

# ROYAUME DU MAROC

\*==\*==\*==\*

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

\*==\*==\*==\*

### **AVIS RECTIFICATIF DE L'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 210 / 2020**

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail porte à la connaissance du public que des modifications, ci-après, ont été apportées au dossier d'appel d'offres ouvert n° 210/2020, relatif à **l'acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée au Centre Pédagogique pour Réhabilitation auditive Tanger ; Répartie en lots suivants :**

- **Lot n° 1 : Matériel de cuisson et Fours**
- **Lot n° 2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot n° 3 : Matériel de travail et de rangement**
- **Lot n° 4 : Outillage de cuisine et de restauration**

1. Des modifications ont été apportées au dossier d'appel d'offres.
2. La date de la séance d'ouverture des plis est prévue pour le **24 Février 2021 à 10 Heures.**

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

\* Les autres termes et conditions restent inchangés.

dy

## المملكة المغربية

\*\*\*\*\*

### مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

\*\*\*\*\*

### إعلان تصحيحي لطلب العروض المفتوح

رقم 210/2020

ينهي مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل إلى علم العموم أنه قد أجريت تغييرات على طلب العروض المفتوح رقم 210/2020، لأجل اقتناء تركيب و تشغيل معدات المطبخ لفائدة المركز البيداغوجي لإعادة تأهيل السمع طنجة ، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصّة 1: لوازم الطبخ و الافرنّة
- الحصّة 2: معدات التبريد
- الحصّة 3: لوازم العمل و التخزين
- الحصّة 4: أدوات المطبخ و المطبخّة

1. تغييرات أدخلت على ملف طلب العروض.
2. تاريخ فتح الأظرفة: يوم 24 فبراير 2021 على الساعة العاشرة صباحا.

يمكن سحب ملف طلب العروض المصحح بمصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر - سيدي معروف) - الدار البيضاء ، كما يمكن كذلك سحبه إلكترونيا من بوابة صفقات الدولة : [www.marchéspublics.gov.ma](http://www.marchéspublics.gov.ma) . وكذا من بوابة مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل على العنوان التالي: [www.ofppt.ma](http://www.ofppt.ma).

- وأن جميع الشروط و المتطلبات الأخرى تبقى بدون تغيير.

**ROYAUME DU MAROC**

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

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

**AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 210/2020**

Le **18 Février 2021 à 10 Heures 30 mn**, 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 la cuisine destinée au Centre Pédagogique pour Réhabilitation auditive Tanger ; Répartie en lots suivants :**

- **Lot n° 1 : Matériel de cuisson et Fours**
- **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](http://www.marchéspublics.gov.ma). Et à partir du site de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : [www.ofppt.ma](http://www.ofppt.ma).

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Cinq mille Dirhams (5 000.00 DH)**
- **Lot n° 2 : Deux mille neuf cents Dirhams (2 900.00 DH)**
- **Lot n° 3 : Trois mille Dirhams (3 000.00 DH)**
- **Lot n° 4 : Trois mille cinq cents Dirhams (3 500.00 DH)**

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

- **Lot n°1 : Trois cent trente-trois mille trois cent trente-six Dirhams (333 336,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°2: Cent quatre-vingt-dix mille quatre cent quarante Dirhams (190 440,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°3: Cent quatre-vingt-treize mille quatre cent quarante Dirhams (193 440,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°4: Deux cent vingt-huit mille deux cent cinquante-deux Dirhams (228 252,00 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 2020/210**

في يوم 18 فبراير 2021 على الساعة العاشرة و النصف صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل اقتناء تركيب و تشغيل معدات المطبخ لفائدة المركز البيداغوجي لإعادة تأهيل السمع طنجة، موزعة على الحصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ و الفرن
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: لوازم العمل و التخزين
- الحصة 4: أدوات المطبخ و المطعنة

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: خمسة آلاف (5 000,00) درهم
- الحصة 2: ألفان وتسعمائة (2 900,00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة آلاف (3 000,00) درهم
- الحصة 4: ثلاثة آلاف وخمسمائة (3 500,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: ثلاثمائة وثلاثة وثلاثون ألفاً وثلاثمائة وستة وثلاثون درهم (333 336,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: مائة وتسعون ألفاً وأربعمائة وأربعون درهم (190 440,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: مائة وثلاثة وتسعون ألفاً وأربعمائة وأربعون درهم (193 440,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: مئتان وثمانية وعشرون ألفاً ومئتان وثمان وخمسون درهم (228 252,00) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- إما إيداع أظرفتهم الكترونيا عبر بوابة الصفقات العمومية وفقا لمقتضيات مرسوم وزارة الاقتصاد و المالية رقم 14-20 (4 شتنبر 2014) ل 8 دوالقعدة 1435 المتعلق بتجريد مساطر الصفقات العمومية من الصفة المادية.

إن الوثائق المثبتة الواجب الإدلاء بها هي تلك المقررة في المادة 5 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° 219/ 2020**

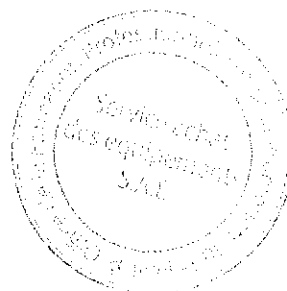
**Financement : Projets OFPPT Hors Coopération**

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

**Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine  
destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie  
en lot suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours
- 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.)**



WJ 1/5

## SOMMAIRE

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

## 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 la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot suivants :

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours**
- **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 :** 1- Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements agréés à cet effet par le ministre chargé des finances Marocain (pour les candidats étrangers, ces cautions personnelles et solidaires doivent être avalisées par une banque marocaine).

2- Les pièces a et b ne doivent exprimer aucune restriction ou réserve sous peine d'être rejetées par la commission d'appel d'offres.

5-12

**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 Joumada 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 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 fournitures proposées par le concurrent, leur 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. Une proposition d'agencement et d'installation des équipements dans le ou les ateliers objet de l'appel d'offres conformément aux plans des ateliers fournis en annexe.

Toutefois, le maître d'ouvrage se réserve le droit de demander au titulaire des changements à ladite proposition au moment de l'exécution.

3. 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.

Cette proposition doit contenir les CV, les diplômes et l'état de déclaration des salaires à la CNSS des 3 derniers mois.

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 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'OFPT, 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.

5 12

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

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

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

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

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

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

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

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

- a) La première enveloppe comprend le dossier administratif, le dossier technique, et le cahier des prescriptions spéciales dûment signé et paraphé par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.  
Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».
- b) La deuxième enveloppe comprend l'offre financière du soumissionnaire « Une enveloppe pour chaque lot ». Elle doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **offre financière** ».
- c) La troisième enveloppe contient l'offre technique. Elle doit être cachetée et porte de façon apparente la mention « **offre technique** ».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.**

5  
11



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 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'OFPT 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'OFPT 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.

**Établi par :**

**Vérifié par le Service des Marchés :**

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

**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 la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot 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 :

HJ  
 5

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 la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, 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

Handwritten signature and initials.

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.

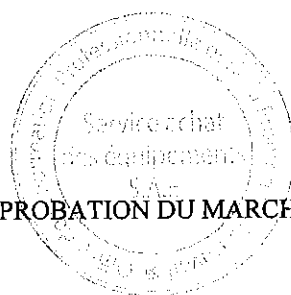
**(\*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.



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

## SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.	24
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.	24
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.	24
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.	25
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.	25
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.	25
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.	26
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.	27
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE	27
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE	27
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS	28
ARTICLE 12	: FORMATION	28
ARTICLE 13	: RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.	29
ARTICLE 14	: MODE DE REGLEMENT.	29
ARTICLE 15	: MODALITES DE PAIEMENT.	29
ARTICLE 16	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.	30
ARTICLE 17	: BREVETS.	30
ARTICLE 18	: SOUS-TRAITANCE.	30
ARTICLE 19	: DOMICILE DU TITULAIRE	30
ARTICLE 20	: VALIDITE DU MARCHE.	31
ARTICLE 21	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.	31
ARTICLE 22	: GARANTIE.	31
ARTICLE 23	: RETENUE DE GARANTIE.	32
ARTICLE 24	: DELAI DE GARANTIE.	32
ARTICLE 25	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE	32
ARTICLE 26	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.	33
ARTICLE 27	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.	34
ARTICLE 28	: NANTISSEMENT.	35
ARTICLE 29	: RESILIATION DU MARCHE.	36
ARTICLE 30	: MESURES COERCITIVES	37



HI  
5



**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES****Marché n° ..... / 2020.**

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 la cuisine destinée au Centre PEDAGOGIQUE POUR RHEABILITATION AUDITIVE TANGER, répartie en lot suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours
- 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.

11

5

- 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 **3 Mois (Trois 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 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.

HI  
5

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

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

#### **Pénalités de retard :**

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité 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 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 CCACT est :

- |   |               |
|---|---------------|
| ➤ LOT N°1 : cinq mille Dirhams            | (5 000,00 DH) |
| ➤ LOT N°2 : deux mille neuf cent Dirhams  | (2 900,00 DH) |
| ➤ LOT N°3 : trois mille Dirhams           | (3 000,00 DH) |
| ➤ LOT N°4 : trois mille cinq cent Dirhams | (3 500,00 DH) |

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

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 agissant 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 :

- 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 nécessaires à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°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 sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

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

##### **2- Réception définitive :**

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

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

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

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

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

#### **ARTICLE N°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 l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclut toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériel 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 matériel requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En application des dispositions de l'article 19 du CCAAGT, 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 CCAAGT, 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 CCAAGT, 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 (CCAAGT). 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 (CCAAGT).

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

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

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

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissements ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du 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).

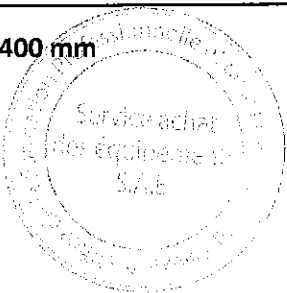
#### **ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.**

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 et Fours**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  <b>Série : 900</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> </ul> <p><b>Bruleurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum</li> <li>• Bruleurs en fonte, couronne simple et double</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Grilles en fonte</li> </ul> <p><b>Four à gaz :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 6 Kw minimum</li> <li>• Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1</li> <li>• Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable.</li> <li>• Socle en acier inoxydable</li> <li>• Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche.</li> <li>• Convection naturelle type à circulation</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V</li> <li>• Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique)</li> <li>• Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1)</li> </ul>
2	<p><b>CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 400X400 mm</li> <li>• En inox AISI 304,</li> <li>• avec panier à déchets</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphonide</li> <li>• Norme CEE.</li> </ul>
3	<p><b>CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 800X400 mm</li> <li>• En inox AISI 304,</li> <li>• avec panier à déchets</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphonide</li> <li>• Norme CEE.</li> </ul> 
4	<p><b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b><u>CARACTERISTIQUES :</u></b></p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électronique</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> </ul>

- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).

- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte

Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie

Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

Puissance électrique 7 KW maximum

#### **CHAUFFAGE ELECTRIQUE**

- Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées

#### **MODES DE CUISSON**

- Air pulsé avec température 30°C - 260°C  $\pm$  10 %
- Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)
- Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C  $\pm$  10 %

#### **MODES DE FONCTIONNEMENT**

- Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.

#### **ÉQUIPEMENTS DE SECURITE**

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.
- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.

#### **ACCESSOIRES STANDARD:**

- Supports munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé
- hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs

5	<p><b>FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dimensions : <b>800X900</b>, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• Friteuse gaz monoblocs à deux bacs</li> </ul> <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité (15+15) L minimum</li> <li>• Allumage piézoélectrique</li> <li>• Deux cuve à avec commandes séparées</li> <li>• Cuve en V</li> <li>• Température réglable jusqu'au 190°C max</li> <li>• Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle</li> <li>• Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure</li> <li>• Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum</li> </ul> <p>Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinets de vidange d'huile</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>
6	<p><b>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement à la terre en acier spécial,</li> <li>• Puissance : 12 KW minimum</li> <li>• surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm</li> <li>• tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>
7	<p><b>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrante à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</p>
8	<p><b>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Description de la hotte</p>

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte
- Système d'éclairage de la hotte d'extraction

Description de Caisse d'extraction :

- Installation sur la terrasse ou à l'extérieur ;
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

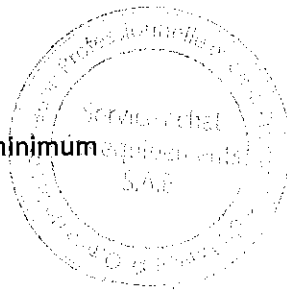
- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm
- Coudes, couronnes de fixation nécessaires
- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm

	<p>Caisson d'extraction adapté aux dimensions de la hotte</p> <p>Nombre de filtres adaptés aux dimensions de la hotte</p> <p>Eclairage adapté aux dimensions de la hotte</p>
9	<p><b>SALAMANDRE ELECTRIQUE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</li> <li>• Puissance : 3 Kw minimum, réglable</li> <li>• plafond amovible,</li> <li>• descente manuelle</li> <li>• Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</li> </ul>
10	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</li> <li>• avec variateur de vitesse</li> <li>• Puissance : 650 W minimum</li> <li>• Vitesse 2000 tr/min minimum</li> <li>• Alimentation monophasée 220 V+T</li> </ul> 
11	<p><b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p><b>CARACTERISTIQUES</b></p> <p>05 Niveaux GN 1/1 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.</li> <li>• Commandes électronique</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Puissance électrique 7 KW minimum</li> </ul>

- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz
- MODES DE CUISSON**
- Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %

**Tableau de répartition :**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	AUDITIVE TANGER
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	3
2	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm	5
3	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm	2
4	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	1
5	FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD	1
6	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	1
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	1
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	1
9	SALAMANDRE ELECTRIQUE	1
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	1
11	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	1

➤ **Lot N° 2 : équipements frigorifiques**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1.	<p><b>ARMOIRE PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température d'utilisation : -18-20° C</li> <li>- Capacité : 700 L</li> </ul>

WJ HI

304

- Une porte
- Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur
- Poignée non débordante,
- Affichage de la température à l'extérieur,
- 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
- Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte
- Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable
- Voyant de mise sous tension
- Régulation électronique
- Evaporateur Froid ventile
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage
- Groupe Compresseur hermétique tropicalisé

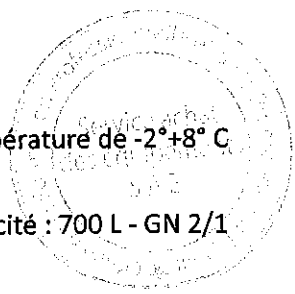
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Puissance groupe compresseur : 600 W minimum</li> <li>- Alimentation monophasée : 220 V - 50 Hz</li> </ul> <p><b>livrée avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum</li> <li>- 20 grilles inox 600x400</li> </ul>
2.	<p><b>ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température d'utilisation : 0 + 8° C</li> <li>- Capacité : 700.L</li> <li>- Une porte</li> <li>- Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>- Poignée non débordante,</li> <li>- Affichage de la température à l'extérieur,</li> <li>- arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li> <li>- Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li> </ul>

304	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI</li> <li>- Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li> <li>- Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li> <li>- Voyant de mise sous tension</li> <li>- Régulation électronique</li> <li>- Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>- Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li> <li>- Groupe Compresseur hermétique tropicalisé</li> <li>- Puissance groupe compresseur : 375 W minimum</li> <li>- Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz</li> </ul> <p><u>livrée avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum</li> <li>- 20 grilles inox 600x400</li> </ul>
3.	<p><b>TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -2+8 C°</li> </ul>

- Dimensions  $\pm 10\%$  : 2000x800x H 880
- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Evaporation automatique du condensat
- Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)
- Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum.
- **Nombre de portes demandées : 04 portes**
- 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.
- 4 pieds en inox réglables.
- Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes avec poignée ergonomique réversibles
- fermeture par joint magnétique "à pression"
- Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</li><li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li><li>• Puissance électrique : 360 w minimum</li></ul>
4	<p><b>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Température de -18-20°C</li><li>• capacité 700 L</li><li>• Porte GN 2/1</li><li>• Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li><li>• Poignée non débordante,</li><li>• Affichage de la température à l'extérieur,</li><li>• arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li><li>• Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li><li>• Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</li><li>• Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li><li>• Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voyant de mise sous tension</li><li>• Régulation électronique</li><li>• Groupe compresseur tropicalisé</li><li>• Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li><li>• Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li><li>• Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</li><li>• Puissance groupe compresseur : 600 W minimum</li></ul> <p>Livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>
5	<p><b>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>  <ul style="list-style-type: none"><li>• Température de -2°+8° C</li><li>• Capacité : 700 L - GN 2/1</li><li>• Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li><li>• Poignée non débordante,</li><li>• Affichage de la température à l'extérieur,</li><li>• arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li></ul>

304

- Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent
- Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI
- Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte
- Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable
- Voyant de mise sous tension
- Régulation électronique
- Groupe compresseur tropicalisé
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage
- Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz
- Puissance groupe compresseur : 375 W minimum

livrée avec :

- 3 claies en acier inoxydable AISI 304

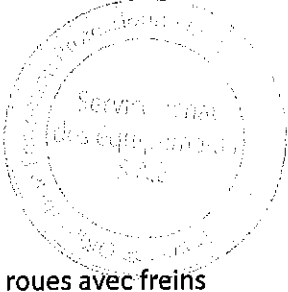
**Tableau de répartition :**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	AUDITIVE TANGER
1	ARMOIRE PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L	1
2	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	1
3	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	2
4	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	1
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	1

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p><b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Doublé par panneau hydrofugé stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• Ceinture haute de 90mm</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul>
2	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L : 1600 X P : 700 X H : 1800 mm ± 10 %</li> <li>• sur roulettes</li> </ul>
3	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b>

	<p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Avec 2 étagères en soubassement</li><li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li><li>• Hauteur : 750 mm</li><li>• Capacité de charge du chariot roulant : 100 Kg Minimum</li></ul>
4	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Commande à genou</li><li>• Clapet anti retour dossier avant et arrière</li><li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li><li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li><li>• Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide</li><li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li></ul>
5	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• une lance de 15 m</li><li>• Enrouleur</li><li>• un pistolet antichoc</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distributeur de produit</li> <li>panier pour bidon de 5 litres et sélecteur</li> </ul>
6	<p><b>ECHELLE EN INOX 5 niveaux</b>  en acier inox AISI 304  épaisseur mini 15/10  Espace inter-niveaux tous les 150 mm  Dimensions <math>\pm 10\%</math> : 1000X500, hauteur : 1800 mm  5 niveaux</p>
7	<p><b>Echelle pâtissière avec plan de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adapter pour des grilles, plaques inox, tôle bleue de 60 x 40 cm</li> <li>En inox 18/10</li> <li>8 glissières mini</li> <li>Plan de travail</li> <li>Entrée 400 ou 600</li> <li>4 roues polyamide à chape inox dont 2 roues avec freins</li> <li>Espace entre les glissières : 86 mm</li> <li>Butée d'arrêt : 22 mm à chaque glissière</li> <li>Soudures TIG</li> </ul> 
8	<p><b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</b></p> <p><b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tout inox AISI 304</li> <li>épaisseur 15/10 minimum</li> <li>Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>2 bacs de 400x400 mm 250 mm profondeur +/- 10%</li> <li>Dosseret arrière <ul style="list-style-type: none"> <li>Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets</li> </ul> </li> <li>Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Etagère basse</li> </ul> <p>Vérins de mise à niveau en ABS</p>
9	<p><b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR SANS ETAGERE BASSE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>• 2 bacs de 400x400 mm min et profondeur 400 mm +/-10%</li> <li>• Dossieret arrière</li> <li>• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets</li> <li>• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Vérins de mise à niveau en ABS</li> </ul>
10	<p><b>CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 875X546X845 mm</li> </ul> <p>4 roues pivotantes avec 2 autobloquants</p>
11	<p><b>ETAGERE EN INOX</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox</li> <li>• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> <li>• 5 niveaux</li> </ul>
12	<p><b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm,</li> </ul> <p>Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</p>

**Tableau de répartition :**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	AUDITIVE TANGER
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	10
2	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	4
3	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	2
4	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	2
5	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	2
6	ECHELLE EN INOX 5 niveaux	2
7	Echelle pâtissière avec plan de travail	4
8	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	2
9	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR SANS ETAGERE BASSE	1
10	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	1
11	ETAGERE EN INOX	2
12	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1

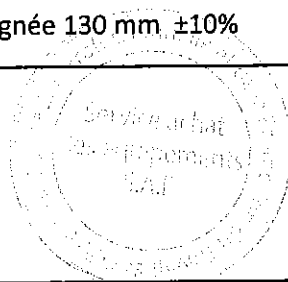
➤ Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<b>BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre</b>
2	<p><b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Débit minimum : 280g/mm,</li> <li>• Puissance minimale : 50 watts,</li> <li>• Alimentation : 220 volts-50 Hz-</li> <li>• Godet 700 ml</li> <li>• Piston Inox</li> </ul> <p><u>Livré avec</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 buses</li> <li>• 1 jet rond R4</li> <li>• 1 jet plat</li> </ul>
3	<p><b>BALANCE ELECTRONIQUE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• portée de 10 KG</li> <li>• précision à 2 grammes</li> <li>• fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</li> </ul>
4	<p><b>Batteur mélangeur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité bol :5 litres mini</li> <li>• Puissance : 500 watts mini</li> <li>• Alimentation : 220 - 240 volts – 50 hz</li> </ul> <p>Livré avec</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crochet plat</li> <li>• Cuve inox</li> <li>• Fouet</li> <li>• Palette</li> <li>• Spatule</li> </ul>
5	<p><b>Pétrin à spirale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pour préparer toute sorte de pâtes</li> <li>• Puissance : 350 W mini</li> <li>• Capacité de pétrissage mini : 4 kg de pâte ou 3 kg de farine</li> <li>• Capacité cuve : 5 litre</li> </ul> <p>Livré avec : Crochet pétrisseur</p>
6	<p><b>BLENDER ELECTRIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vec variateur de vitesse</li> <li>• vitesse max 11000 tpm mini</li> <li>• Capacité : 1,5 litres minimum</li> </ul>
7	<p><b>PRESSE AGRUME CUVE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier chromé avec levier</li> <li>• Alimentation : 220 V - 50 Hz</li> <li>• Production de 10 litres/heure mini.</li> </ul>
8	<p><b>BALANCE PESE CARCASSE</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b>  Portée : 300 Kg.  Cadran affichage électronique  Livré avec :  Plateau  crochet de pesage.</p>
9	<p><b>Collecteur HACCP</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. à couvercle</li> <li>2. avec bac en plastique 150 litres</li> </ol>
10	<p><b>Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines</b></p>
11	<p><b>Cadre à opéra inox</b>  Dimensions ±10%: 570X370X45 mm  avec barres de séparation,  2 sur la largeur et 1 sur la longueur</p>
12	<p><b>Caisse à génoise</b>  en fer blanc</p>

	Dimensions $\pm 10\%$ : 400X300X35 mm
13	<b>Calotte inox</b> $\varnothing$ 320 mm $\pm 10\%$ Qualité inox 18/10
14	<b>Canneleurs inox, droitier</b>
15	<b>Canneleurs inox, gaucher</b>
16	<b>Cercle à entremets</b> en inox $\varnothing$ de 80 mm $\pm 10\%$ hauteur de 45 mm $\pm 10\%$
17	<b>Cercle à tarte <math>\varnothing</math> de 240 mm <math>\pm 10\%</math></b> en fer blanc $\varnothing$ de 240 mm $\pm 10\%$ hauteur de 20 mm $\pm 10\%$
18	<b>Cercle à tarte <math>\varnothing</math> de 80 mm <math>\pm 10\%</math></b> $\varnothing$ de 80 mm en fer blanc hauteur de 20 mm
19	<b>Cercle à vacherin</b> en inox $\varnothing$ de 80 mm $\pm 10\%$ hauteur de 45 mm $\pm 10\%$
20	<b>Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine</b>
21	<b>Cône en inox pour croquembouche</b> $\varnothing$ 275 mm $\pm 10\%$ hauteur de 450 mm $\pm 10\%$
22	<b>Corn plastique fort 150X100 mm <math>\pm 10\%</math></b>
23	<b>Coupe tout inox 130X120 mm <math>\pm 10\%</math></b>
24	<b>Couteau à génoise</b>
25	<b>COUTEAU DE CUISINE</b> largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
26	<b>COUTEAU D'OFFICE</b> Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
27	<b>Darriole inox <math>\varnothing</math> de 55 mm <math>\pm 10\%</math></b>
28	<b>Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox</b>
29	<b>DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM</b>

30	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm
31	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm
32	Douilles en polycarbonate 24 tailles mini
33	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10%
34	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9 mini
35	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm ±10%
36	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm ±10%
37	ENTONNOIR - En acier inoxydable 18/10 - 2 diamètres de sortie minimum - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout - Support d'entonnoir
38	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10
39	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm ±10% de GN 1/1 + 2 traverses
40	Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20 ,24 et 28 cm
41	MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini
42	Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %
43	Moule chocolats en forme de petits œufs
44	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 10 %
45	Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm
46	Moule à charlotte
47	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm ±10%
48	Moule à petit four dôme à côtes
49	Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm ±10%
50	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ±10%  Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm ±10%



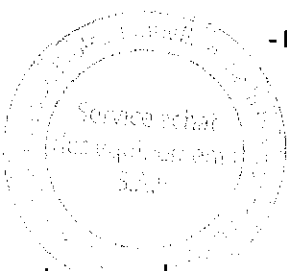
	Nombre d'empreintes : 18 mini
51	<b>OUVRE BOITE</b> Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite.  Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
52	<b>PASSOIRE CONIQUE</b> Qualité inox 18/10
53	Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini
54	Pince pâte de 100 mm $\pm 10\%$ en inox
55	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm
56	PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm
57	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1
58	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm
59	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm 10\%$
60	RAPE A MUSCADE En acier inoxydable
61	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm $\pm 10\%$
62	Rouleau pic-vite en polyamide
63	Roulette à pâte de 100 mm en inox
64	Saupoudreuse à couvercle perforé en acier inoxydable. Couvercle à baïonnette. Contenance : 0,25 litre mini SAUPOUDREUSE
65	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm $\pm 10\%$ et une hauteur de 15 mm $\pm 10\%$
66	Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° $\pm 10\%$
67	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX  Dimensions : 600 x 400 mm
68	Spatule flexible de 180 mm mini
69	Spatule flexible inox de 300 mm $\pm 10\%$

70	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20
71	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ±10%
72	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm ±10%
73	Thermomètre confiseur
74	Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox
75	<b>Araignée acier inoxydable</b> Marque : - Réf Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10
76	<b>Boîte à épices</b> Marque :
77	<b>Carafe à eau base carrée</b> Marque : - Réf Capacité : 1 litre
78	<b>Coupe Oeufs en rondelles minimum</b> Marque : - Réf En acier inoxydable 18/10
79	<b>Coupe tout</b> Marque : - Réf
80	<b>Couteau à désosser</b> Marque : - Réf Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée
81	<b>Couteau à poisson</b> Marque : - Réf Lame en acier inoxydable
82	<b>Couteau batte</b> Marque : - Réf En acier inoxydable Manche en POM
83	<b>Couteau de cuisine</b>



	<b>Marque :</b> - Réf largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
84	<b>Couteau d'office</b> <b>Marque :</b> - Réf Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
85	<b>Entonnoir</b> <b>Marque :</b> - Réf - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir
86	<b>Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm</b> <b>Marque :</b> - Réf En acier inoxydable 18/10
87	<b>Fourchette 2 dents</b> <b>Marque :</b> - Réf En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$
88	<b>Mesure litre</b> <b>Marque :</b> - Réf Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl
89	<b>Ouvre boîte</b> <b>Marque :</b> - Réf 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
90	<b>Passoire conique</b> <b>Marque :</b> - Réf Qualité inox 18/10

91	<b>Planche à découper</b> Marque : - Réf en polyéthylène 500 haute densité - Dimensions : 600 x 400 mm
92	<b>Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b> Marque : - Réf
93	<b>Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %</b> Marque : - Réf
94	<b>Racle tout nylon 120X95 mm</b> Marque : - Réf
95	<b>Racloir à billot</b> Marque : - Réf
96	<b>Râpe à muscade</b> Marque : - Réf En acier inoxydable
97	<b>Scie à viande</b> Marque : - Réf En acier inoxydable longueur 180mm minimum
98	<b>Bouilloire en inox</b> Marque : - Réf capacité : 4 l minimum
99	<b>Brosse en inox</b> Marque : - Réf Manche en bois
100	<b>Ecailleur à poisson</b> Marque : - Réf En acier inoxydable
101	<b>Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10
102	<b>Fusil mèche ronde</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable

	Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir mèche ronde	
103	<b>Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10	
104	<b>Mandoline</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10	
105	<b>Moulin à légumes</b> Marque : - Réf : Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10	
106	<b>Seau plastique</b> Marque : - Réf : matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse Capacités 10 L minimum	
107	<b>SERIE DE 6 CASSEPOLE 16-18-20-22-24-28</b> Marque : - Réf :	
108	<b>SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32</b> Marque : - Réf :	
109	<b>POELE INOX 36</b> Marque : - Réf :	
110	<b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26</b> Marque : - Réf :	
111	<b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30</b> Marque : - Réf :	
112	<b>POELE OVALE A POISSON diam 36</b> Marque : - Réf :	
113	<b>POELON A SUCRE EN CUIVRE</b>	

	Marque : - Réf :
114	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 Marque : - Réf :
115	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM Marque : - Réf :
116	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35 Marque : - Réf :
117	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : - Réf :
118	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE Marque : - Réf :
119	Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle Marque : - Réf :
120	Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle Marque : - Réf :
121	Plaque à pâtisserie Marque : - Réf :
122	Rouleau à pâtisserie Marque : - Réf :
123	Cuillère à lever les légumes Marque : - Réf :

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	AUDITIVE TANGER
1	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre	4
2	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	2

3	BALANCE ELECTRONIQUE	2
4	Batteur mélangeur	4
5	Pétrin à spirale	1
6	BLENDER ELECTRIQUE	2
7	PRESSE AGRUME CUVE	3
8	BALANCE PESE CARCASSE	1
9	Collecteur HACCP	4
10	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines	20
11	Cadre à opéra inox	6
12	Caisse à génoise	6
13	Calotte inox	6
14	Canneleurs inox, droitier	10
15	Canneleurs inox, gaucher	10
16	Cercle à entremets	10
17	Cercle à tarte Ø de 240 mm ±10%	10
18	Cercle à tarte Ø de 80 mm ±10%	10
19	Cercle à vacherin	10
20	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	2
21	Cône en inox pour croquembouche	10
22	Corn plastique fort 150X100 mm ±10%	10
23	Coupe tout inox 130X120 mm ±10%	10
24	Couteau à génoise	10
25	COUTEAU DE CUISINE	2
26	COUTEAU D'OFFICE	20
27	Darriole inox Ø de 55 mm ±10%	10
28	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	1
29	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	1
30	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm	10
31	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm	10
32	Douilles en polycarbonate 24 tailles mini	10
33	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10%	10
34	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9 mini	10

35	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm $\pm 10\%$	10
36	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm $\pm 10\%$	10
37	ENTONNOIR	2
38	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10	10
39	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm $\pm 10\%$ de GN 1/1 + 2 traverses	10
40	Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20 ,24 et 28 cm	4
41	MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini	4
42	Milasson Ø de 22 Cm $\pm 10 \%$	2
43	Moule chocolats en forme de petits œufs	2
44	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm $\pm 10 \%$	4
45	Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm	4
46	Moule à charlotte	4
47	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm $\pm 10\%$	50
48	Moule à petit four dôme à côtes	50
49	Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm $\pm 10\%$	50
50	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	4
51	<b>OUVRE BOITE</b>	2
52	<b>PASSOIRE CONIQUE</b>	2
53	Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini	2
54	Pince pâte de 100 mm $\pm 10\%$ en inox	4
55	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	10

56	PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm	4
57	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	10
58	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	10
59	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm 10\%$	10
60	RAPE A MUSCADE En acier inoxydable	2
61	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm $\pm 10\%$	10
62	Rouleau pic-vite en polyamide	4
63	Roulette à pâte de 100 mm en inox	10
64	Saupoudreuse à couvercle perforé	10
65	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm $\pm 10\%$ et une hauteur de 15 mm $\pm 10\%$	6
66	Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° $\pm 10\%$	6
67	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	4
68	Spatule flexible de 180 mm mini	10
69	Spatule flexible inox de 300 mm $\pm 10\%$	10
70	Tamis tout inox	6
71	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm $\pm 10\%$	20
72	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm $\pm 10\%$	20
73	Thermomètre confiseur	20
74	Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox	20
75	Araignée acier inoxydable	4
76	Boîte à épices	4
77	Carafe à eau base carrée	4
78	Coupe Oeufs en rondelles minimum	2
79	Coupe tout	2
80	Couteau à désosser	2
81	Couteau à poisson	2

82	Couteau batte	2
83	Couteau de cuisine	4
84	Couteau d'office	20
85	Entonnoir	2
86	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	4
87	Fourchette 2 dents	2
88	Mesure litre	2
89	Ouvre boîte	1
90	Passoire conique	2
91	Planche à découper	8
92	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	2
93	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	2
94	Racle tout nylon 120X95 mm	4
95	Racloir à billot	1
96	Râpe à muscade	3
97	Scie à viande	1
98	Bouilloire en inox	2
99	Brosse en inox	2
100	Ecailleur à poisson	2
101	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	4
102	Fusil mèche ronde	2
103	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	6
104	Mandoline	1
105	Moulin à légumes	1
106	Seau plastique	4
107	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28	1
108	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32	1
109	POELE INOX 36	1
110	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26	1
111	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	10
112	POELE OVALE A POISSON diam 36	2
113	POELON A SUCRE EN CUIVRE	1
114	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	2
115	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	2



116	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	4
117	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	2
118	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	2
119	Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle	1
120	Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle	1
121	Plaque à pâtisserie	6
122	Rouleau à pâtisserie	6
123	Cuillère à lever les légumes	4

LE SOUSMISSIONNAIRE

LE MAITRE D'OUVRAGE

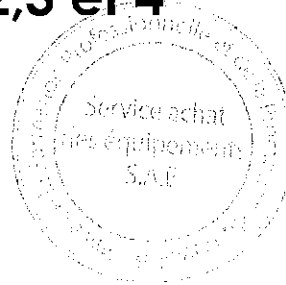
Lu et accepté

ABDELTIF ADURAGH

Directeur de l'Approvisionnement  
et de la Logistique

## Annexe :

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



## - Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p><b>Série : 900</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> </ul> <p><b>Brûleurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum</li> <li>• Brûleurs en fonte, couronne simple et double</li> <li>• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz</li> <li>• Grilles en fonte</li> </ul> <p><b>Four à gaz :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puissance : 6 Kw minimum</li> <li>• Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1</li> <li>• Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable.</li> <li>• Socle en acier inoxydable</li> <li>• Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche.</li> <li>• Convection naturelle type à circulation</li> <li>• Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V</li> <li>• Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique)</li> <li>• Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1</li> </ul>		
2	<b>CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 400X400 mm</li> <li>• En inox AISI 304,</li> <li>• avec panier à déchets</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphon</li> <li>• Norme CEE.</li> </ul>		
3	<b>CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dimensions : 800X400 mm</li> <li>• En inox AISI 304,</li> <li>• avec panier à déchets</li> <li>• sortie verticale avec bonde siphon</li> <li>• Norme CEE.</li> </ul>		
4	<b>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>CARACTERISTIQUES :</b> 05 Niveaux 60*40 minimum Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,</li> <li>• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air</li> <li>• Poignée pour ouverture</li> <li>• Commandes électronique</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson,</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> </ul> Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz Puissance électrique 7 KW maximum <b>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées</li> </ul> <b>MODES DE CUISSON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> <li>• Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)</li> <li>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> </ul> <b>MODES DE FONCTIONNEMENT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.</li> </ul> <b>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.</li> <li>• Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.</li> <li>• Relais thermique de sécurité du moteur.</li> <li>• Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.</li> </ul> <p><b>ACCESSOIRES STANDARD:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé</li> <li>- hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</li> </ul>		
5	<p><b>FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dimensions : <b>800X900</b>, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement (Mise) à la terre</li> <li>• Friteuse gaz monoblocs à deux bacs</li> </ul> <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité (15+15) L minimum</li> <li>• Allumage piézoélectrique</li> <li>• Deux cuve à avec commandes séparées</li> <li>• Cuve en V</li> <li>• Température réglable jusqu'au 190°C max</li> <li>• Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle</li> <li>• Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure</li> <li>• Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum</li> </ul> <p>Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Robinets de vidange d'huile</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>		
6	<p><b>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</li> <li>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</li> <li>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</li> <li>• Raccordement à la terre en acier spécial,</li> <li>• Puissance : 12 KW minimum</li> <li>• surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm</li> <li>• tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température</li> <li>• Placard avec 2 portes</li> </ul>		
7	<p><b>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrante a la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</p>		
8	<p><b>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum</li> <li>• Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.</li> <li>• filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte</li> <li>• Système d'éclairage de la hotte d'extraction</li> </ul> <p>Description de Caisse d'extraction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Installation sur la terrasse ou à l'extérieur ;</li> <li>• Fabrication en tôle galvanisée ;</li> <li>• Isolation thermo-acoustique ;</li> <li>• Ouvertures latérales interchangeable ;</li> <li>• Protection par disjoncteur ;</li> <li>• Commande à doubles vitesses ;</li> </ul> <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm</li> <li>- Coudes, couronnes de fixation nécessaires</li> <li>- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds</li> </ul> <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm</p> <p>Caisson d'extraction adapté aux dimensions de la hotte</p> <p>Nombre de filtres adaptés aux dimensions de la hotte</p> <p>Eclairage adapté aux dimensions de la hotte</p>		
9	<p><b>SALAMANDRE ELECTRIQUE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox AISI 304</li> <li>• Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</li> <li>• Puissance : 3 Kw minimum, réglable</li> <li>• plafond amovible,</li> <li>• descente manuelle</li> <li>• Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</li> </ul>		
10	<p><b>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</b></p> <p><b>Marque :</b></p>		

	<b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</li> <li>• avec variateur de vitesse</li> <li>• Puissance : 650 W minimum</li> <li>• Vitesse 2000 tr/min minimum</li> <li>• Alimentation monophasée 220 V+T</li> </ul>		
11	<b>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>CARACTERISTIQUES</b> 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.</li> <li>• Commandes électronique</li> <li>• Système d'évacuation rapide de l'humidité</li> <li>• Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).</li> <li>• Éclairage de la chambre de cuisson.</li> <li>• Refroidissement rapide à porte ouverte</li> <li>• Puissance électrique 7 KW minimum</li> <li>• Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz</li> </ul> <b>MODES DE CUISSON</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %</li> </ul>		



# **BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

➤ Lot N° 1 : Matériel de cuisson et Fours

Item	Description	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	3		
2	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm	U	5		
3	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X 400 mm	U	2		
4	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1		
5	FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD	U	1		
6	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A	U	1		
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1		
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1		
9	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	1		
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1		
11	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1		
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><b>ARMOIRE PATISserie 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température d'utilisation : -18-20° C</li> <li>- Capacité : 700 L</li> <li>- Une porte</li> <li>- Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>- Poignée non débordante,</li> <li>- Affichage de la température à l'extérieur,</li> <li>- arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li> <li>- Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li> <li>- Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</li> <li>- Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li> <li>- Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li> <li>- Voyant de mise sous tension</li> <li>- Régulation électronique</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaporateur Froid ventile</li> <li>- Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>- Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li> <li>- Groupe Compresseur hermétique tropicalisé</li> <li>- Puissance groupe compresseur : 600 W minimum</li> <li>- Alimentation monophasée : 220 V - 50 Hz</li> </ul> <p><b>livrée avec :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum</li> <li>- 20 grilles inox 600x400</li> </ul>		
2.	<p><b>ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE - 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température d'utilisation : 0 + 8° C</li> <li>- Capacité : 700 L</li> <li>- Une porte</li> <li>- Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>- Poignée non débordante,</li> <li>- Affichage de la température à l'extérieur,</li> <li>- arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li> <li>- Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</li> <li>- Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li> <li>- Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li> <li>- Voyant de mise sous tension</li> <li>- Régulation électronique</li> <li>- Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>- Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li> <li>- Groupe Compresseur hermétique tropicalisé</li> <li>- Puissance groupe compresseur : 375 W minimum</li> <li>- Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz</li> </ul> <p><b><u>livrée avec :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum</li> <li>- 20 grilles inox 600x400</li> </ul>		
3.	<p><b>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -2+8 C°</li> <li>• Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880</li> <li>• Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dégivrage automatique de l'évaporateur</li> <li>• Evaporation automatique du condensat</li> <li>• Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)</li> <li>• Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum.</li> <li>• <b>Nombre de portes demandées : 04 portes</b></li> <li>• 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.</li> <li>• 4 pieds en inox réglables.</li> <li>• Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</li> <li>• Portes avec poignée ergonomique réversibles</li> <li>• fermeture par joint magnétique "à pression"</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</li> <li>• Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</li> <li>• Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</li> <li>• Puissance électrique : 360 w minimum</li> </ul>		
4	<p><b>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -18-20°C</li> <li>• capacité 700 L</li> <li>• Porte GN 2/1</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>• Poignée non débordante,</li> <li>• Affichage de la température à l'extérieur,</li> <li>• arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li> <li>• Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li> <li>• Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li> <li>• Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li> <li>• Voyant de mise sous tension</li> <li>• Régulation électronique</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé</li> <li>• Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>• Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li> <li>• Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</li> <li>• Puissance groupe compresseur : 600 W minimum</li> </ul> <p>Livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
5	<p><b>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de -2°+8° C</li> <li>• Capacité : 700 L - GN 2/1</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</li> <li>• Poignée non débordante,</li> <li>• Affichage de la température à l'extérieur,</li> <li>• arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</li> <li>• Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</li> <li>• Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</li> <li>• Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</li> <li>• Voyant de mise sous tension</li> <li>• Régulation électronique</li> <li>• Groupe compresseur tropicalisé</li> <li>• Evaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>• Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</li> <li>• Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz</li> <li>• Puissance groupe compresseur : 375 W minimum</li> </ul> <p>livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 claies en acier inoxydable AISI 304</li> </ul>		
--	---	--	--

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

### LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignation	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	ARMOIRE PATISserie 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L	U	1		
2	ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	U	1		
3	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2		
4	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1		
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1		
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.

Signature et cachet du concurrent

Fait à ..... le .....



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum</li> <li>• Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé</li> <li>• Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli</li> <li>• Ceinture haute de 90mm</li> <li>• 4 roulettes dont 2 avec freins</li> </ul> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1</li> <li>• une étagère basse</li> </ul>		
2	<p><b>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox, portes coulissantes</li> <li>• Dimensions L :1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 %</li> <li>• sur roulettes</li> </ul>		
3	<b>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</b>		

	<p><b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avec 2 étagères en soubassement</li> <li>• Dimensions : 600 x 400 mm</li> <li>• Hauteur : 750 mm</li> <li>• Capacité de charge du chariot roulant : 100 Kg Minimum</li> </ul>		
4	<p><b>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Commande à genou</li> <li>• Clapet anti retour dosseret avant et arrière</li> <li>• Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces</li> <li>• Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé</li> <li>• Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide</li> <li>• Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne</li> </ul>		
5	<p><b>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <b>Fixe équipé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une lance de 15 m</li> <li>• Enrouleur</li> <li>• un pistolet antichoc</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distributeur de produit</li> <li>• panier pour bidon de 5 litres et sélecteur</li> </ul>		
6	<p><b>ECHELLE EN INOX 5 niveaux</b>  en acier inox AISI 304  épaisseur mini 15/10  Espace inter-niveaux tous les 150 mm  Dimensions <math>\pm 10\%</math> : 1000X500, hauteur : 1800 mm  5 niveaux</p>		
7	<p><b>Echelle pâtissière avec plan de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapter pour des grilles, plaques inox, tôle bleue de 60 x 40 cm</li> <li>• En inox 18/10</li> <li>• 8 glissières mini</li> <li>• Plan de travail</li> <li>• Entrée 400 ou 600</li> <li>• 4 roues polyamide à chape inox dont 2 roues avec freins</li> <li>• Espace entre les glissières : 86 mm</li> <li>• Butée d'arrêt : 22 mm à chaque glissière</li> <li>• Soudures TIG</li> </ul>		
8	<p><b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</b>  <b>Marque :</b>  <b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>• 2 bacs de 400x400 mm 250 mm profondeur +/- 10%</li> <li>• Dosseret arrière <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets</li> <li>• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> </ul> </li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Etagère basse</li> </ul> <p>Vérins de mise à niveau en ABS</p>		
9	<p><b>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUITTOIR SANS ETAGERE BASSE</b></p> <p><b>Marque :</b></p> <p><b>Référence :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tout inox AISI 304</li> <li>• épaisseur 15/10 minimum</li> <li>• Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm</li> <li>• 2 bacs de 400x400 mm min et profondeur 400 mm +/-10%</li> <li>• Dosseret arrière</li> <li>• Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés</li> <li>• Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets</li> <li>• Habillage inox cache bacs sur les 3 faces</li> <li>• Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou</li> <li>• Bande surverse crépine en laiton</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10</li> <li>• Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox</li> <li>• Piètement en acier inoxydable AISI 304</li> <li>• Vérins de mise à niveau en ABS</li> </ul>		
10	<p><b>CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum</li> <li>• 3 niveaux 875X546X845 mm</li> </ul> <p>4 roues pivotantes avec 2 autobloquants</p>		
11	<p><b>ETAGERE EN INOX</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier inox</li> <li>• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm <math>\pm</math> 10 %</li> <li>• 5 niveaux</li> </ul>		
12	<p><b>BILLOT EN POLYPROPYLENES</b></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sur pied inox AISI 304,</li> <li>• Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm,</li> </ul> <p>Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</p>		

## BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items N°	Description	Unité	Qté	Prix Unitaire HTVA	Prix Total HTVA
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	10		
2	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	4		
3	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	2		
4	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	2		
5	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	2		
6	ECHELLE EN INOX 5 niveaux	U	2		
7	Echelle pâtissière avec plan de travail	U	4		
8	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	U	2		
9	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR SANS ETAGERE BASSE	U	1		
10	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	U	1		
11	ETAGERE EN INOX	U	2		
12	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1		
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.

Signature et cachet du concurrent

Fait à ..... le .....

➤ Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<b>BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre</b>		
2	<b>PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Débit minimum : 280g/mm,</li> <li>• Puissance minimale : 50 watts,</li> <li>• Alimentation : 220 volts-50 Hz-</li> <li>• Godet 700 ml</li> <li>• Piston Inox</li> </ul> <b><u>Livré avec</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 buses</li> <li>• 1 jet rond R4</li> <li>• 1 jet plat</li> </ul>		
3	<b>BALANCE ELECTRONIQUE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• portée de 10 KG</li> <li>• précision à 2 grammes</li> <li>• fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</li> </ul>		
4	<b>Batteur mélangeur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacité bol :5 litres mini</li> <li>• Puissance : 500 watts mini</li> <li>• Alimentation : 220 - 240 volts – 50 hz</li> </ul> <b>Livré avec</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crochet plat</li> <li>• Cuve inox</li> <li>• Fouet</li> <li>• Palette</li> <li>• Spatule</li> </ul>		
5	<b>Pétrin à spirale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pour préparer toute sorte de pâtes</li> <li>• Puissance : 350 W mini</li> <li>• Capacité de pétrissage mini : 4 kg de pâte ou 3 kg de farine</li> <li>• Capacité cuve : 5 litre</li> </ul> Livré avec : Crochet pétrisseur		
6	<b>BLENDER ELECTRIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vec variateur de vitesse</li> <li>• vitesse max 11000 tpm mini</li> <li>• Capacité : 1,5 litres minimum</li> </ul>		
7	<b>PRESSE AGRUME CUVE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en acier chromé avec levier</li> <li>• Alimentation : 220 V - 50 Hz</li> <li>• Production de 10 litres/heure mini.</li> </ul>		
8	<b>BALANCE PESE CARCASSE</b> <b>Marque :</b> <b>Référence :</b> Portée : 300 Kg. Cadran affichage électronique Livré avec : Plateau crochet de pesage.		
9	<b>Collecteur HACCP</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. à couvercle</li> <li>2. avec bac en plastique 150 litres</li> </ol>		
10	<b>Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines</b>		
11	<b>Cadre à opéra inox</b> Dimensions $\pm 10\%$ : 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur		
12	<b>Caisse à génoise</b> en fer blanc		



	Dimensions $\pm 10\%$ : 400X300X35 mm		
13	<b>Calotte inox</b> $\varnothing$ 320 mm $\pm 10\%$ Qualité inox 18/10		
14	<b>Canneleurs inox, droitier</b>		
15	<b>Canneleurs inox, gaucher</b>		
16	<b>Cercle à entremets</b> en inox $\varnothing$ de 80 mm $\pm 10\%$ hauteur de 45 mm $\pm 10\%$		
17	<b>Cercle à tarte <math>\varnothing</math> de 240 mm <math>\pm 10\%</math></b> en fer blanc $\varnothing$ de 240 mm $\pm 10\%$ hauteur de 20 mm $\pm 10\%$		
18	<b>Cercle à tarte <math>\varnothing</math> de 80 mm <math>\pm 10\%</math></b> $\varnothing$ de 80 mm en fer blanc hauteur de 20 mm		
19	<b>Cercle à vacherin</b> en inox $\varnothing$ de 80 mm $\pm 10\%$ hauteur de 45 mm $\pm 10\%$		
20	<b>Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine</b>		
21	<b>Cône en inox pour croquembouche</b> $\varnothing$ 275 mm $\pm 10\%$ hauteur de 450 mm $\pm 10\%$		
22	<b>Corn plastique fort 150X100 mm <math>\pm 10\%</math></b>		
23	<b>Coupe tout inox 130X120 mm <math>\pm 10\%</math></b>		
24	<b>Couteau à génoise</b>		
25	<b>COUTEAU DE CUISINE</b> largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
26	<b>COUTEAU D'OFFICE</b> Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
27	<b>Darriole inox <math>\varnothing</math> de 55 mm <math>\pm 10\%</math></b>		
28	<b>Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox</b>		
29	<b>DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM</b>		

30	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm		
31	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm		
32	Douilles en polycarbonate 24 tailles mini		
33	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10%		
34	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9 mini		
35	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm ±10%		
36	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm ±10%		
37	ENTONNOIR - En acier inoxydable 18/10 - 2 diamètres de sortie minimum - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout - Support d'entonnoir		
38	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10		
39	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm ±10% de GN 1/1 + 2 traverses		
40	Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20 ,24 et 28 cm		
41	MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini		
42	Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %		
43	Moule chocolats en forme de petits œufs		
44	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 10 %		
45	Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm		
46	Moule à charlotte		
47	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm ±10%		
48	Moule à petit four dôme à côtes		
49	Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm ±10%		
50	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ±10% Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm ±10%		

	Nombre d'empreintes : 18 mini		
51	<b>OUVRE BOITE</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		
52	<b>PASSOIRE CONIQUE</b> Qualité inox 18/10		
53	Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini		
54	Pince pâte de 100 mm $\pm 10\%$ en inox		
55	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		
56	PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
57	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1		
58	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm		
59	Racle tout nylon 120X95 mm $\pm 10\%$		
60	RAPE A MUSCADE En acier inoxydable		
61	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm $\pm 10\%$		
62	Rouleau pic-vite en polyamide		
63	Roulette à pâte de 100 mm en inox		
64	Saupoudreuse à couvercle perforé en acier inoxydable. Couvercle à baïonnette. Contenance : 0,25 litre mini SAUPOUDREUSE		
65	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm $\pm 10\%$ et une hauteur de 15 mm $\pm 10\%$		
66	Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° $\pm 10\%$		
67	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX  Dimensions : 600 x 400 mm		
68	Spatule flexible de 180 mm mini		
69	Spatule flexible inox de 300 mm $\pm 10\%$		

70	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20		
71	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ±10%		
72	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm ±10%		
73	Thermomètre confiseur		
74	Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox		
75	<b>Araignée acier inoxydable</b> Marque : - Réf Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10		
76	<b>Boîte à épices</b> Marque : - Réf		
77	<b>Carafe à eau base carrée</b> Marque : - Réf Capacité : 1 litre		
78	<b>Coupe Oeufs en rondelles minimum</b> Marque : - Réf En acier inoxydable 18/10		
79	<b>Coupe tout</b> Marque : - Réf		
80	<b>Couteau à désosser</b> Marque : - Réf Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée		
81	<b>Couteau à poisson</b> Marque : - Réf Lame en acier inoxydable		
82	<b>Couteau batte</b> Marque : - Réf En acier inoxydable Manche en POM		
83	<b>Couteau de cuisine</b>		

	<b>Marque :</b> <b>- Réf</b> largeur 15 cm minimum lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
84	<b>Couteau d'office</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> Largeur 7 cm minimum lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
85	<b>Entonnoir</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir		
86	<b>Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> En acier inoxydable 18/10		
87	<b>Fourchette 2 dents</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10 \%$		
88	<b>Mesure litre</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl		
89	<b>Ouvre boîte</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</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		
90	<b>Passoire conique</b> <b>Marque :</b> <b>- Réf</b> Qualité inox 18/10		

91	<b>Planche à découper</b> Marque : - Réf en polyéthylène 500 haute densité - Dimensions : 600 x 400 mm		
92	<b>Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %</b> Marque : - Réf		
93	<b>Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %</b> Marque : - Réf		
94	<b>Racle tout nylon 120X95 mm</b> Marque : - Réf		
95	<b>Racloir à billot</b> Marque : - Réf		
96	<b>Râpe à muscade</b> Marque : - Réf En acier inoxydable		
97	<b>Scie à viande</b> Marque : - Réf En acier inoxydable longueur 180mm minimum		
98	<b>Bouilloire en inox</b> Marque : - Réf capacité : 4 l minimum		
99	<b>Brosse en inox</b> Marque : - Réf Manche en bois		
100	<b>Ecailleux à poisson</b> Marque : - Réf En acier inoxydable		
101	<b>Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10		
102	<b>Fusil mèche ronde</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable		

	Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir mèche ronde		
103	<b>Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10		
104	<b>Mandoline</b> Marque : - Réf : En acier inoxydable 18/10		
105	<b>Moulin à légumes</b> Marque : - Réf : Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10		
106	<b>Seau plastique</b> Marque : - Réf : matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse Capacités 10 L minimum		
107	<b>SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28</b> Marque : - Réf :		
108	<b>SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32</b> Marque : - Réf :		
109	<b>POELE INOX 36</b> Marque : - Réf :		
110	<b>SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26</b> Marque : - Réf :		
111	<b>PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30</b> Marque : - Réf :		
112	<b>POELE OVALE A POISSON diam 36</b> Marque : - Réf :		
113	<b>POELON A SUCRE EN CUIVRE</b>		

	Marque : - Réf :		
114	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 Marque : - Réf :		
115	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM Marque : - Réf :		
116	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35 Marque : - Réf :		
117	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : - Réf :		
118	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE Marque : - Réf :		
119	Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle Marque : - Réf :		
120	Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle Marque : - Réf :		
121	Plaque à pâtisserie Marque : - Réf :		
122	Rouleau à pâtisserie Marque : - Réf :		
123	Cuillère à lever les légumes Marque : - Réf :		



# BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration

Items	Description	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre	U	4		
2	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	U	2		
3	BALANCE ELECTRONIQUE	U	2		
4	Batteur mélangeur	U	4		
5	Pétrin à spirale	U	1		
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2		
7	PRESSE AGRUME CUVE	U	3		
8	BALANCE PESE CARCASSE	U	1		
9	Collecteur HACCP	U	4		
10	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines	U	20		
11	Cadre à opéra inox	U	6		
12	Caisse à génoise	U	6		
13	Calotte inox	U	6		
14	Canneleux inox, droitier	U	10		
15	Canneleux inox, gaucher	U	10		
16	Cercle à entremets	U	10		
17	Cercle à tarte Ø de 240 mm ±10%	U	10		
18	Cercle à tarte Ø de 80 mm ±10%	U	10		
19	Cercle à vacherin	U	10		
20	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	2		
21	Cône en inox pour croquembouche	U	10		
22	Corn plastique fort 150X100 mm ±10%	U	10		
23	Coupe tout inox 130X120 mm ±10%	U	10		
24	Couteau à génoise	U	10		
25	COUTEAU DE CUISINE	U	2		
26	COUTEAU D'OFFICE	U	20		
27	Darriole inox Ø de 55 mm ±10%	U	10		

Items	Désignations	Unité	QTE	Quantité	Prix Total
28	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	U	1		
29	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	1		
30	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm	U	10		
31	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm	U	10		
32	Douilles en polycarbonate 24 tailles mini	U	10		
33	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm ±10%	U	10		
34	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9 mm	U	10		
35	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm ±10%	U	10		
36	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm ±10%	U	10		
37	ENTONNOIR	U	2		
38	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM En acier inoxydable 18/10	U	10		
39	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm ±10% de GN 1/1 ± 2 traverses	U	10		
40	Jeu de 6 casseroles en inox Diamètres : 14, 16, 18, 20, 24 et 28 cm	U	4		
41	MESURE LITRE Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl mini	U	4		
42	Millasson Ø de 22 Cm ± 10 %	U	2		
43	Moule chocolats en forme de petits œufs	U	2		
44	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 10 %	U	4		
45	Moule à cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm	U	4		
46	Moule à charlotte	U	4		
47	Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm ±10%	U	50		
48	Moule à petit four dôme à côtes	U	50		
49	Moule à petit four tartelette ronde cannelé en fer blanc Ø 45 mm ±10%	U	50		
50	Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm ±10%	U	4		
51	OUVRE BOITE	U	2		
52	PASSOIRE CONIQUE	U	2		
53	Pelle aluminium longueur de 210 mm mini contenance de 18 centilitres mini	U	2		
54	Pince pâte de 100 mm ±10% en inox	U	4		
55	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	10		
56	PLANCHE A DECOUPER en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions :	U	4		
57	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	10		
58	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	10		
59	Racle tout nylon 120X95 mm ±10%	U	10		

Item	Description	Unité	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
60	RAPE A MUSCADE En acier inoxydable	U	2		
61	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 10 %	U	10		
62	Rouleau pic-vite en polyamide	U	4		
63	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	10		
64	Saupoudreuse à couvercle perforé	U	10		
65	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm ±10% et une hauteur de 15	U	6		
66	Silpat tapis 600x400 mm ,adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque	U	6		
67	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	4		
68	Spatule flexible de 180 mm mini	U	10		
69	Spatule flexible inox de 300 mm ±10%	U	10		
70	Tamis tout inox	U	6		
71	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ±10%	U	20		
72	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm ±10%	U	20		
73	Thermomètre confiseur	U	20		
74	Thermos Capacité : 1 litre minimum En inox	U	20		
75	Araignée acier inoxydable	U	4		
76	Boîte à épices	U	4		
77	Carafe à eau base carrée	U	4		
78	Coupe Oeufs en rondelles minimum	U	2		
79	Coupe tout	U	2		
80	Couteau à désosser	U	2		
81	Couteau à poisson	U	2		
82	Couteau batte	U	2		
83	Couteau de cuisine	U	4		
84	Couteau d'office	U	20		
85	Entonnoir	U	2		
86	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	4		
87	Fourchette 2 dents	U	2		
88	Mesure litre	U	2		
89	Ouvre boîte	U	1		
90	Passoire conique	U	2		
91	Planche à découper	U	8		

Items	Désignations	Unité	Qté	Prx Unitaire	Prx Total
92	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	2		
93	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	2		
94	Racle tout nylon 120X95 mm	U	4		
95	Racloir à billot	U	1		
96	Râpe à muscade	U	3		
97	Scie à viande	U	1		
98	Bouilloire en inox	U	2		
99	Brosse en inox	U	2		
100	Ecailleur à poisson	U	2		
101	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	4		
102	Fusil mèche ronde	U	2		
103	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	6		
104	Mandoline	U	1		
105	Moulin à légumes	U	1		
106	Seau plastique	U	4		
107	SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28	U	1		
108	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32	U	1		
109	POELE INOX 36	U	1		
110	SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26	U	1		
111	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	U	10		
112	POELE OVALE A POISSON diam 36	U	2		
113	POELON A SUCRE EN CUIVRE	U	1		
114	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	U	2		
115	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	U	2		
116	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	U	4		
117	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	U	2		
118	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	U	2		
119	Poissonnière inox 'Standard' 60 cm fond induction avec anses et couvercle	U	1		
120	Turbotière 50 x 40 cm en aluminium avec couvercle	U	1		
121	Plaque à pâtisserie	U	6		
122	Rouleau à pâtisserie	U	6		
123	Cuillère à lever les légumes	U	4		

Items	Description	Unité	Qté	Prix Unitaire	Prix Total
	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.

Signature et cachet du concurrent

Fait à ..... le .....