

ROYAUME DU MAROC

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

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

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 267/2021

Le **09 Décembre 2021 à 11 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de cuisine pour l'ISTHT bény Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation professionnelle, répartie en lot suivants :**

- **Lot n°1 : Fours et matériel de cuisson**
- **Lot n°2 : Equipement frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de préparation cuisine et de distribution self-service**
- **Lot n°4 : Matériel de laverie et Matériel de la buanderie**
- **Lot n°5 : Outillage de cuisine et de restauration**

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

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Cinq mille cinq cents Dirhams (5 500.00 DH)**
- **Lot n° 2 : Trois mille cinq cents Dirhams (3 500.00 DH)**
- **Lot n° 3 : Neuf mille cinq cents Dirhams (9 500.00 DH)**
- **Lot n° 4 : Trois mille Dirhams (3 000.00 DH)**
- **Lot n° 5 : 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 cinquante et un mille cent quatre-vingt-sept Dirhams et vingt centimes (351 187,20 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Deux cent trente-deux mille quatre-vingts Dirhams (232 080,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Six cent mille sept cent vingt Dirhams (600 720,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Cent quatre-vingt-treize mille deux cents Dirhams (193 200,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°5 : Deux cent treize mille quatre cent quarante-deux Dirhams et quatre-vingts centimes (213 442,80 DH) en TTC.**

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

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis.
- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

Les pièces justificatives à fournir sont celles prévues par l'article n°5 du règlement de consultation

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2021/267

في يوم 09 دجنبر 2021 على الساعة الحادية عشرة صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملئقي طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل اقتناء، تركيب و تشغيل معدات المطبخ لفائدة المعهد المتخصص في التكنولوجيا الفندقية و السياحة بني ملال و المطعمة لفائدة داخلية مركز التكوين المهني، موزعة على الحصص كالتالي :

- الحصة 1: الأفرنة و أدوات الطبخ،
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: أدوات التحضير المطبخ و التوزيع، الخدمة الذاتية.
- الحصة 4: أدوات الغسل و لوازم المغسلة
- الحصة 5: لوازم المطبخ و المطبخ

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: خمسة آلاف وخمسمائة (5 500,00) درهم
- الحصة 2: ثلاثة آلاف وخمسمائة (3 500,00) درهم
- الحصة 3: تسعة آلاف وخمسمائة (9 500,00) درهم
- الحصة 4: ثلاثة آلاف (3 000,00) درهم
- الحصة 5: ثلاثة آلاف وخمسمائة (3 500,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: ثلاثمائة وواحد وخمسون ألفاً ومائة وسبعة وثمانون درهماً و ثمانون سنتيماً (351 187,20) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: مئتان واثنان وثلاثون ألفاً وثمانون درهماً (232 080,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: ستمائة ألف وسبع مائة وعشرون درهماً (600 720,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: مائة وثلاثة وتسعون ألفاً ومئتان درهماً (193 200,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مئتان وثلاثة عشر ألفاً وأربع مائة واثنان وأربعون درهماً وثمانون سنتيماً (213 442,80) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملئقي طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.
- إما إيداع أظرفتهم إلكترونياً عبر بوابة الصفقات العمومية وفقاً 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° 267/ 2021

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour l'ISTHT béni Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation professionnelle, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Fours et matériel de cuisson**
- Lot N° 2 : Equipement Frigorifiques**
- Lot N° 3 : Matériel de préparation Cuisine et de distribution self-service**
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et matériel de la Buanderie**
- Lot N° 5 : Outillage de Cuisine et de Restauration**

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

SOMMAIRE

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

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE N°1 : OBJET DU REGLEMENT DE LA CONSULTATION.

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour l'ISTHT béni Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation professionnelle, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Fours et matériel de cuisson;**
- Lot N° 2 : Equipement Frigorifiques**
- Lot N° 3 : Matériel de préparation Cuisine et de distribution self service**
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et matériel de la Buanderie**
- Lot N° 5 : Outillage de Cuisine et de Restauration**

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par le règlement des marchés de l'OFPPT. Toute disposition contraire au règlement des marchés de l'OFPPT est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions complémentaires conformes aux dispositions de l'article n°18 et des autres articles du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE.

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

ARTICLE N°3 : DEFINITIONS.

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

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

ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

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

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

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

A- Le dossier administratif comprend :

1. Pour chaque concurrent, au moment de la présentation des offres :

- a) Une déclaration sur l'honneur, en un exemplaire unique, établie conformément au modèle joint en annexe.
- b) L'original du récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant. En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

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

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

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

- + Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- + Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 40 du Règlement des Marchés de l'OFPPT :

- a) la ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent et ce conformément à l'alinéa a) du paragraphe 2 de l'article n°25 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
- c) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

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

- d) Le certificat d'immatriculation au registre de commerce pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation conformément à la législation en vigueur ;

Pour, les concurrents non installés au Maroc : l'équivalent des attestations visées aux paragraphes b, c et d ci-dessus, délivrées par les administrations ou les organismes compétents de leurs pays d'origine ou de provenance pour les concurrents non installés au Maroc.

A défaut de la délivrance de tels documents par les administrations ou les organismes compétents de leur pays d'origine ou de provenance, lesdites attestations peuvent être remplacées par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits ou par une déclaration sur l'honneur dûment certifiée par les autorités compétentes du pays d'origine attestant l'impossibilité de produire l'ensemble ou une partie des documents précités.

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.

2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

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

- 7.2 - **Une offre technique** :

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

1. Les « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : Lot N°1,2,3,4 et 5 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des équipements et/ou fournitures proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références.

Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par **les catalogues et/ou documents** relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » afférents aux équipements et /ou fournitures proposées.

Ces catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des équipements et/ou fournitures » doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.

2. Les marques proposées doivent être déposées et protégées.
3. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

- ✱ La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).

- ✱ Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- ✱ Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

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

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

ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

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

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

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

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'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.

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 et à partir du site de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : www.ofppt.ma.

ARTICLE N°15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N°16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

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

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

par tout autres moyens de communication donnant date certaine adressée au maître d'ouvrage, avant la date limite fixée par ce dernier, restent engagés pendant ce nouveau délai.

ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°19 : MONNAIE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°21 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des équipements et/ou fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- La présence de tous les équipements afférents à l'espace objet du lot sur les schémas d'agencement et d'installation.
- La présence des CV, Diplômes et Attestations CNSS pour les Techniciens proposés pour l'installation et la mise en marche des équipements objet du présent AO
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- Les concurrents n'ayant pas présenté les schémas d'agencement et d'installation ainsi que les moyens humains nécessaires seront automatiquement écartés.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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

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

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

- En cas de discordance entre les prix unitaires du bordereau des prix et ceux du détail estimatif, les prix du bordereau des prix prévalent ;

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

Etabli par :

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 cuisine pour l'ISTHT
bénî Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation
professionnelle, 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 :

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

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

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

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

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour l'ISTHT béli Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation professionnelle, répartie en lot suivants :

Lot N° :

A - Pour les personnes physiques

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

B - Pour les personnes morales

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme
 juridique de la société) au capital
 de :
 Adresse du siège social de la société adresse du
 domicile élu
 Affiliée à la CNSS sous le n° (1)
 Inscrite au registre du commerce (Localité) sous le
 n° (1)
 N° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB), ouvert auprès de

 N° d'identification fiscale
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)

- Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

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

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

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

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

SOMMAIRE

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

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2021.

Passé en application de l'article n°6 « Marchés-cadre », 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 publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).

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 MARCHE.

Le présent marché a pour objet : **Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour l'ISTHT béni Mellal et de restauration destinés à l'internat du centre de formation professionnelle, répartie en lot suivants**

- Lot N° 1 : Fours et matériel de cuisson;**
- Lot N° 2 : Equipement Frigorifiques**
- Lot N° 3 : Matériel de préparation Cuisine et de distribution self-service**
- Lot N° 4 : Matériel de laverie et matériel de la Buanderie**
- Lot N° 5 : Outillage de Cuisine et de Restauration**

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

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

- L'arrêté 2-3663 du 13/07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables. Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

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

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

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **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 équipements et/ou fournitures incombant au titulaire.

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

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

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

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

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

- | | |
|---|---------------|
| ➤ LOT N°1 : Cinq mille cinq cent Dirhams | (5 500,00 DH) |
| ➤ LOT N°2 : Trois mille cinq cent Dirhams | (3 500,00 DH) |
| ➤ LOT N°3 : neuf mille cinq cent Dirhams | (9 500,00 DH) |
| ➤ LOT N°4 : Trois mille Dirhams | (3 000,00 DH) |
| ➤ LOT N°5 : 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 CCAGT.

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

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

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

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

Les équipements et/ou fournitures seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la

demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

5

42

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

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

ARTICLE N° 12 : FORMATION.

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

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.

5

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

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

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

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

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

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

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

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

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

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

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

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

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPT, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'OFPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS.

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

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE.

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

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE.

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

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

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

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à 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 : Fours et matériel de cuisson

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1-1	<p>1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre <p>Bruleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance des 4 brûleurs réglables : 24 Kw minimum • Bruleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1
1-2	<p>1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité : 80 litres minimum • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Puissance : 15 KW minimum • Alimentation EC/EF • allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . • visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. • Fond penté vers orifice de vidange • Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum • Couvercle monté sur charnières, assurant une immobilisation dans toutes les positions, permettant l'ouverture à 90° et muni d'un dispositif de réception des eaux de condensation • Robinet de remplissage positionné sur le plan de travail avec bec articulé • Robinet de vidange en bronze avec poignée escamotable. • Chauffage par brûleur tubulaire en acier inox • veilleuse de sécurité • La poignée de manœuvre sera en matière isolante. •
1-3	<p>1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Capacité : 33 dm³ minimum • Gaz Propane • Puissance : 16 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • allumage électrique Mono 220 V + T, 50 Hz • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EC/EF avec robinet
1-4	<p>1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs • Caractéristique du bac • Capacité (16+16) L minimum • Allumage piézoélectrique

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Zone froide et bac de récupération • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes
1-5	<p>1.5 BAIN MARIE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 3 kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 v+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes
2	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dim : 570 x 500 x 520 mm (± 10 %) – • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • grille amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V+T ou triphasée 380 v, 50 Hz
3	<p>ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD Marque : Référence :</p>

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : L : 1600 x P : 900 x H : 850 mm • Tout en acier inox AISI 304 • Placard • Froid positif + 0/ 4° C • Affichage et régulation électronique de température • 2 tiroirs superposés GN 1/1 • Groupe compresseur intégré caché
4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. - Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. - Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum - Porte - Bonne Finition <p>1/ cuisines 1 placard pour les Blocs cuisson avec les détendeurs</p>
5	<p>HOTTE D'EXTRACTION</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è 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 <p>Description de la Caisse d'extraction : Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeable ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm pour chaque hotte - Coudes, couronnes de fixation nécessaires pour chaque hotte - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds <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>

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>A- <u>HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE POUR CUISINE DE PERFECTIONNEMENT</u></p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 3600x2400x650 mm Caisson d'extraction : AT 18/18 Nbre de filtres 10 Nbre éclairage : 6 Quantité : 1</p>
6	<p>MIXEUR A PIED DEMONTABLE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Longueur du tube de plongée : 600mm • Longueur totale 850 • Diamètre de l'appareil : 12.5 cm • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 900 tr/min • Alimentation monophasée 220 V+T
7	<p>FOUR A MICRO ONDE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cavité inox L/H/P intérieure L : 300 x 210,1 x 320 mm minimum • Puissance 1200 W minimum • Alimentation monophasée 220 V+T
8	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE Marque : Référence :</p> <p><u>CARACTERISTIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveaux GN 1/1 • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, emboutie, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage. • Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints. • Isolation thermique de la chambre de cuisson • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Joint de porte . • Commandes manuelles • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<p>ventilateur).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humidificateur • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Puissance électrique 16KW minimum Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v - 50 hz</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C – 100 C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuel • Programmable avec cuissons en séquence automatique jusqu'à 9 cycles minimum <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • douchette, • système de lavage automatique • adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques incorporé et équipé d'une étagère pour le détergent et l'adoucisseur. • hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs • bidons de détergent de lavage (20 L) <p>FORMATION SUR LE FOUR MIXTE : Durée : 1 journée</p> <p>Programme : Formation sur l'utilisation du four et de son entretien.</p>

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
1	1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	4
	1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	1
	1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	1
	1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	1
	1.5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE	1
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE	1
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	1
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	1
5	HOTTE D'EXTRACTION	1
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE	1
7	FOUR A MICRO ONDE.	1
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE	1

➤ LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Volume entre 600 litres et 700 litres - Poignée non débordante. - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Fermeture à clef livrées avec :

41
67

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - 4 claies en acier inoxydable AISI 304
2	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clef <p>livrée avec : 4 claies en acier inoxydable AISI 304</p>
3	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 22 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 1200 et 1400 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	livrée avec : 8 claies en acier inoxydable AISI 304
4	<p>CHAMBRE FROIDE POSITIVE</p> <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T , 50 Hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans (42Kg / m3) . sans CFC - Chambres froides positives, sans sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum) hauteur minimum intérieure 2,43 m. - Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - Alarme haute température - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage si nécessaire - Réseau PVC minimum <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre
5	<p>CHAMBRE FROIDE NEGATIVE</p> <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieurs : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) - Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur) - Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables - Fourniture et installation sur liaison en attente sur site inclus - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Pas de rayonnage à prévoir - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rayonnage à 4 niveaux en inox <ul style="list-style-type: none"> • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE - 18/-21°C	1
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	1
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	1
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	1
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	1

Lot N° 3 : Matériel de préparation de cuisine et de distribution self service

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : - un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 - une étagère basse -
2	<p>TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé - Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable - Avec passage de robinetterie (EC/EF) - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : - une étagère basse

3	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm - 2 bacs de 500X600 - Dosseret arrière - Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés - Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque coté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets - Habillage inox cache bacs sur les 3 faces - Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou - Bonde surverse crépine en laiton - Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 - Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox - Piètement en acier inoxydable AISI 304 - Vérins de mise à niveau en ABS <p>Fixation des appareils suspendus par système d'accrochage sur 3 niveaux (dosseret, ceinture haute, consoles)</p>
4	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - 20 niveaux GN 1/1 - Butées avant arrière - 4 roulettes pivotantes avec pare chocs dont 2 à frein - Fixation des 4 roues sur les pieds avec serrage écrous et contre-écrous. - Ossature en acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm minimum - Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières Butoirs d'angle en caoutchouc
5	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <ul style="list-style-type: none"> - Commande à poussoir

	<ul style="list-style-type: none"> - Clapet anti retour dosseret avant et arrière - Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide - Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - distributeur de serviettes papier, - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes
6	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Equipé de</p> <ul style="list-style-type: none"> - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur
7	<p>ECHELLE DE DEBARRASSAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 - 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum - 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein - Butoirs d'angle en caoutchouc- - 2 parois latérales habillées en mélaminé
8	<p>CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE</p> <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum - 3 niveaux 875X546X845 mm <p>4 roues pivotantes avec 2 autobloquants</p>

9	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> - en acier inox - Dimensions L : 1500 X P:700 X H : 1800 mm sur roulettes
10	<p>ETAGERE MOBILE</p> <ul style="list-style-type: none"> - en acier inox - Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % - 5 niveaux
11	<p>BILLOT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur pied inox AISI 304, - Billot en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm, - Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm
12	<p>MEUBLE CHAUD BAIN MARIE A EAU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuive 20/10 minimum)</p> <p>Dessus chauffant 4 GN 1/1 encastrée de profondeur maxi 150 mm</p> <p>Rampe chauffante halogène</p> <p>Dessous neutre Habillage façade et latéral en stratifié Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum</p> <p>Plinthe en inox sur toute la longueur</p> <p>Colonnnette en inox de Ø 32 minimum</p> <p>Dim : 1600X800X900 mm minimum</p>

Alimentation triphasée : 400 v+N+T - 50 Hz

Puissance : 2,5Kw minimum + 1,5 Kw pour l'halogène

Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm

Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm

Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)

Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm

Jonctions entre meubles par joints néoprène indéformables et couvre joints inox côté public et côté service sur les façades ou Jonction par éléments mécaniques à intervalle de 50 mm, possédant une goulotte, ainsi qu'un cache vertical, côté convive

Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures

Affichage de la température avec protection sous capot étanche (HACCP)

Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE)

Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe

Construction entièrement en acier inoxydable, qualité alimentaire solidement ancré sur le châssis de chaque meuble (rampe continue avec angles soudés suivant implantation)

Entretoises, barres et consoles de qualité NF ou équivalent hygiène alimentaire 2

Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées

Habillage (selon plan) côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10

	<p>Modules porteurs pour montage encastré, avec fond équipé de panneaux frontaux à double relevage, prévus pour recevoir des bacs gastronormes GN1/1 profondeur 200 mm maximum</p> <p>Eléments chauffants t (surface 250x 250 mm environ), boîtier de commande avec interrupteurs séparés marche/arrêt et dispositif de réglage électronique</p> <p>1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d'eau</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>
13	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Acier inox de qualité alimentaire</p> <p>Dessus cuve gastronome réfrigéré profondeur de 30 mm angles arrondis</p> <p>Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles</p> <p>Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine</p> <p>1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit</p> <p>Eclairage néon incorporé</p> <p>Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum</p> <p>Plinthe en inox sur toute la longueur</p> <p>Habillage façade et latéral en stratifié</p> <p>Dim : 1600X800X1800mm minimum</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T</p> <p>Puissance : 1.5 Kw minimum</p> <p>Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm</p> <p>Dessus du meuble :</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)</p>

Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm

Cuve :

Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles.

Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes.

Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal)

La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2°C) flux laminaire sur les longueurs avec évaporateur relevable par vérins pour faciliter le nettoyage.

Portes arrière coulissantes en glace " SECURIT " 6 mm

Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage)

Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public

Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane

Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches

Construction entièrement en acier inoxydable, C.N. 18.10 solidement ancré sur le châssis de chaque meuble

Entretoises, barres et consoles de qualité hygiène alimentaire

Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées

Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10

Les eaux usées (bain-marie) et les eaux de dégivrage des meubles sont raccordées au réseau d'eaux usées.

Construction tout en acier inox 18.10

Plinthes inox fixées sur piètement

14

CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>inox AISI 304 assiette à niveau constant alimentation : Mono 230 V+T , 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W environ</p> <p>commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)</p> <p>Présentation Scotch Bite sur le dessus</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10</p> <p>de mm</p> <p>Construction entièrement en acier inox 18.10</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids réels</p> <p>Dim : 600 x 800 x 900 mm environ</p>
15	<p>MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum</p> <p>Bas : plateaux</p> <p>Acier utilisé sera inox AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p>

	<p>Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm</p> <p>présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1</p>
16	<p>MEUBLE A VERRES MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim 700X800X1500 mm environ</p> <p>En casier</p> <p>distributeur à verres 8 niveaux de</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>
17	<p>BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>cuve inox</p> <p>Puissance : 250 w</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec :</p> <p>fouet,</p> <p>batteur plat</p> <p>crochet</p>
18	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES,

	<p>Marque : Référence :</p> <p>cuve en inox ; capacité : 5 litres, 2 vitesses minimum Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>Livré avec équipement : 1 trancheur fin 2 lame 1 trancheur fin 1 lame; 1 râpe; 1 trancheur à bâtonnet</p>
19	<p>BALANCE ELECTRONIQUE</p> <p>Marque : Référence :</p> <p>portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Livré avec : - Adaptateur de tension (si nécessaire)</p>
20	<p>BALANCE PESE CARCASSE</p> <p>Marque : Référence :</p> <p>Portée : 150 Kg. Cadran affichage électronique ou à aiguille Livré avec : Plateau crochet de pesage.</p>
21	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque : Référence :</p> <p>en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm,</p>

	<p>lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable</p> <p>Livré avec : démonte lame, aiguiseur,</p>
22	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque : Référence :</p> <p>Corps en acier chromé Capacité : 1,5 litres minimum</p>
23	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque : Référence :</p> <p>en acier chromé Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.</p>
24	<p>DIABLE</p> <p>à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy</p>
25	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Dimensions : 600 x 400 mm</p>
26	<p>ESSOREUSE A SALADE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Capacité : 20 l.</p>
27	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE

	<p>Avec 2 étagères en soubassement</p> <p>Dimensions : 600 x 400 mm</p> <p>Hauteur : 750 mm</p>
28	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En inox</p> <p>capacité tubercules 10 kgs</p> <p>Evacuation frontale,</p> <p>sur piètement inox</p> <p>avec bac récupération épluchures,</p> <p>fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade.</p> <p>Alimentation électrique 220 V - 50 Hz ,</p> <p>Puissance 300 W</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p>

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
1	Table de travail mobile	16
2	Table de travail avec bac gauche	3
3	Plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir	2
4	Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux	1
5	Lave-mains tout inox suspendu	1
6	Poste mobile de désinfection	1
7	Echelle de débarrassage	1
8	Chariot de débarrassage ou de service	1
9	Armoire de rangement	4
10	Etagère mobile	2
11	Billot	1
12	Meuble chaud bain maire à eau	1
13	Meuble réfrigéré avec vitrines	1
14	Chariot chauffe assiettes	1

ITEM N°	DESIGNATIONS	L'ISTHT béni Mellal
15	Meuble à plateaux couverts et pain	1
16	Meuble à verres mobile	1
17	Batteur mélangeur de 5 litres	1
18	Combiné cutter coupe légumes	1
19	Balance électronique	1
20	Balance pèse carcasse	1
21	Trancheur	1
22	Blender électrique	1
23	Presse agrume cuve	1
24	Diable	1
25	Socle roulant à roues nylon et chape inox	1
26	Essoreuse à salade manuelle	1
27	Chariot roulant inox pour balance	1
28	Eplucheuse à légumes	1

Lot N° 4: Matériel de laverie et matériel de buanderie

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marque : - Référence - Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm - Hauteur du gabarit de passage des casiers : 440 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 9Kw minimum, - Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm - Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm - Poste de prélavage automatique - Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire - Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, <p>Accessoires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispositif d'injection des produits de lessive - 2 paniers à verre - 2 paniers pour couverts - 2 paniers à plateaux - adoucisseur <p>Prévoir un bornier dans l'armoire pour le raccordement du dispositif d'injection des produits de lessive</p>

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2	LAVE VERRE <ul style="list-style-type: none"> - Marque : - Référence : - Capacité panier de 500X500 minimum - Hauteur de passage 300 mm minimum - Lavage puissance 2 Kw minimum - Rinçage : 2 Kw
3	LAVEUSE ESSOREUSE <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chargement frontal - Capacité : 23 kg minimum ; - Vitesse d'essorage : 400 tr/min minimum ; - A socle fixe ; - Variateur de vitesse à fréquence - Programmeur ; - Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; - Puissance : 15 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz
4	SECHOIR DE LINGE <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 8 à 10kg - Tambour acier inoxydable - Vitesse de rotation : 38 tr/min - Tambour en acier inox ; - Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz
5	CHARIOT A 2 SACS DE LINGE SALE <ul style="list-style-type: none"> - Tube acier époxy - 2 porte sacs avec couvercle - 4 roues pivotantes
6	CHARIOT A LINGE PROPRE <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions l 600 X L 1400 X H 1200 mm minimum - En composite monobloc - 4 portes permettant un accès des 2 côtés - 2 roues fixes - 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum - Fermeture aimantée

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	1
2	LAVE VERRE	1
3	LAVEUSE ESSOREUSE	1
4	SECHOIR DE LINGE	1
5	CHARIOT A 2 SACS DE LINGE SALE	2
6	CHARIOT A LINGE PROPRE	2

➤ LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
1	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10
2	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10
3	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10
4	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10
5	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10
6	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10
7	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque :
8	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2 Marque :
9	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3 Marque :
10	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Qualité inox 18/10
11	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Marque :

57

H2

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
	Qualité inox 18/10
12	Passeoire conique Marque : Qualité inox 18/10
13	Couteau d'office Marque : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
14	Couteau de cuisine Marque : largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
15	Couteau à désosser Marque : Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.
16	Couteau à poisson Marque : Lame en acier inoxydable
17	Couteau batte Marque : En acier inoxydable Manche en POM
18	Ciseaux à poisson Marque : En acier inoxydable
19	Ecailleur à poisson Marque : En acier inoxydable
20	Fourchette 2 dents Marque : En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10 \%$
21	Fourchette chef 2 dents Marque : En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10 \%$
22	Scie à viande Marque : En acier inoxydable longueur 180mm minimum
23	Fusil mèche ronde Marque :

5
H2

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
	En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir mèche ronde
24	Racloir à billot Marque :
25	Coupe oeufs en quartiers Marque : En acier inoxydable 18/10
26	Coupe oeufs en rondelles Marque : En acier inoxydable 18/10
27	Dérouleur ficelle sur table Marque :
28	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : En acier inoxydable 18/10
29	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : En acier inoxydable 18/10
30	Araignée acier inoxydable Marque : Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10
31	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm Marque : En acier inoxydable 18/10
32	Entonnoir Marque : - En acier inoxydable 18/10 - 2 diamètres de sortie utilisables avec embout Ø 3 mm et Ø 6 mm - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout Ø 9 mm - Support d'entonnoir
33	Brosse en inox Marque : Manche en bois
34	Moulin à légumes Marque : En acier inoxydable 18/10 Fournis avec 3 grilles
35	Mandoline Marque : En acier inoxydable 18/10
36	Ouvre boîte Marque : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite.

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
	Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
37	Planche à découper Marque : en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm
38	Râpe à muscade Marque : En acier inoxydable
39	Saupoudreuse Marque : Saupoudreuse à couvercle perforé en acier inoxydable. Couvercle à baïonnette. Contenance : 0,25 litre
40	Seau plastique Marque : matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse Capacités 10 L minimum
41	Mesure litre Marque : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl
42	Distributeur papier alu / film Marque :
43	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum
44	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre
45	Coupelle porcelaine blanche de type éco
46	Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130 mm ± 10 %
47	Fourchette de table de type éco En inox 18/10
48	Couteau de table monobloc de type éco En inox 18/10
49	Cuillère de table de type éco En inox 18/10
50	Cuillère à café de type éco En inox 18/10
51	Verre trempé de type éco empilable Capacité : 20 cl minimum
52	Saladier granité
53	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm ± 10 %

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
54	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm \pm 10 %
55	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche \varnothing de 240mm \pm 5 %
56	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
57	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable
58	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum
59	Ramasse couverts plastique
60	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum
61	Plateau ovale de service antidérapant
62	Plateau de service à anse rectangulaire
63	Moutardier
64	Huillier vinaigrier
65	Beurrier
66	Ramasse miette
67	Coupelle à sucre
68	Cendrier
69	Corbeille à pain en ronde \varnothing 200mm minimum
70	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum
71	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %
72	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %
73	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum
74	Moulin à poivre Marque : Référence : en acrylique
75	Moulin à sel Marque : Référence : en acrylique
76	Vase en verre de type académie hauteur 250mm
77	Vase en verre de table hauteur 140mm
78	Protège menu
79	Chevalets de table en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21
80	Verre gigogne 22 cl
81	Nappe en plastique : - dim : 1500 x 100 mm environ
82	Serviette de cuisine : couleur blanche Dim : 500 x 500 mm

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
83	Plaqué à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm
84	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm
85	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm
86	Couteau à génoise
87	Canneleurs inox, gaucher
88	Canneleurs inox, droitier
89	Spatule flexible de 180mm ± 10 %
91	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %
92	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum
93	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum
94	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum
95	Cadre à opéra En inox Dimensions : 57x38x3,5 ± 10 %
96	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines
97	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %
98	Moule à charlotte
99	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %
100	Moule à savarin
101	Caisse à génoise en fer blanc Dimensions : 400X300X35 mm ± 10 %
102	Milasson
103	Savarin individuel débouché
104	Moule à petit four dôme à côtes
105	Panière à pain
106	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20
107	Pinceau plat
108	Spatule pâtissière longueur 240mm ± 10 %
109	Rouleau pic-vite
110	Pince pâte
111	Roulette à pâte
112	Racle tout nylon
113	Coupe tout
114	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %
115	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.
116	Emporte pièce cannelée en nylon boîte de 9
117	Emporte pièce unie

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
	en nylon boîte de 8
118	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9mm
119	Douille unie en polycarbonate Ø 10mm
120	Saupoudreuse à sucre
121	Boîte à épices
122	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %
123	Thermomètre confiseur
124	Sucrier doseur de sucre
125	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 27 cm environ - hauteur : 27 cm environ - capacité : 15 litres minimum
126	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 35 cm environ - hauteur : 35 cm environ - capacité : 33 litres minimum
127	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm environ - hauteur : 50 cm environ - capacité : 98 litres minimum
128	Poêle tôle bleue Ø 220 mm \pm 10 % Marque :
129	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm \pm 10 % Marque :
130	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Capacité : 50 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 40 cm environ Casserole en inox Diamètre : 28 cm environ Hauteur : 14 cm environ Capacité : 8 litres minimum
131	Jeu de 5 casseroles en inox Marque :

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques
	Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm
132	Collecteur de déchets Capacité : 100 litres avec couvercle polypropylène et commande inox non manuelle 2 roues
133	Thermos Marque : En inox Capacité : 1 litre minimum
134	Théière inox Marque : - capacité : 1 litre minimum
135	Bouilloire en aluminium Marque : Référence : capacité : 4 l minimum
136	Percolateur Marque : Référence En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz

Tableau de répartition :

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
1	Bac gastronorme inox GN 1/1.	5
2	Bac gastronorme inox GN 1/2	5
3	Bac gastronorme inox GN 1/3	5
4	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée	5
5	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée	5
6	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée	5
7	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	2
8	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2	2
9	Egouttoir en inox pour bac gastronorme	2

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
	GN 1/3	
10	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	5
11	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %	2
12	Passoire conique	2
13	Couteau d'office	200
14	Couteau de cuisine	2
15	Couteau à désosser	2
16	Couteau à poisson	2
17	Couteau batte	2
18	Ciseaux à poisson	2
19	Ecailleur à poisson	2
20	Fourchette 2 dents	2
21	Fourchette chef 2 dents	2
22	Scie à viande	1
23	Fusil mèche ronde	1
24	Racloir à billot	2
25	Coupe oeufs en quartiers	2
26	Coupe oeufs en rondelles	2
27	Dérouleur ficelle sur table	2
28	Louche inox monobloc Ø 80mm ± 5 %	2
29	Ecumoire inox monobloc Ø 80mm ± 5 %	2
30	Araignée acier inoxydable	2
31	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	2
32	Entonnoir	2
33	Brosse en inox	5
34	Moulin à légumes	2
35	Mandoline	2
36	Ouvre boîte	2
37	Planche à découper	5
38	Râpe à muscade	2
39	Saupoudreuse	2
40	Seau plastique	4
41	Mesure litre	2
42	Distributeur papier alu / film	2
43	Plateau polypropylène NSF	2
44	Carafe à eau base carrée	20
45	Coupelle porcelaine blanche de type éco	50
46	Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130mm ± 10 %	200
47	Fourchette de table de type éco	200

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
48	Couteau de table monobloc de type éco	200
49	Cuillère de table de type éco	200
50	Cuillère à café de type éco	200
51	Verre trempé de type éco empilable	200
52	Saladier granité	20
53	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond	5
54	Spatule inox	5
55	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large	200
56	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	24
57	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	24
58	Verre à thé décor type Maroc	50
59	Ramasse couverts plastique	10
60	Plateau rond de service antidérapant	10
61	Plateau ovale de service antidérapant	10
62	Plateau de service à anse rectangulaire	200
63	Moutardier	20
64	Huillier vinaigrier	20
65	Beurrier	20
66	Ramasse miette	10
67	Coupelle à sucre	20
68	Cendrier	5
69	Corbeille à pain	20
70	Ramequin en porcelaine	50
71	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %	5
72	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %	5
73	Saucières En inox	10
74	Moulin à poivre	5
75	Moulin à sel	5
76	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	5
77	Vase en verre de table hauteur 140mm	5
78	Protège menu	10
79	Chevalets de table en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21	20
80	Verre gironne 22 cl	200
81	Nappe plastique	40
82	Serviette de cuisine	50

ITEM N°	DESIGNATIONS	l'ISTHT béni Mellal
83	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	5
84	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	5
85	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	5
86	Couteau à génoise	2
87	Canneleurs inox, gaucher	2
88	Canneleurs inox, droitier	2
89	Spatule flexible de 180mm± 10 %	2
91	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	2
92	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	5
93	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum	5
94	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm	5
95	Cadre à opéra En inox	2
96	Moule à madeleine	2
97	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %	2
98	Moule à charlotte	2
99	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	2
100	Moule à savarin	3
101	Caisse à génoise en fer blanc	3
102	Milasson	2
103	Savarin individuel débouché	3
104	Moule à petit four dôme à côtes	10
105	Panière à pain	2
106	Tamis tout inox	2
107	Pinceau plat	2
108	Spatule pâtissière	2
109	Rouleau pic-vite	2
110	Pince pâte	2
111	Roulette à pâte	2
112	Racle tout nylon	2
113	Coupe tout	2
114	Pelle aluminium	2
115	Noyaux de cuisson en aluminium pur A5 En kg.	2
116	Emporte pièce cannelée en nylon boîte de 9	2
117	Emporte pièce unie en nylon boîte de 8	2

ITEM N°	DESIGNATIONS	L'ISTHT béni Mellal
118	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9mm	4
119	Douille unie en polycarbonate Ø 10mm	4
120	Saupoudreuse à sucre	4
121	Boîte à épices	4
122	Tamis inox Diamètre : 310 mm maille 30 mm ± 10 %	2
123	Thermomètre confiseur	2
124	Sucrier doseur de sucre	2
125	Marmite traiteur en inox Ø : 27 cm environ	2
126	Marmite traiteur en inox - Ø : 35 cm environ	2
127	Marmite traiteur en inox - Ø : 50 cm environ	2
128	Poêle tôle bleue Ø220 mm ± 10 %	2
129	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	2
130	Couscoussier Inox avec Couvercle	2
131	Jeu de 5 casseroles en inox	2
132	Collecteur de déchets	4
133	Thermos	5
134	Théière inox	10
135	Bouilloire en aluminium	2
136	Percolateur	2

LE SOUSMISSIONNAIRE

LE MAITRE D'OUVRAGE

Lu et accepté

ABDELHAK AOURAGH

Directeur de l'Approvisionnement
et de la Logistique

Annexe :

**Spécifications techniques des fournitures
proposées par le concurrent pour les lots :
N°1,2,3,4 et 5**

➤ Lot N° 1 : Fours et matériel de cuisson

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1-1	<p>1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance des 4 brûleurs réglables : 24 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 		
1-2	<p>1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité : 80 litres minimum • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur 		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<ul style="list-style-type: none"> • Raccordement à la terre • Puissance : 15 KW minimum • Alimentation EC/EF • allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . • visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, • Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. • Fond penté vers orifice de vidange • Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum • Couvercle monté sur charnières, assurant une immobilisation dans toutes les positions, permettant l'ouverture à 90° et muni d'un dispositif de réception des eaux de condensation • Robinet de remplissage positionné sur le plan de travail avec bec articulé • Robinet de vidange en bronze avec poignée escamotable. • Chauffage par brûleur tubulaire en acier inox • veilleuse de sécurité • La poignée de manœuvre sera en matière isolante. • 		
1-3	<p>1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Capacité : 33 dm³ minimum • Gaz Propane • Puissance : 16 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • allumage électrique Mono 220 V + T, 50 Hz • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée 		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<p>de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EC/EF avec robinet 		
1-4	<p>1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique du bac</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (16+16) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Zone froide et bac de récupération • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes 		
1-5	<p>1.5 BAIN MARIE</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 3 kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 v+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer 		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes 		
2	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dim : 570 x 500 x 520 mm (± 10 %) – • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • grille amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V+T ou triphasée 380 v, 50 Hz 		
3	<p>ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : L : 1600 x P : 900 x H : 850 mm • Tout en acier inox AISI 304 Placard • Froid positif + 0/ 4° C • Affichage et régulation électronique de température • 2 tiroirs superposés GN 1/1 • Groupe compresseur intégré caché 		
4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. - Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. - Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum - Porte - Bonne Finition <p>1/ cuisines 1 placard pour les Blocs cuisson avec les détendeurs</p>		
5	<p>HOTTE D'EXTRACTION</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<p>10/10è d'épaisseur minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Description de la Caisse d'extraction : Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm pour chaque hotte - Coudes, couronnes de fixation nécessaires pour chaque hotte - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds <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>B- <u>HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE POUR CUISINE DE PERFECTIONNEMENT</u></p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 3600x2400x650 mm Caisson d'extraction : AT 18/18 Nbre de filtres 10 Nbre éclairage : 6 Quantité : 1</p>		
6	<p>MIXEUR A PIED DEMONTABLE Marque : Référence :</p>		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<ul style="list-style-type: none"> • Longueur du tube de plongée : 600mm • Longueur totale 850 • Diamètre de l'appareil : 12.5 cm • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 900 tr/min • Alimentation monophasée 220 V+T 		
7	<p>FOUR A MICRO ONDE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cavité inox L/H/P intérieure L : 300 x 210,1 x 320 mm minimum • Puissance 1200 W minimum • Alimentation monophasée 220 V+T 		
8	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE Marque : Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveaux GN 1/1 • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, emboutie, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage. • Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints. • Isolation thermique de la chambre de cuisson • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Joint de porte . • Commandes manuelles • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Humidificateur • ��clairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Puissance ��lectrique 16KW minimum Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v - 50 hz</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30��C - 260��C à 10 % • Vapeur 30��C – 100 C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) 		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<p>• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %</p> <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuel • Programmable avec cuissons en séquence automatique jusqu'à 9 cycles minimum <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • douchette, • système de lavage automatique • adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques incorporé et équipé d'une étagère pour le détergent et l'adoucisseur. • hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs • bidons de détergent de lavage (20 L) <p>FORMATION SUR LE FOUR MIXTE : Durée : 1 journée</p> <p>Programme : Formation sur l'utilisation du four et de son entretien.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 1 : Four et matériel de cuisson

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En DH /HTVA		Prix Total En DH/HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	1.1/FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/L.	U	4			
	1.2/MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1			
	1.3/SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1			
	1.4/FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1			
	1.5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE	U	1			
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	1			
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	U	1			
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1			
5	HOTTE D'EXTRACTION	U	1			
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE	U	1			
7	FOUR A MICRO ONDE.	U	1			
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE	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 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Volume entre 600 litres et 700 litres - Poignée non débordante. - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Fermeture à clef <p>livrées avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 claies en acier inoxydable AISI 304 		
2	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères 		

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clé livrée avec : 4 claies en acier inoxydable AISI 304		
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C Marque : Référence : - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 22 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 1200 et 1400 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage livrée avec : 8 claies en acier inoxydable AISI 304		
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE Marque : Référence :		

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T , 50 Hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans (42Kg / m3) . sans CFC - Chambres froides positives, sans sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum) hauteur minimum intérieure 2,43 m. - Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - Alarme haute température - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage si nécessaire - Réseau PVC minimum Fourni avec : - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre 		
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE Marque : Référence :		

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieurs : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) - Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur) - Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables - Fourniture et installation sur liaison en attente sur site inclus - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Pas de rayonnage à prévoir - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre 		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C	U	1		
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	U	1		
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	U	1		
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	U	1		
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	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 préparation de cuisine et de distribution self service

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUSMISSIONNAIRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATION
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : <ul style="list-style-type: none"> - un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 - une étagère basse 		
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé - Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable - Avec passage de robinetterie (EC/EF) - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> - une étagère basse 		

3	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm - 2 bacs de 500X600 - Dosseret arrière - Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés - Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque coté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets - Habillage inox cache bacs sur les 3 faces - Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou - Bonde surverse crépine en laiton - Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 - Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox - Piètement en acier inoxydable AISI 304 - Vérins de mise à niveau en ABS <p>Fixation des appareils suspendus par système d'accrochage sur 3 niveaux (dosseret, ceinture haute, consoles)</p>		
4	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tout inox AISI 304 - 20 niveaux GN 1/1 - Butées avant arrière - 4 roulettes pivotantes avec pare chocs dont 2 à frein - Fixation des 4 roues sur les pieds avec serrage écrous et contre-écrous. - Ossature en acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm minimum - Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières Butoirs d'angle en caoutchouc 		
5	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> - Commande à poussoir - Clapet anti retour dosseret avant et arrière - Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé - Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide - Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - distributeur de serviettes papier, - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes 		
6	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Equipé de <ul style="list-style-type: none"> - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 		
7	ECHELLE DE DEBARRASSAGE <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 - 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum - 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein - Butoirs d'angle en caoutchouc- - 2 parois latérales habillées en mélaminé 		
8	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum - 3 niveaux 875X546X845 mm 		

	4 roues pivotantes avec 2 autobloquants		
9	ARMOIRE DE RANGEMENT - en acier inox - Dimensions L : 1500 X P:700 X H : 1800 mm sur roulettes		
10	ETAGERE MOBILE - en acier inox - Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % - 5 niveaux		
11	BILLOT - Sur pied inox AISI 304, - Billot en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm, - Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm		
12	MEUBLE CHAUD BAIN MARIE A EAU Marque : Référence : Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve 20/10 minimum) Dessus chauffant 4 GN 1/1 encastrée de profondeur maxi 150 mm Rampe chauffante halogène		

Dessous neutre Habillage façade et latéral en stratifié Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum
 Plinthe en inox sur toute la longueur
 Colonnnette en inox de Ø 32 minimum
Dim : 1600X800X900 mm minimum
 Alimentation triphasée : 400 v+N+T - 50 Hz
 Puissance : 2,5Kw minimum + 1,5 Kw pour l'halogène
 Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
 Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm
 Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)
 Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm
 Jonctions entre meubles par joints néoprène indéformables et couvre joints inox côté public et côté service sur les façades ou Jonction par éléments mécaniques à intervalle de 50 mm, possédant une goulotte, ainsi qu'un cache vertical, côté convive
 Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures
 Affichage de la température avec protection sous capot étanche (HACCP)
 Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE)
 Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe
 Construction entièrement en acier inoxydable, qualité alimentaire solidement ancré sur le châssis de chaque meuble (rampe continue avec angles soudés suivant implantation)
 Entretoises, barres et consoles de qualité NF ou équivalent hygiène alimentaire 2

	<p>Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées</p> <p>Habillage (selon plan) côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N.</p> <p>18.10</p> <p>Modules porteurs pour montage encastré, avec fond équipé de panneaux frontaux à double relevage, prévus pour recevoir des bacs gastronomes GN1/1 profondeur 200 mm maximum</p> <p>Eléments chauffants t (surface 250x 250 mm environ), boîtier de commande avec interrupteurs séparés marche/arrêt et dispositif de réglage électronique</p> <p>1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d'eau</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>		
13	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Acier inox de qualité alimentaire</p> <p>Dessus cuve gastronome réfrigéré profondeur de 30 mm angles arrondis</p> <p>Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles</p> <p>Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine</p> <p>1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit</p> <p>Eclairage néon incorporé</p> <p>Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum</p> <p>Plinthe en inox sur toute la longueur</p> <p>Habillage façade et latéral en stratifié</p> <p>Dim : 1600X800X1800mm minimum</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T</p> <p>Puissance : 1.5 Kw minimum</p> <p>Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm</p>		

Dessus du meuble :

Dessus de meuble en acier inoxydable C.N.

18.10 épaisseur mini 20/10 de mm

Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)

Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm

Cuve :

Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles.

Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes.

Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal)

La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2°C) flux laminaire sur les longueurs avec évaporateur relevable par vérins pour faciliter le nettoyage.

Portes arrière coulissantes en glace " SECURIT " 6 mm

Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage)

Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public

Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane

Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches

Construction entièrement en acier inoxydable, C.N. 18.10 solidement ancré sur le châssis de chaque meuble

Entretoises, barres et consoles de qualité hygiène alimentaire

Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées

Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10

	<p>Les eaux usées (bain-marie) et les eaux de dégivrage des meubles sont raccordées au réseau d'eaux usées.</p> <p>Construction tout en acier inox 18.10</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>		
14	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>inox AISI 304 assiette à niveau constant alimentation : Mono 230 V+T , 50 Hz Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W environ commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) Présentation Scotch Bite sur le dessus Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm Construction entièrement en acier inox 18.10 Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids réels Dim : 600 x 800 x 900 mm environ</p>		
15	<p>MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN</p>		

	<p>Marque : Référence :</p> <p>Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum Bas : plateaux Acier utilisé sera inox AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1</p>		
16	<p>MEUBLE A VERRES MOBILE Marque : Référence :</p> <p>Dim 700X800X1500 mm environ En casier distributeur à verres 8 niveaux de Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm 500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ Plinthes inox fixées sur piètement</p>		
17	<p>BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES Marque : Référence :</p>		

	<p>cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, bateur plat crochet</p>		
18	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES, Marque : Référence :</p> <p>cuve en inox ; capacité : 5 litres, 2 vitesses minimum Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur Livré avec équipement : 1 trancheur fin 2 lame 1 trancheur fin 1 lame; 1 râpe; 1 trancheur à bâtonnet</p>		
19	<p>BALANCE ELECTRONIQUE Marque : Référence :</p> <p>portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Livré avec : - Adaptateur de tension (si nécessaire)</p>		
20	<p>BALANCE PESE CARCASSE Marque : Référence :</p> <p>Portée : 150 Kg. Cadran affichage électronique ou à aiguille Livré avec : Plateau</p>		

	crochet de pesage.		
21	TRANCHEUR Marque : Référence : en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiseur,		
22	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Corps en acier chromé Capacité : 1,5 litres minimum		
23	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : en acier chromé Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.		
24	DIABLE à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy		

25	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Dimensions : 600 x 400 mm		
26	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE Marque : Capacité : 20 l.		
27	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm		
28	EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox avec bac récupération épluchures, fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz , Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre		

5

02

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire		Prix Total En DH/HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	Table de travail mobile	U	16			
2	Table de travail avec bac gauche	U	3			
3	Plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir	U	2			
4	Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux	U	1			
5	Lave-mains tout inox suspendu	U	1			
6	Poste mobile de désinfection	U	1			
7	Echelle de débarrassage	U	1			
8	Chariot de débarrassage ou de service	U	1			
9	Armoire de rangement	U	4			
10	Etagère mobile	U	2			
11	Billot	U	1			
12	Meuble chaud bain maire à eau	U	1			
13	Meuble réfrigéré avec vitrines	U	1			
14	Chariot chauffe assiettes	U	1			
15	Meuble à plateaux couverts et pain	U	1			
16	Meuble à verres mobile	U	1			
17	Batteur mélangeur de 5 litres	U	1			
18	Combiné cutter coupe légumes	U	1			
19	Balance électronique	U	1			
20	Balance pèse carcasse	U	1			
21	Trancheur	U	1			
22	Blender électrique	U	1			
23	Presse agrume cuve	U	1			
24	Diable	U	1			

Lot N° 4: Matériel de laverie et matériel de buanderie

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNA IRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATI ON
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT <ul style="list-style-type: none"> - Marque : - Référence - Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm - Hauteur du gabarit de passage des casiers : 440 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 9Kw minimum, - Table pré lavage inox avec douchette longueur 1200 mm - Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm - Poste de pré lavage automatique - Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire - Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - Dispositif d'injection des produits de lessive - 2 paniers à verre - 2 paniers pour couverts - 2 paniers à plateaux - adoucisseur Prévoir un bornier dans l'armoire pour le raccordement du dispositif d'injection des produits de lessive		
2	LAVE VERRE <ul style="list-style-type: none"> - Marque : - Référence : - Capacité panier de 500X500 minimum - Hauteur de passage 300 mm minimum - Lavage puissance 2 Kw minimum - Rinçage : 2 Kw 		
3	LAVEUSE ESSOREUSE <ul style="list-style-type: none"> Marque : Référence : - Chargement frontal - Capacité : 23 kg minimum ; - Vitesse d'essorage : 400 tr/min minimum ; - A socle fixe ; - Variateur de vitesse à fréquence - Programmateur ; - Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; - Puissance : 15 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz 		

ITE M N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	PROPOSITION DU SOUMISSIONNA IRE	APPRECIATION DE L'ADMINISTRATI ON
4	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : - Capacité : 8 à 10kg - Tambour acier inoxydable - Vitesse de rotation : 38 tr/min - Tambour en acier inox ; - Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz		
5	CHARIOT A 2 SACS DE LINGE SALE - Tube acier époxy - 2 porte sacs avec couvercle - 4 roues pivotantes		
6	CHARIOT A LINGE PROPRE - Dimensions 1 600 X L 1400 X H 1200 mm minimum - En composite monobloc - 4 portes permettant un accès des 2 côtés - 2 roues fixes - 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum - Fermeture aimantée		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 4: Matériel de laverie et matériel de buanderie

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En DH /HTVA		Prix Total En DH /HTVA
				En lettre	En chiffre	
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1			
2	LAVE VERRE	U	1			
3	LAVEUSE ESSOREUSE	U	1			
4	SECHOIR DE LINGE	U	1			
5	CHARIOT A 2 SACS DE LINGE SALE	U	2			
6	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2			
Montant Total en /HTVA:						
TVA en %						
Montant 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° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
1	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10		
2	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10		
3	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Qualité inox 18/10		
4	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10		
5	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10		
6	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Qualité inox 18/10		
7	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque :		
8	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2 Marque :		
9	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3 Marque :		
10	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Qualité inox 18/10		
11	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Marque : Qualité inox 18/10		
12	Passoire conique Marque : Qualité inox 18/10		
13	Couteau d'office		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	Marque : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
14	Couteau de cuisine Marque : largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
15	Couteau à désosser Marque : Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
16	Couteau à poisson Marque : Lame en acier inoxydable		
17	Couteau batte Marque : En acier inoxydable Manche en POM		
18	Ciseaux à poisson Marque : En acier inoxydable		
19	Ecailleur à poisson Marque : En acier inoxydable		
20	Fourchette 2 dents Marque : En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10 \%$		
21	Fourchette chef 2 dents Marque : En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10 \%$		
22	Scie à viande Marque : En acier inoxydable longueur 180mm minimum		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
23	Fusil mèche ronde Marque : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir mèche ronde		
24	Racloir à billot Marque :		
25	Coupe oeufs en quartiers Marque : En acier inoxydable 18/10		
26	Coupe oeufs en rondelles Marque : En acier inoxydable 18/10		
27	Dérouleur ficelle sur table Marque :		
28	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : En acier inoxydable 18/10		
29	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : En acier inoxydable 18/10		
30	Araignée acier inoxydable Marque : Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10		
31	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm Marque : En acier inoxydable 18/10		
32	Entonnoir Marque : - En acier inoxydable 18/10 - 2 diamètres de sortie utilisables avec embout Ø 3 mm et Ø 6 mm - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout Ø 9 mm - Support d'entonnoir		
33	Brosse en inox Marque : Manche en bois		
34	Moulin à légumes		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	Marque : En acier inoxydable 18/10 Fournis avec 3 grilles		
35	Mandoline Marque : En acier inoxydable 18/10		
36	Ouvre boîte Marque : 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		
37	Planche à découper Marque : en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
38	Râpe à muscade Marque : En acier inoxydable		
39	Saupoudreuse Marque : Saupoudreuse à couvercle perforé en acier inoxydable. Couvercle à baïonnette. Contenance : 0,25 litre		
40	Seau plastique Marque : matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse Capacités 10 L minimum		
41	Mesure litre Marque : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance: 100 cl		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
42	Distributeur papier alu / film Marque :		
43	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum		
44	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre		
45	Coupelle porcelaine blanche de type éco		
46	Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130 mm ± 10 %		
47	Fourchette de table de type éco En inox 18/10		
48	Couteau de table monobloc de type éco En inox 18/10		
49	Cuillère de table de type éco En inox 18/10		
50	Cuillère à café de type éco En inox 18/10		
51	Verre trempé de type éco empilable Capacité : 20 cl minimum		
52	Saladier granité		
53	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm ± 10 %		
54	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %		
55	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %		
56	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
57	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
58	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum		
59	Ramasse couverts plastique		
60	Plateau rond de service		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	antidérapant Diamètre : 400 minimum		
61	Plateau ovale de service antidérapant		
62	Plateau de service à anse rectangulaire		
63	Moutardier		
64	Huillier vinaigrier		
65	Beurrier		
66	Ramasse miette		
67	Coupelle à sucre		
68	Cendrier		
69	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum		
70	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum		
71	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		
72	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		
73	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum		
74	Moulin à poivre Marque : Référence : en acrylique		
75	Moulin à sel Marque : Référence : en acrylique		
76	Vase en verre de type académie hauteur 250mm		
77	Vase en verre de table hauteur 140mm		
78	Protège menu		
79	Chevalets de table en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21		
80	Verre gigogne 22 cl		
81	Nappe en plastique : - dim : 1500 x 100 mm environ		
82	Serviette de cuisine :		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	couleur blanche Dim : 500 x 500 mm		
83	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm		
84	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm		
85	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm		
86	Couteau à génoise		
87	Canneleurs inox, gaucher		
88	Canneleurs inox, droitier		
89	Spatule flexible de 180mm± 10 %		
91	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %		
92	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum		
93	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum		
94	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum		
95	Cadre à opéra En inox Dimensions : 57x38x3,5 ± 10 %		
96	Moule à madeleine Capacité : 12 madeleines		
97	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %		
98	Moule à charlotte		
99	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %		
100	Moule à savarin		
101	Caisse à génoise en fer blanc Dimensions : 400X300X35 mm ± 10 %		
102	Milasson		
103	Savarin individuel débouché		
104	Moule à petit four dôme à côtes		
105	Panière à pain		
106	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 %		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	N° de maille : 20		
107	Pinceau plat		
108	Spatule pâtissière longueur 240mm \pm 10 %		
109	Rouleau pic-vite		
110	Pince pâte		
111	Roulette à pâte		
112	Racle tout nylon		
113	Coupe tout		
114	Pelle aluminium longueur de 210mm \pm 10 %		
115	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.		
116	Emporte pièce cannelée en nylon boîte de 9		
117	Emporte pièce unie en nylon boîte de 8		
118	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9mm		
119	Douille unie en polycarbonate Ø 10mm		
120	Saupoudreuse à sucre		
121	Boîte à épices		
122	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %		
123	Thermomètre confiseur		
124	Sucrier doseur de sucre		
125	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 27 cm environ - hauteur : 27 cm environ - capacité : 15 litres minimum		
126	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 35 cm environ - hauteur : 35 cm environ		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administration
	- capacité : 33 litres minimum		
127	Marmite traiteur en inox Marque : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm environ - hauteur : 50 cm environ - capacité : 98 litres minimum		
128	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 % Marque :		
129	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque :		
130	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Capacité : 50 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 40 cm environ Casserole en inox Diamètre : 28 cm environ Hauteur : 14 cm environ Capacité : 8 litres minimum		
131	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm		
132	Collecteur de déchets Capacité : 100 litres avec couvercle polypropylène et commande inox non manuelle 2 roues		
133	Thermos Marque : En inox Capacité : 1 litre minimum		
134	Théière inox Marque : - capacité : 1 litre minimum		
135	Bouilloire en aluminium Marque : Référence :		

Item N°	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du Soumissionnaire	Appréciation de l'Administrati on
	capacité : 4 l minimum		
136	Percolateur Marque : Référence En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
1	Bac gastronorme inox GN 1/1.	U	5			
2	Bac gastronorme inox GN 1/2	U	5			
3	Bac gastronorme inox GN 1/3	U	5			
4	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée	U	5			
5	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée	U	5			
6	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée	U	5			
7	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	2			
8	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2	U	2			
9	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	2			
10	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	5			
11	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %	U	2			
12	Passeoire conique	U	2			
13	Couteau d'office	U	220			
14	Couteau de cuisine	U	2			
15	Couteau à désosser	U	2			
16	Couteau à poisson	U	2			
17	Couteau batte	U	2			
18	Ciseaux à poisson	U	2			
19	Ecaille à poisson	U	2			
20	Fourchette 2 dents	U	2			
21	Fourchette chef 2 dents	U	2			
22	Scie à viande	U	1			
23	Fusil mèche ronde	U	1			
24	Racloir à billot	U	2			
25	Coupe oeufs en quartiers	U	2			
26	Coupe oeufs en rondelles	U	2			

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
27	Dérouleur ficelle sur table	U	2			
28	Louche inox monobloc Ø 80mm ± 5 %	U	2			
29	Ecumoire inox monobloc Ø 80mm ± 5 %	U	2			
30	Araignée acier inoxydable	U	2			
31	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	2			
32	Entonnoir	U	2			
33	Brosse en inox	U	5			
34	Moulin à légumes	U	2			
35	Mandoline	U	2			
36	Ouvre boîte	U	2			
37	Planche à découper	U	5			
38	Râpe à muscade	U	2			
39	Saupoudreuse	U	2			
40	Seau plastique	U	4			
41	Mesure litre	U	2			
42	Distributeur papier alu / film	U	2			
43	Plateau polypropylène NSF	U	2			
44	Carafe à eau base carrée	U	20			
45	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U	50			
46	Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130mm ± 10 %	U	220			
47	Fourchette de table de type éco	U	220			
48	Couteau de table monobloc de type éco	U	220			
49	Cuillère de table de type éco	U	220			
50	Cuillère à café de type éco	U	220			
51	Verre trempé de type éco empilable	U	220			
52	Saladier granité	U	20			
53	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond	U	5			
54	Spatule inox	U	5			

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
55	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large	U	220			
56	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	24			
57	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	24			
58	Verre à thé décor type Maroc	U	50			
59	Ramasse couverts plastique	U	10			
60	Plateau rond de service antidérapant	U	10			
61	Plateau ovale de service antidérapant	U	10			
62	Plateau de service à anse rectangulaire	U	220			
63	Moutardier	U	20			
64	Huillier vinaigrier	U	20			
65	Beurrier	U	20			
66	Ramasse miette	U	10			
67	Coupelle à sucre	U	20			
68	Cendrier	U	5			
69	Corbeille à pain	U	20			
70	Ramequin en porcelaine	U	50			
71	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm $\pm 10\%$	U	5			
72	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm $\pm 10\%$	U	5			
73	Saucières En inox	U	10			
74	Moulin à poivre	U	5			
75	Moulin à sel	U	5			
76	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	U	5			
77	Vase en verre de table hauteur 140mm	U	5			
78	Protège menu	U	10			
79	Chevalets de table en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21	U	20			

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
80	Verre gironne 22 cl	U	220			
81	Nappe plastique	U	40			
82	Serviette de cuisine	U	50			
83	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	5			
84	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	U	5			
85	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	5			
86	Couteau à génoise	U	2			
87	Canneleux inox, gaucher	U	2			
88	Canneleux inox, droitier	U	2			
89	Spatule flexible de 180mm± 10 %	U	2			
91	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	2			
92	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	5			
93	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum	U	5			
94	Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm	U	5			
95	Cadre à opéra En inox	U	2			
96	Moule à madeleine	U	2			
97	Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %	U	2			
98	Moule à charlotte	U	2			
99	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	U	2			
100	Moule à savarin	U	3			
101	Caisse à génoise en fer blanc	U	3			
102	Milasson	U	2			
103	Savarin individuel débouché	U	3			
104	Moule à petit four dôme à côtes	U	10			

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
105	Panière à pain	U	2			
106	Tamis tout inox	U	2			
107	Pinceau plat	U	2			
108	Spatule pâtissière	U	2			
109	Rouleau pic-vite	U	2			
110	Pince pâte	U	2			
111	Roulette à pâte	U	2			
112	Racle tout nylon	U	2			
113	Coupe tout	U	2			
114	Pelle aluminium	U	2			
115	Noyaux de cuisson en aluminium pur A5 En kg.	U	2			
116	Emporte pièce cannelée en nylon boîte de 9	U	2			
117	Emporte pièce unie en nylon boîte de 8	U	2			
118	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9mm	U	4			
119	Douille unie en polycarbonate Ø 10mm	U	4			
120	Saupoudreuse à sucre	U	4			
121	Boîte à épices	U	4			
122	Tamis inox Diamètre : 310 mm maille 30 mm ± 10 %	U	2			
123	Thermomètre confiseur	U	2			
124	Sucrier doseur de sucre	U	2			
125	Marmite traiteur en inox Ø : 27 cm environ	U	2			
126	Marmite traiteur en inox - Ø : 35 cm environ	U	2			
127	Marmite traiteur en inox - Ø : 50 cm environ	U	2			
128	Poêle tôle bleue Ø220 mm ± 10 %	U	2			
129	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	2			
130	Couscoussier Inox avec Couvre-cle	U	2			
131	Jeu de 5 casseroles en inox	U	2			
132	Collecteur de déchets	U	4			
133	Thermos	U	5			

Item N°	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En Hors TVA		Prix Total En Hors TVA
				En lettre	En chiffre	
134	Théière inox	U	10			
135	Bouilloire en aluminium	U	2			
136	Percolateur	U	2			
TOTAL HTVA						
Taux TVA (En %)						
TOTAL 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

Handwritten mark

Handwritten mark