	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	3				
106	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	3				
107	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM	U	2				
108	ROULEAU PIC-VITE	U	1				
109	SAUPOUDREUSE	U	2				
110	SAUPOUDREUSE À SUCRE	U	1				
111	SCIE À VIANDE	U	2				
112	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10				
113	SET DE TABLE EN PLASTIQUE LESSIVABLE	U	200				
114	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 CM	U	5				
115	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 CM MINIMUM	U	5				
116	SERVIETTE DE CUISINE	U	100				
117	SOUS TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200				



*[Signature]*

*[Signature]*

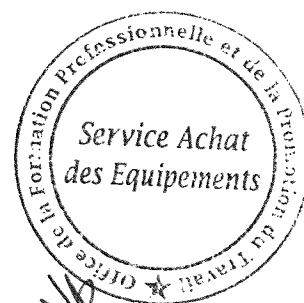


118	SOUS TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200				
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	20				
120	SUCRIER DOSEUR DE SUCRE	U	20				
121	TAMIS TOUT INOX	U	20				
122	TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200				
123	TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	200				
124	THÉIÈRE INOX	U	20				
125	THERMOMÈTRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE - 30°C À 120°C ± 10 %	U	4				
126	THERMOS	U	20				
127	VERRE À THÉ DÉCOR TYPE MAROC	U	200				
128	VERRE GIGOGNE 22 CL	U	200				
129	VERRE TREMPÉ DE TYPE ÉCO EMPILABLE	U	200				
<b>MONTANT TOTAL HT</b>							
<b>TAUX TVA</b>							
<b>MONTANT TOTAL TTC</b>							

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



*[Handwritten signature]*