

ROYAUME DU MAROC

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

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

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 49/2024

Le **04 Juin 2024 à 10 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 ouvert international sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux Centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal ; répartie en lot suivant :**

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- **Lot n°2 : Équipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de pâtisserie**
- **Lot n°4 : Matériel de laverie et matériel de buanderie**
- **Lot n°5 : Matériel de distribution, self-service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- **Lot n°6 : Petits outillages de cuisine et de restaurant**

Le dossier d'appel d'offres doit être téléchargé à partir du portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

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

- **Lot n° 1 : Un million cent soixante mille quarante Dirhams (1 160 040,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Trois cent trente-neuf mille six cents Dirhams (339 600,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Cent soixante-dix-huit mille huit cents Dirhams (178 800,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Trois cent vingt-neuf mille deux cent quatre-vingts Dirhams (329 280,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 5 : Quatre cent quatre-vingt-onze mille quatre cent vingt-quatre Dirhams (491 424,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 6 : Cinq cent quatre-vingt-cinq mille cent quarante-quatre Dirhams (585 144,00 DH) en TTC.**

Le cautionnement provisoire est fixé à la somme de :

- **Lot n°1 : Dix-sept mille cinq cents Dirhams (17 500,00 DH)**
- **Lot n°2 : Cinq mille cinq cents Dirhams (5 500,00 DH)**
- **Lot n°3 : Trois mille Dirhams (3 000,00 DH)**
- **Lot n°4 : Cinq mille Dirhams (5 000,00 DH)**
- **Lot n°5 : Sept mille cinq cents Dirhams (7 500,00 DH)**
- **Lot n°6 : Neuf mille Dirhams (9 000,00 DH)**

Les Prospectus, notices ou autre documents exigés par le dossier d'appel d'offres doivent être déposés au **Service Achats des équipements à la Direction de l'Approvisionnement et de la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) Casablanca**, au plus tard le **03 Juin 2024 à 16 Heures**, ou remis séance tenante au président de la Commission d'ouverture des plis.

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 30 à 34 du décret relatif aux marchés publics.

Les concurrents doivent déposer leurs dossiers par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

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 دولي
رقم 2024/49

في يوم 04 يونيو 2024 على الساعة العاشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح الدولي، لأجل اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ THR لفائدة مراكز CNMH كلميم و CNMH بني ملال موزعة في حصص كالتالي:

- الحصة 1: لوازم الطبخ، أفرنة و اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: لوازم الحلويات
- الحصة 4: أدوات المغسلة و أدوات غرفة الغسيل
- الحصة 5: أدوات التوزيع، الخدمة الذاتية، أدوات العمل و التخزين و معدات النظافة
- الحصة 6: اللوازم الصغيرة للمطبخ و المطعم

يوجب سحب ملف طلب العروض إلكترونياً من بوابة صفقات الدولة من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

تبلغ الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع:

- الحصة 1: مليون ومائة وستون ألفاً وأربعون درهم (1 160 040,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: ثلاثمائة وتسعة وثلاثون ألفاً وستمائة درهم (339 600,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: مائة وثمانية وسبعون ألفاً وثمانمائة درهم (178 800,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: ثلاثمائة وتسعة وعشرون ألفاً وثمانون درهم (329 280,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: أربعمائة وواحد وتسعون ألفاً وأربعمائة وأربعة وعشرون درهم (491 424,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6: خمسمائة وخمسة وثمانون ألفاً ومائة وأربعة وأربعون درهم (585 144,00) مع احتساب جميع الرسوم

تبلغ الضمانة المؤقتة:

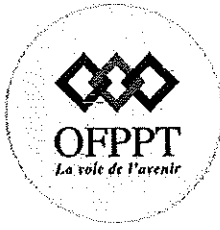
- الحصة 1: سبعة عشر ألفاً وخمسمائة (17 500,00) درهم
- الحصة 2: خمسة آلاف وخمسمائة (5 500,00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة آلاف (3 000,00) درهم
- الحصة 4: خمسة آلاف (5 000,00) درهم
- الحصة 5: سبعة آلاف وخمسمائة (7 500,00) درهم
- الحصة 6: تسعة آلاف (9 000,00) درهم

إن النشرات التمهيدية، الإشعارات أو وثائق أخرى التي يستوجبها ملف طلب العروض يجب إيداعها بمصلحة شراء المعدات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء، وذلك كحد أقصاه يوم 03 يونيو 2024 على الساعة الرابعة بعد الزوال، إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة فتح الأظرفة عند بداية الجلسة الفورية.

يجب أن يكون كل من محتوى وتقديم ملفات المتنافسين مطابقين لمقتضيات البنود من 30 إلى 34 من المرسوم المنظم للصفقات العمومية.

ويجب على المتنافسين أن يرسلوا أظرفتهم إلكترونياً في بوابة الصفقات العمومية من العنوان الإلكتروني www.marchespublics.gov.ma

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



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

**Dossier d'Appel
D'offres**

**Ouvert International
sur offres de prix**

N° .4.9/ 2024

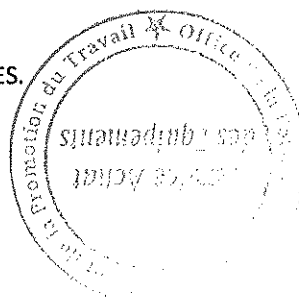
Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal répartie en lot suivant :

- Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant**
- Lot 2 : équipements frigorifiques**
- Lot 3 : matériel de pâtisserie**
- Lot 4 : matériel de laverie et matériel de buanderie**
- Lot 5 : matériel de distribution, self-service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage**
- Lot 6 : petits outillages de cuisine et de restaurant**

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	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES COOPERATIVES OU LES UNIONS DE COOPERATIVES
ARTICLE 8	: DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES AUTO-ENTREPRENEURS
ARTICLE 9	: CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 10	: ECHANTILLON, PRTOTYPE, PROSPECTUS
ARTICLE 11	: OFFRE VARIANTE.
ARTICLE 12	: COMPOSITION DU DOSSIER.D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 13	: DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENT OU DE RENSEIGNEMENT ET INFORMATION DES CONCURRENTS
ARTICLE 14	: MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 15	: REPARTITION EN LOT.
ARTICLE 16	: PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 17	: RETRAIT DU DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 18	: DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.
ARTICLE 19	: DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.
ARTICLE 20	: LANGUE DE L'OFFRE.
ARTICLE 21	: PRIX PREFERENTIELS POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE.
ARTICLE 22	: MONNAIE DE L'OFFRE.
ARTICLE 23	: DEPENSES ENCOURUES DU FAIT DE L'APPEL D'OFFRES.
ARTICLE 24	: EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS.
ARTICLE 25	: SIGNATURE ELECTRONIQUE



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article n°1 : Objet du règlement de la consultation

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal répartie en lot suivant :

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Lot 2 : équipements frigorifiques

Lot 3 : matériel de pâtisserie

Lot 4 : matériel de laverie et matériel de buanderie

Lot 5 : matériel de distribution, self- service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage

Lot 6 : petits outillages de cuisine et de restaurant

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°21 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics

Les prescriptions du présent règlement ne peuvent en aucune manière déroger ou modifier les conditions et les formes prévues par décret n°2-22-431 précité. Toute disposition contraire au décret précité est nulle et non avenue. Seules sont valables les précisions et prescriptions conformes aux dispositions de l'article n°21 susmentionné et des autres articles du décret précité

Article n°2 : Maître 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 : Définitions

Au sens du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics on entend par :

1- **Attributaire** : le concurrent dont l'offre a été retenue avant que l'approbation du marché ne lui soit notifiée ;

2- **Autorité compétente** l'ordonnateur ou la personne déléguée par lui à l'effet d'approuver le marché ou toute autre personne habilitée à cet effet par un texte législatif ou réglementaire ;

3- **Concurrent** : toute personne physique ou morale qui participe ou morale qui participe à la concurrence dans sa phase antérieure à la remise des offres ou à une procédure négociée avant l'attribution du marché ou 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 150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics ;

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

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 des créances publics ;
- 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.
- d) Exercent l'une des activités en rapport avec l'objet du marché.

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 prises conformément aux dispositions de l'article 152 du décret n°2-22-431
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans un même marché, lorsqu'il s'agit d'un marché en lot unique ou d'un même lot lorsqu'il s'agit d'un marché alloti
- Les prestataires de services ayant contribué à la préparation du dossier de l'appel d'offres concerné.
- Les titulaires dont les marchés ont fait l'objet de résiliation pour une faute qui leur incombe au titre des marchés d'achèvement y afférents.

Article n°5 : Justification des capacités et des qualités 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) La ou les pièces justifiant les pouvoirs conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :
- ✓ S'il s'agit d'un auto-entrepreneur ou d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
 - ✓ S'il s'agit d'un représentant du concurrent, celui-ci doit présenter, selon le cas :
 - * une copie certifiée conforme de la procuration légalisée, lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - * un extrait des statuts de la société et/ou copie certifiée conforme à l'original du procès-verbal de l'organe compétent lui conférant le pouvoir d'agir au nom de cette société ;
 - * l'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.

- ✓ S'il s'agit d'une coopérative ou d'une union de coopératives, la ou les pièces justifiant les pouvoirs confères à la personne agissant au nom de la coopérative ou de l'union de coopératives.

b) Déclaration sur l'honneur,

c) Le cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire constituée par voie électronique selon les conditions du portail des marchés.

NB : En cas de groupement, le cautionnement provisoire doit être constitué conformément aux dispositions du § C de l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 1) Au nom collectif du groupement ;
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ;
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux b) et c) ci-dessus, le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu doivent préciser qu'ils sont délivrés dans le cadre d'un groupement.

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

+ La convention constitutive du groupement ou sa copie certifiée conforme à l'original prévue à l'article n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, cette dernière doit indiquer, notamment, l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, le ou les comptes bancaires, et la répartition des prestations.

2. Pour le concurrent auquel il est envisagé d'attribuer le marché, dans les conditions fixées à l'article 43 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

- a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 27 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé :

- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou par tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné ;
- c) une copie du certificat d'immatriculation au registre de commerce (modèle 9) pour les personnes assujetties à l'obligation d'immatriculation au registre de commerce en vertu de la législation en vigueur ;
- d) l'équivalent des attestations visées aux paragraphes a), b) et c) 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 délivrance de ces documents par les administrations ou les organismes compétents, ils sont remplacés par une attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que les documents précités ne sont pas produits.

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

B - Le dossier technique comprend :

1. Le dossier technique comprend, tel que prévu à l'article 28, B.2 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023), en raison de leur nature et de leur importance, les pièces suivantes :

- a. une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant, le cas échéant, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations qu'il a exécutées ou à l'exécution desquelles il a participé, avec précision de la qualité de sa participation ;
- b. les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'original délivrées par les maîtres d'ouvrage, publics ou privés, ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté ces prestations ou par les titulaires de marchés au titre des prestations sous-traitées.

Chaque attestation précise, notamment, la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation, le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

Article n°6 : Documents à fournir par les établissements 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 exigées dans le dossier administratif prévues au b et c de l'alinéa 1) du I-A-1 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 le percepteur du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu par l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé.

L'attestation précitée n'est exigée que des établissements publics soumis à l'impôt.

- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale ou tout autre organisme de prévoyance sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers l'organisme concerné.

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

Article n°7 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES COOPÉRATIVES OU LES UNIONS DE COOPÉRATIVES

Lorsque le concurrent est une coopérative ou une union de coopérative, il doit fournir :

1 - Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre local des coopératives.

2 - Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché :

- a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation

fiscale régulière ou au défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article n°4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle la coopérative ou l'union de coopératives est imposée ;

- b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que la coopérative ou l'union de coopératives est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions de l'article 4 ci-dessus.

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

Article n°8 : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES AUTO-ENTREPRENEURS

Lorsque le concurrent est un auto-entrepreneur, il doit fournir :

1 - Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et les pièces exigées dans le dossier administratif prévues au a, b et c de l'alinéa 1) du A de l'article 5 ci-dessus, l'attestation d'immatriculation au registre national de l'auto-entrepreneur ou sa copie certifiée conforme à l'original, délivrée depuis moins d'un an.

2 - Et lorsqu'il est envisagé de lui attribuer le marché, une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par le percepteur du lieu d'imposition certifiant que le concurrent est en situation fiscale régulière ou au défaut de paiement qu'il a constitué les garanties tel que prévu à l'article 4 ci-dessus.

Cette attestation doit mentionner l'activité au titre de laquelle l'auto-entrepreneur est imposé.

La date de production, au maître d'ouvrage, de cette pièce sert de base pour l'appréciation de sa validité.

Article n°9 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

9.1- Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter, outre le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés, les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 5 du présent règlement, une offre financière, les prospectus, notices et autres documents techniques.

9.2- Une offre financière qui comprend :

1. 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.

Cet acte d'engagement, signé par le concurrent ou son représentant dûment habilité, doit comporter l'ensemble des indications requises y compris le relevé d'identité bancaire (RIB). Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres, en tenant compte du rabais éventuel.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement tel qu'il est défini à n°150 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, 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.

2. le bordereau des prix - détail estimatif figurant dans le dossier d'appel d'offres.

Les prix unitaires du bordereau des prix- détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

Les montants totaux du bordereau des prix-détail estimatif doivent être libellés en chiffres.

En cas de discordance entre le montant total de l'acte d'engagement et celui du détail estimatif, du bordereau des prix-détail estimatif ou du bordereau du prix global, selon le cas, le

montant de ces derniers documents prévaut pour établir le montant réel de l'acte d'engagement.

ARTICLES N°10 : PROSPECTUS, NOTICES DOCUMENTS TECHNIQUES

Les concurrents sont tenus de présenter les prospectus, notices ou autres documents techniques pour l'ensemble des articles objet des présents appels d'offres. A ce titre, les spécifications techniques de desdits articles doivent être renseignés conformément au canevas en annexe du cahier des prescriptions spéciales et ce en faisant ressortir les caractéristiques des articles proposées par le concurrent, leur marques et leurs références.

L'ensemble des documents précités doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et de l'item correspondant. En cas de groupement ces documents 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.

L'ensemble de ces documents sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture ~~des plis contre délivrance~~ par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques »

Article n°11 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

Les modalités d'examen des offres de base seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées.

Les modalités d'examen des offres variantes seront effectuées de la même manière que l'offre 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 15 ci-dessous, accompagnée des dossiers prévus à l'article 9 ci-dessus, ainsi que le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet et doit porter en outre la mention " offre variante".

Article n°12 : Composition du dossier d'appel d'offres.

Conformément aux dispositions de l'article n°22 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, 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 (annexe 1) ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur (annexe 2) ;
- f) Le présent règlement de la consultation.

Article n°13 : demande d'éclaircissement ou de renseignement et information des concurrents.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, 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 jours (7 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre, dans les mêmes formes, à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue, au plus tard trois jours (3 jours) avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

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 formes, aux autres concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres et aux membres de la commission d'appel d'offres.

Cet éclaircissement ou renseignement est mis à la disposition de tout concurrent potentiel dans le portail des marchés publics.

L'identité ou la dénomination du ou des concurrents ayant formulé la demande prévue au premier alinéa du présent article ne doit, en aucun cas, être divulguée.

Article n°14 : modification dans le dossier d'appel d'offres.

Conformément à l'alinéa 7 du de l'article 22 du décret n° : 2.22.431, le maître d'ouvrage peut introduire, à titre exceptionnel, des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Dans ce cas, ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents. Ces modifications peuvent intervenir à tout moment à l'intérieur du délai initial de publicité et au plus tard sept jours avant la date de la séance d'ouverture des plis.

Lorsque les modifications introduites dans le dossier d'appel d'offres nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions du premier alinéa du deuxième paragraphe de l'article 23 du décret précité.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé le dossier d'appel d'offres doivent être informés des modifications qui y ont été apportées et 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 au regard 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 lettre transmise par tout moyen pouvant donner date certaine, le report de la date de la séance d'ouverture des plis. Cette lettre doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier la demande de report. Si le maître d'ouvrage reconnaît le bien-fondé de la demande du concurrent dont il est saisi, il procède 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, fait l'objet d'un avis rectificatif qui est publié dans les mêmes formes que l'avis d'appel d'offres. Il ne peut être procédé au report de la date de la séance d'ouverture des plis qu'une seule fois, quel que soit le concurrent qui le demande. Le maître d'ouvrage informe de ce report les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres.

Article n°15 : Répartition 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°16 : Présentation des dossiers des concurrents.

Conformément aux dispositions de l'article n°32 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics :

Les dossiers doivent être présentés exclusivement de façon électronique via le portail des marchés publics conformément aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023 relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés Publics.

Le dossier présenté doit contenir deux enveloppes électroniques-

a) la première enveloppe électronique contient, outre les pièces des dossiers administratif et technique prévus à l'article 6 du présent règlement, le cahier des prescriptions spéciales et le règlement de consultation paraphés et signés et portant la mention « lu et accepté » par le concurrent ou son représentant dûment habilité.

c) la deuxième enveloppe électronique contient l'offre financière et se compose des pièces suivantes :

- Un acte d'engagement établi conformément au modèle en annexe.
- Le bordereau des prix-détail-estimatif.

NB : il demeure entendu que les prospectus, notices ou autres documents techniques sont mis dans un pli distinct déposé au plus tard le jour ouvrable précédant la date d'ouverture des plis contre délivrance par le maître d'ouvrage d'un accusé de réception ou remis séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres, conformément à l'article n°37 du décret. Ce pli doit être fermé et porter de façon apparente la mention « prospectus, notices ou autres documents techniques ».

Article n°17 : retrait du dossier d'appel d'offres.

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 23 du décret n° 2-22-431 du 08 mars 2023 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 sur le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma).

Article n°18 : Dépôt des plis des concurrents.

Conformément aux dispositions des articles 34 et 135 du décret n° : 2-22-431 précité et aux dispositions de l'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances chargé du budget n° 1692-23 du 23 juin 2023, relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics et des garanties pécuniaires, les plis doivent être transmis exclusivement par voie électronique via le portail des marchés publics www.marchespublics.gov.ma

Chacune des pièces constituant la réponse du concurrent à la consultation, est insérée, individuellement, dans l'enveloppe électronique la concernant.

Conformément aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics, chaque pièce est signée, électroniquement, par le concurrent ou la personne dûment habilitée à le représenter, à l'exception des pièces dématérialisées.

Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ces pièces sont signées, soit par l'ensemble des membres du groupement, soit uniquement par le mandataire conformément aux dispositions du paragraphe C) de l'article 150 du décret précité n° 2-22-431.

Tout pli électronique déposé postérieurement à la date limite de remise des plis est automatiquement rejeté par le portail des marchés publics.

Article n°19 : Délai de validité des offres

3

5

13

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de soixante jours qui commence à compter de la date de la séance d'ouverture des plis.

Toutefois, lorsque la commission d'appel d'offres considère qu'elle n'est pas en mesure d'effectuer son choix pendant le délai de validité des offres prévu au paragraphe précédent, le maître d'ouvrage saisit les concurrents concernés, avant l'expiration de ce délai, par lettre recommandée avec accusé de réception, en vue de leur demander une prorogation du délai de validité des offres d'une durée supplémentaire qu'il fixe. À cet effet, le maître d'ouvrage fixe aux concurrents concernés une date limite pour faire connaître leurs réponses :

Dans ce cas :

- a) les concurrents ayant donné, dans les mêmes formes, leur accord à la demande de prorogation, avant la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage, restent engagés pendant le délai supplémentaire convenu ;
- b) les concurrents qui n'ont pas donné leur accord à la demande de prorogation ou qui n'ont pas répondu dans le délai qui leur est imparti sont libérés de leurs engagements vis-à-vis du maître d'ouvrage et mainlevée leur est donnée de leur cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage ;
- c) dans le cas où aucun des concurrents n'a donné son accord à la demande de prorogation ou n'a répondu dans le délai qui lui est imparti, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire, au plus tard quarante-huit heures à compter de la date limite de réponse fixée par le maître d'ouvrage. Dans ce cas, il est procédé à l'annulation de la procédure

Article n°20 : 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'OFPPPT seront rédigés en Langue Arabe ou Française.

Article n°21 : Prix préférentiels 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°22 : 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°23 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres.

Le concurrent supporte toutes les dépenses encourues du fait de la préparation et de la présentation de son offre à l'OFPPPT 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°24 : Evaluation des offres des concurrents.

Les offres des concurrents sont examinées conformément aux dispositions des articles 39, 40, 42, 43 et 44 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

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 nature 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 (2018 et postérieur).

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 prospectus, notices et autre documents techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés par le soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme. Les offres ayant proposés un ou plusieurs articles non conformes seront écartés.

Les offres financières seront évaluées comme suit :

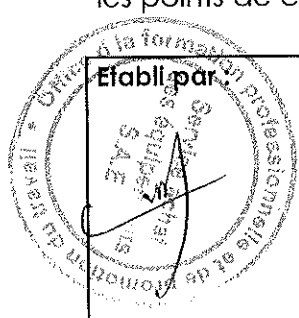

Conformément aux dispositions des articles 42, 43 ,44 et 147 du décret précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques, des prospectus notices, documents techniques.

Le marché sera attribué au concurrent, retenu à l'issu de l'examen des dossiers administratifs et techniques, des prospectus notices, documents techniques et de l'offre financière économiquement la plus avantageuse.

***Article n°25 : Signature électronique.**

Selon l'article 6 de l'Arrêté, du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n°1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics, la signature électronique des pièces et documents s'effectue, à travers le portail des marchés publics, au moyen d'un certificat de signature électronique conformément aux dispositions des textes législatifs et réglementaires en vigueur et aux conditions d'utilisation du portail des marchés publics.

Lorsque le portail des marchés publics affiche que la signature électronique d'une pièce n'est pas valide, l'acteur du portail concerné est tenu de revérifier la validité de ladite signature via les points de contrôle accessibles au niveau dudit portail.

 <p>Établi par :</p>	<p>Vérifié par le Service des Marchés :</p>
<p>LE SOUMISSIONNAIRE <u>Lu et accepté</u></p>	<p>Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique  Abdelkif AOURAGH</p>

Annexe 1 : 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°..... duàh.....min

Objet du marché : l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal

➤ Lot N° :

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

B - Partie réservée au concurrent

a) Pour les personnes physiques : (3)

Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité) (1)
Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, (1)
Adresse du domicile élu :
Numéro tél : Adresse électronique :
Affilié à (4)..... sous le n° : (2)
Inscrit au registre du commerce de..... (Localité) sous le n°..... (2)
n° de patente..... (2)
Numéro de l'identifiant commun de l'entreprise : (2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR..... (RIB), ouvert auprès de

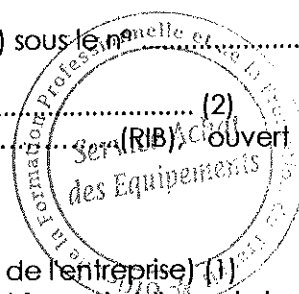
b) Pour les personnes morales (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise) (1)
Agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société) (1)
au capital de :
Adresse du siège social de la société.....
adresse du domicile élu.....
Numéro de tél :Fax.....
adresse électronique :
Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)
Inscrite au registre du commerce..... (Localité) sous le n°.....(2)
N° de patente.....(2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de

N° de taxe professionnelle (2)
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

c) Pour les coopératives ou union de coopératives (3)

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative) (1)
Agissant au nom et pour le compte de..... (Dénomination de la coopérative ou de l'union de coopératives) au capital de:..... (1)
Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives.....
Numéro de tél : Fax
adresse électronique :
Affiliée à (4)..... sous le n°.....(2)



inscrite au registre local du coopérative n°..... (Localité) sous le n°.....(2)
N° de patente.....(2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB), ouvert auprès de
.....
N° de taxe professionnelle
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(2)

d) Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom) (1)
Numéro de tél : adresse électronique :
Affiliée à la CNSS sous le n°.....(3)
Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n°.....(3)
N° de taxe professionnelle
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :(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 des droits de douanes : (en lettres et en chiffres)
- 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)

Lorsque le marché est conclu avec un groupement :

- Part revenant au membre n° 1: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° 2: (en lettres et en chiffres)
- Part revenant au membre n° n: (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) (5) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) (5) à.....(1) (Localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro..... (6)

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.
 (4) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
 (5) Supprimer la mention inutile.
 (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions

Annexe 2 : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR (*)

- Mode de passation : Appel d'offres ouvert n°...../2023 , sur offres des prix du/.../.... à ...h.. min.

Objet du marché : l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal

➤ Lot N° :

A. Pour les personnes physiques

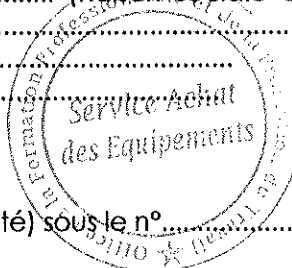
Je, soussigné : (Prénom, nom et qualité)
 Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,
 Adresse du domicile élu :
 Numéro de tél : Adresse électronique :
 Affilié à (4) sous le n° : (1)
 Inscrit au registre du commerce de (Localité) sous le n°
 (1) n° de patente (1)
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5) (6) (RIB), ouvert auprès de
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

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
 Numéro de tél : Fax
 adresse électronique :
 Affiliée à (4) 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 (5) (6) (RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle
 N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)
 En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

C. Pour les coopératives ou union de coopératives

Je, soussigné (Prénom, nom et qualité au sein de la coopérative)
 Agissant au nom et pour le compte de Dénomination de la coopérative ou de l'union de coopératives au capital de :
 Adresse du siège de la coopérative ou de l'union de coopératives
 Numéro de tél : Fax
 adresse électronique :
 Affiliée à (4) sous le n° (2)
 Inscrite au registre local du coopérative n° (Localité) sous le n° (2)
 N° de patente
 N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5) (6) (RIB), ouvert auprès de
 N° de taxe professionnelle



N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

D. Pour les auto-entrepreneur :

Je, soussigné (Prénom, nom)
Numéro de tél : adresse électronique :
Affiliée à (4) sous le n° (2)
Inscrit au registre national de l'auto-entrepreneur sous le n° (2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5) (6) (RIB), ouvert auprès de
.....
N° de taxe professionnelle
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

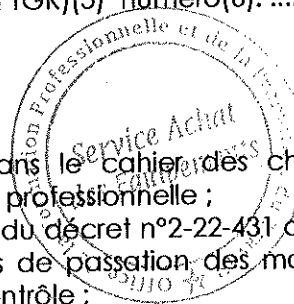
a) Cas des établissements publics :

Je soussigné (nom, prénom et qualité) agissant au nom et pour le compte de (dénomination de l'établissement).
Numéro de tél : adresse électronique :
Adresse du siège :
Affiliée à (4) sous le n° (2)
Inscrit au registre du commerce de (7) (localité) sous le n° (2)
N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (5) (6) (RIB), ouvert auprès de
.....
N° de taxe professionnelle sous le numéro (8) :
N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise (8) :
Références du texte l'habilitant à exercer les missions objet du marché :
Relevé d'identité bancaire (postal, bancaire ou à la TGR) (5) numéro (6) :

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés ;

- Déclare sur l'honneur :

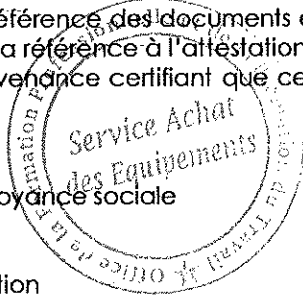
1. m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
2. que je remplie les conditions prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés publics ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
3. Étant 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 151 du décret précité ;
 - 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 aux Maroc ; (3)
5. m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
6. m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
7. atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
8. atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt.
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 tel que prévu à l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics .



10. je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics , relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

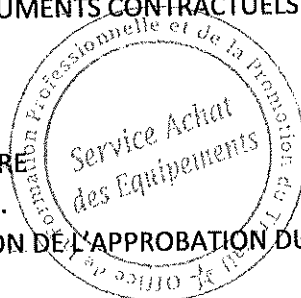
Signature et cachet du concurrent

- 
- (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) Indiquer la CNSS ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale
 - (5) Supprimer la mention inutile.
 - (6) Le relevé d'identité bancaire (RIB) contient 24 positions.
 - (7) Lorsque l'établissement public est assujéti à cette obligation
 - (8) Ou tout autre régime particulier de prévoyance sociale.
- (*) 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
ARTICLE 31	:	LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.
ARTICLE 32	:	VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2024.

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

Entre les soussignés :

d'une part :



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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur

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

✓

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine THR destinés aux centres CNMH Guelmim et CNMH Beni Mellal répartie en lot suivant :

- Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant
- Lot 2 : équipements frigorifiques
- Lot 3 : matériel de pâtisserie
- Lot 4 : matériel de laverie et matériel de buanderie
- Lot 5 : matériel de distribution, self- service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage
- Lot 6 : petits outillages de cuisine et de restaurant

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'OFPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPT.
- 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.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.



- L'arrêté du ministre délégué au profit de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements 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 du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au titulaire une marge pour bénéfices 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 **60 jours (soixante jours)**.

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

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

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

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

Pénalités de retard :

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement 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 : dix-sept mille cinq cents Dirhams (17.500,00DH)

Lot N° 2 : cinq mille cinq cents Dirhams (5.500,00DH)

Lot N° 3 : trois mille Dirhams (3.000,00 DH)

Lot N° 4 : cinq mille Dirhams (5.000,00 DH)

Lot N° 5 : sept mille cinq cents Dirhams (7.500,00 DH)

Lot N° 6 : neuf mille Dirhams (9 000,00 DH)

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

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

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

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

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

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

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

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire. Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

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

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

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

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

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

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié. Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.

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

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

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance,

alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

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

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

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

ARTICLE N°12 : Formation

Il n'est pas prévu une formation pour tous les lots

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive

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

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

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

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

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT

a-mode de règlement

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

b-délai de règlement

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

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

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations 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'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, ~~des plans, dessins, tracés,~~ échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T. contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une ~~marque commerciale ou des~~ droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

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

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

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

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

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

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

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

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 MARCHÉ

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 MARCHÉ.

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

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE

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

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

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour 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 de un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

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

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

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à Une année (01) pour les prestations objet du marché,

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

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 effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°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.

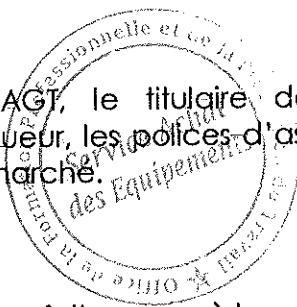
ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

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 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P.T ou son délégataire.



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

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

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

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHÉ

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

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

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

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

ARTICLE 32 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHÉ

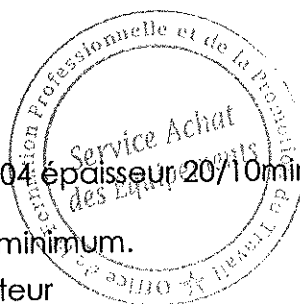
Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché a droit à une avance qui sera calculée par application de l'article 5 du décret susmentionné. Le taux de l'avance est fixé à 10% du montant du marché dans les conditions de l'article 2 et 5 du décret, Le titulaire du marché est tenu de constituer préalablement à l'octroi de l'avance, une caution personnelle et solidaire s'engageant avec lui à rembourser la totalité du montant des avances consenties par le maître d'ouvrage. La révision des prix n'est pas prise en compte dans le calcul du montant de l'avance. Les taux et les conditions de versement ne peuvent pas être modifié par avenant. Il ne peut être modifié même à l'occasion d'avenants ayant pour effet d'augmenter ou de diminuer le montant du marché. Le remboursement de cette avance sera effectué par déduction sur chaque acompte d'un montant égal à 25%, de manière que le remboursement de la totalité de l'avance soit opéré lorsque le montant des prestations exécutées aura atteint 80% du montant du marché. Si le marché ne donne pas lieu à versement d'acomptes et fait l'objet d'un seul règlement, l'avance est récupérée en une seule fois par précompte sur le règlement.

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • équipé de 4 plaques en Fonte rondes ou carrées. • Puissance électrique : 14 kw minimum • Nombre de feux : 4 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Voyants témoins, commutateurs • Bac récupérateur des graisses • Commutateur réglable • Thermostat automatique de sécurité afin d'éviter la surchauffe des plaques <p><u>Four à électrique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Intérieur tout inox • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur minimum. • Thermostat réglable de 120 à 180 °C minimum. • Equipé d'une grille GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.



- Manuel d'installation et d'entretien
- Livré avec plaques & Grilles GN 2/1

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires-et toutes sujétions ;

PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELALCTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES

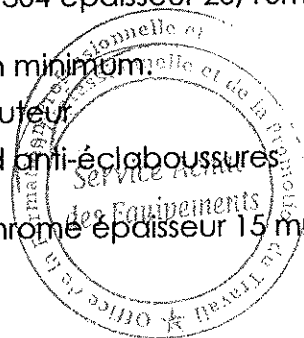
Marque :

Référence :

Série 900

- En acier inox AISI 304
 - Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
 - allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz
 - Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.
 - Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
 - Piètement en acier inox réglable en hauteur
 - inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures
 - Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm minimum
 - Puissance : 16 KW minimum
 - Raccordement (Mise) à la terre
 - tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres minimum)
 - Régulation thermostatique de environ de 50° à 300°C avec sécurité de surchauffe
 - Placard avec 2 portes
 - Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum.
 - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
 - Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
 - Manuel d'installation et d'entretien
- Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

2



7

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L

Marque :

Référence :

Série 900

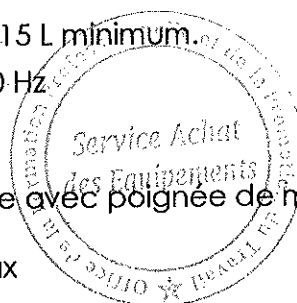
Construction :

- En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum.
- Dimensions : 400X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- ~~Règlement~~ en acier inox réglable en hauteur
- Friteuse électrique monoblocs à un bac
- Vanne de vidange et d'un grand panier à frites

Caractéristique des bacs :

- Capacité 15 L minimum
- Cuve inox, fixe à zone froide.
- Bac récupérateur de capacité minimal 15 L minimum.
- Alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz
- Raccordement (Mise) à la terre
- 3 • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Température réglable jusqu'à 190°C max
- Dispositif de sécurité des flammes
- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- un seau de vidange avec filtre.
- manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).



Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE

Marque :

Référence :

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique
- Interrupteur d'éclairage étanche.

4

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400°C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion ;
- Commande à doubles-vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeable ;
- Protection par disjoncteur ;
- Nbre éclairage : 2

Accessoires nécessaires par hotte :

- Raccordement électrique **CRI** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.
- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm
- Coudes, couronnes de fixation nécessaires

- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

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

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

Dimensions de la hotte L x l x h : 3600x1200x480 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

Caisson d'extraction : Débit minimal **5900 M3/h** , pression disponible **300 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise).

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE

Marque :

Référence :

Construction en acier inox AISI 304.

Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum

Puissance : 3 KW minimum, réglable

Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières

Contrôle de la température par régulateur d'énergie

Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles

2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés

Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Support murale en acier inoxydable.

manuel d'installation et d'entretien

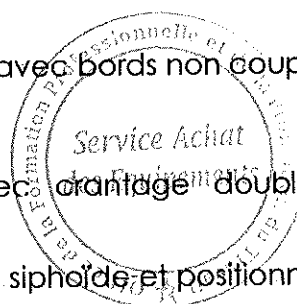
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

5

6	<p>CANIVEAU-DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec drainage double à maille sécurité 19x19 et finition-décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
7	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence</p> <p>Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253.



- Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.
- Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.
- Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage.
- Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.
- Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.
- Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.
- Solution entièrement inspectable.
- Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.
- Classe L15.
- Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivée.
- Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.
- Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.
- Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.
- Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.
- Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini
- sortie verticale avec bonde siphon

MIXEUR-PLONGEANT DEMONTABLE

Marque :

Référence :

Longueur du tube de plongée : 500mm minimum

Vitesse variable électronique avec autorégulation

Puissance : 500 W minimum

Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.

Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).

Alimentation monophasée 220 V~T

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

8

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE

Marque :

Référence :

CARACTERISTIQUES

06 Niveaux GN 1/1

Construction en acier inox.

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED
- Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis
- Porte double vitrage avec isolation thermique
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Commandes Digitale
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte
- Puissance électrique 10 KW minimum
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V 50 hz

MODES DE CUISSON

- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.
- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.
- Relais thermique de sécurité du moteur.

- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation mécanique complet qui élimine ainsi un conduit d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

10

PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE

programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants

Marque

Référence

La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.

Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.

Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.

Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.

Gestion automatique de voltage.

Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.

Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.

Points forts :

Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant

Caractéristiques :

Puissance (en W) : 3500 W minimum

Nombre de niveaux (par/feu) : 6

Nombre de feux : 2

Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%

Ø des feux : 20 cm.

Poids (en kg) : 5 kg

Tension (en V) : 230 V

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

BALANCE A PLATEAU RENFORCE

Marque :

Référence :

Portée : 300 Kg.

Précision : inférieure à 100g

Ecran LCD rétroéclairé

Capteur ZEMIC en aluminium

11

Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).

Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox

Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum

Autonomie de 65 heures minimum

Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
12	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame,</p> <p>aiguiser</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
13	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p>

	<p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
14	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p> <p>Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm +/-10%</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
15	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Coupe légumes avec cutter :</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle.</p> <p>Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Avec Variateur de vitesse.</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p>



Tableau de commande électronique simple-étanche pour protection contre l'eau

Production/heure: 100 Kg - 450 Kg

Alimentation : 220 V - 50 Hz

Puissance totale: 1500 W minimum

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.

COUPE LEGUME

cuve en acier inoxydable

Fonctionnement silencieux

Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :

1 éminceur 3 mm

1 trancheur 8 mm

1 bâtonnet 4*4

1 râpe 3 mm

1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire) ..

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE

Marque :

Référence :

Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.

équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.

Diamètre plateau 24,5 cm minimum

Capacité 20 l minimum.

puissance restituée 900 W

230 V - 50 Hz

Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)

Avec Éclairage intérieur

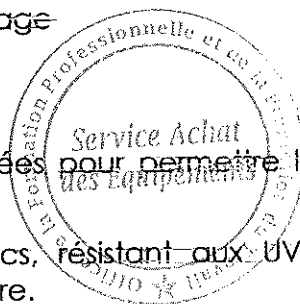
Nombre de Magnétron : 1

Programmateurs mécanique

Livré avec Assiette de cuisson.

16

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
17	<p>PERCOLATEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inoxydable</p> <p>Capacité : 13 à 20 l</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p> <p>Avec indicateur de niveau</p> <p>Puissance : 800 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
18	<p>Poubelle 120 litres</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120-litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes.</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
19	<p>Chauffe-plats - électrique 10 plaques :</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1.3 Kw minimum</p>



	<p>Réalisation : Châssis en acier inox</p> <p>Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température</p> <p>surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)</p> <p>Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM minimum</p> <p>Poids : 23 Kg minimum</p> <p>Volts : 220 – 240 V</p> <p>Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table.</p> <p>Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.</p> <p>Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.</p> <p>Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices</p> <p>manuel d'installation et d'entretien .</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
20	<p>MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Consommable : pastille</p> <p>Poids : 15 kg</p> <p>Réservoir d'eau : 6 litres minimum</p> <p>Alarme de détartrage</p> <p>Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum</p> <p>Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément</p> <p>Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10%</p> <p>Plaque chauffe-tasses</p> <p>Mode économie d'énergie</p> <p>Insertion et éjection semi-automatique de la capsule</p> <p>Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein</p> <p>Pression : 16-19 bars</p>

	<p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
21	<p>APPAREIL SOUS VIDE</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220.V</p> <p>Puissance : 400 W minimum</p> <p>Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
22	<p>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.</p> <p>Tuyau en acier inox.</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions.</p> <p>Capacité : 5 kg minimum</p>
23	<p>CUISEUR A OEUF 6 PANIERS</p> <p>Marque</p>



	<p>Référence</p> <p>Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs Poids < 5 kg Option : Robinet de vidange Thermostat de régulation, limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>
24	<p>CUISEUR A RIZ 8L</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Boitier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Poids : 10 Kg Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm +/-10% Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. Conçu en acier inoxydable,</p> <p>Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p><u>Livré avec :</u></p> <p>1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

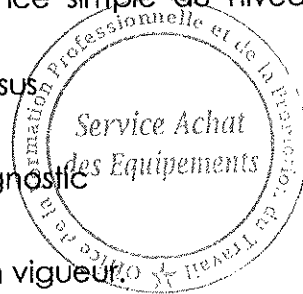


Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR	U	2	2	4
2	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1	1	2
3	FRITEUSE-ELECTRIQUE 1 BACS SUR-PLACARD 15 L	U	1	1	2
4	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE : 3600x1200x480	Ens	1	1	2
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1	1	2
6	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X400	U	9	6	15
7	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X400	U	2	4	6
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1	1	2
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1	1	2
10	PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE	U	1	1	2
11	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1	1	2
12	TRANCHEUR	U	1	1	2
13	BLENDER ELECTRIQUE	U	1	1	2
14	PRESSE AGRUME CUVE	U	1	1	2
15	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1	1	2
16	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1	1	2
17	PERCOLATEUR	U	1	1	2
18	Poubelle 120 litres	U	2	2	4
19	Chauffe-plats - électrique 10 plaques :	U	1	0	1
20	MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1	0	1
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	1	1	2
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	1	1	2
23	CUISEUR A OEUF 6 PANIERS	U	1	1	2
24	CUISEUR A RIZ 8L	U	1	1	2

Lot 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Compacte et simple à utiliser, avec l'avantage de ne pas nécessiter de raccord permanent à l'eau, idéale pour les comptoirs.</p> <p>Débit : 10kg / 24 h - soit 0.417kg / heure</p> <p>Acier inoxydable et plastique</p> <p>Rendement : 120 W minimum</p> <p>Puissance : 0,5 A</p> <p>Avec prise de courant</p> <p>Réservoir d'eau 2 L</p> <p>Bac à glaçons amovible et lavable pour une hygiène maximale</p> <p>Extérieur en plastique antibactérien facile à nettoyer</p> <p>Fenêtre transparente permettant une surveillance simple du niveau de glace</p> <p>Panneau de commande intuitif monté sur le dessus</p> <p>Livré avec une pelle à glaçons pratique</p> <p>Régulation électronique avec fonction autodiagnostic</p> <p>Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
2	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Porte Avec serrure.</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p>



isolation parfaite des parois et de la porte

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Le dégivrage à gaz chaud gaz

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

La température est bien répartie pour assurer une meilleure sécurité alimentaire.

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)

Puissance absorbé : 480 w minimum

Tension d'alimentation : 230 V T+N – 50Hz

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8°C

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).

Thermomètre digitale en façade

Porte Avec serrure.

Capacité : 700L. Norme HACCP

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

~~Les charnières de portes réversibles~~

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg.

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

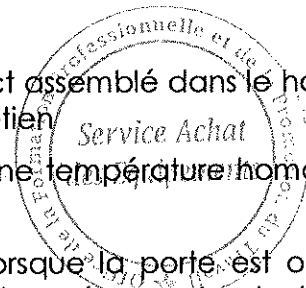
22 positions au niveau de la grille

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire (préciser le fluide à proposer)

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C



Puissance absorbée : 210W minimum
Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
manuel d'installation et d'entretien
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 400 Litres minimum: Norme HACCP

Dimensions $\pm 10\%$: 1600x780x H 810

Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304

Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud

Evaporation automatique du condensat

Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm)

Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut

4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 mm

4 pieds en inox réglables.

4

Crémaillères et glissières en inox, permettant de positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).

Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg.

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.

Portes à charnières avec retour automatique

Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante

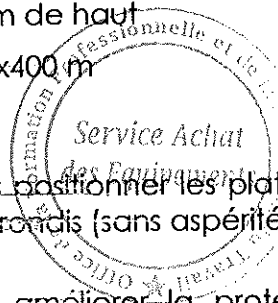
Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.

Bouton lumineux de démarrage-arrêt.

Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.

Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble

Evaporateur ventilé



	<p>Fréon: R600a, R290, ou similaire (préciser le fluide à proposer)</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 260 W minimum</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, boîte électrique étanche, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
5	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions intérieure: L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0</p> <p>Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur. Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur étanche et par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.</p> <p>Dégivrage automatique</p> <p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p> <p>Réseau PVC minimum pour les condensats.</p>

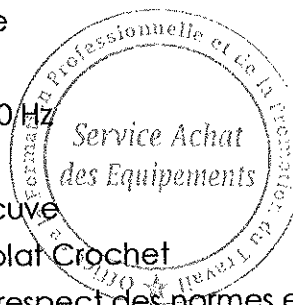
	<p>Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum</p> <p>Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.</p> <p>Alimentation Mono 220 V - 50 Hz</p> <p>Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 900x1500x400 mm de profondeur</p> <p>Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.</p> <p>Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électrique.</p> <p>Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.</p> <p>Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.</p> <p>- Conditions de base :</p> <p>Température extérieure maximale : 36°C + 40°C</p> <p>La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C.</p> <p>L'humidité relative : 95%</p> <p>Température des denrées : + 24 °C</p>
--	---

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL	U	0	1	1
2	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1	1	2
3	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L	U	1	1	2
4	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE	U	1	1	2
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1	1	2

Lot 3 : matériel de pâtisserie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbée 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
2	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat, Crochet Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
3	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
4	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE Marque :</p>



Référence :

Construction en polyéthylène alimentaire

4 roues pivotants ø50mm

Livré avec couvercle transparent

Capacité 80 à 100 L

FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE

Marque :

Référence :

CARACTERISTIQUES :

Marque :

Référence :

CARACTERISTIQUES :

5 niveaux - 400 x 600

- Construction en acier inox.
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,
- Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air
- Poignée pour ouverture
- Commandes électroniques LCD avec écran tactile
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte

Porte plaques soit pour la pâtisserie

Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz

Puissance électrique **7.8 KW Minimum**

système de refroidissement forcé des composants internes ;

Table Support en acier inoxydable. munis de pieds.

manuel d'installation et d'entretien

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

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

MODES DE CUISSON

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

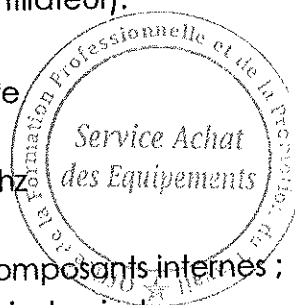
MODES DE FONCTIONNEMENT

- Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.

5



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

ACCESSOIRES STANDARDS :

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

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

6

CHALUMEAU PROFESSIONNEL

Avec réglage de débit

Chalumeau de cuisine robuste (1850°C)

Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo)

Très bonne prise en main et grande stabilité

Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE	U	1	1	2
2	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	1	1	2
4	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	1	1	2
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1	1	2
6	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	1	1	2

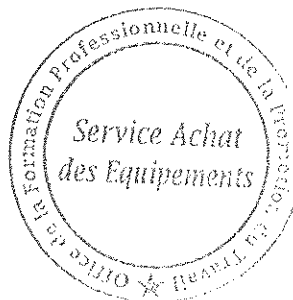
Lot 4 : matériel de laverie et matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Table de pré lavage à gauche avec cuve et robinet mitigeur</p> <p>Table de sortie à droite</p> <p>Douchette avec mélangeur,</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table pré lavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique mâle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
2	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm</p> <p>DIM : 500X500</p>

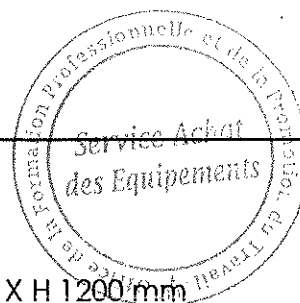
	<p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
3	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 8.7 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
5	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p>



	<p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
6	<p>CASIER A PLATEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 500 x 500</p> <p>7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
7	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>
8	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chargement frontal</p> <p>Capacité : 24 kg minimum ;</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 200</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p>



	<p>Laveuse-essoreuse à Super-essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Piètement avec des plots anti vibration pour absorber les vibrations, les chocs et réduire les nuisances sonores de la machine (marque, référence et fiche technique à communiquer).</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>
10	<p>CHARIOT A LINGE PROPRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X-L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>
11	<p>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Une table de repassage avec une surface de travail optimale pour un repassage efficace de tous types de vêtements.</p> <p>Robuste et stable, avec une finition soignée et d'un design élégant et moderne.</p> <p>Livrée avec un plateau ergonomique et un repose-fer qui s'adapte à la plupart des fers à repasser, elle dispose d'un système de fermeture sécurisé et d'une housse de bonne qualité.</p>



Avec des pieds antidérapants pour éviter tout trébuchement glissade ou dommage.

Dimensions de la table : 38 x 120 cm minimum

Hauteur réglable.

Composition : 100% coton, mousse intérieure 100% polyester

Livre avec une Fer repasser de Puissance: 2400 W (minimum) avec un débit de vapeur continue de 35 g/min environ, garantissant des performances meilleures.

Pratique à remplir : le trou du réservoir d'eau est extra large pour un remplissage facile.

TABLEAU DE REPARTITION

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Gueimim	Quantité Tadate
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE	U	1	1	2
2	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	1	1	2
3	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	1	1	2
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	1	1	2
5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	U	1	1	2
6	CASIER A PLATEAUX	U	1	1	2
7	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	1	1	2
8	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1	1	2
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1	1	2
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	1	1	2
11	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.	U	1	1	2

Lot5 : matériel de distribution, self- service , matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage

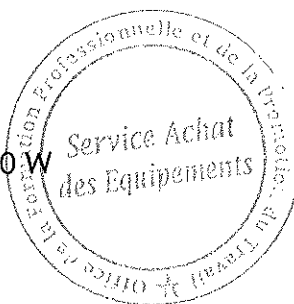
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse
2	<p>TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur • 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) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
3	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein

4	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
5	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox AISI 304,, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes • Serrure à clés • 3 Étagères réglables • blocage sur 02 Roues
6	<p>RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
7	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS</p> <p>En INOX 304</p> <p>Finition satinée</p> <p>4 étagères réglables en hauteur</p> <p>2-Portes battantes</p> <p>Serrure à poignée avec clef</p> <p>Vérins réglables en hauteur</p> <p>Toit en pente anti-poussière</p> <p>Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800</p>
8	<p>ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE</p> <p>Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes :</p>

	<p>Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale.</p> <p>étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.</p>
9	<p>ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues
10	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues
11	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm
12	<p>CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm
13	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 3 TROUS AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
14	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum

	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 1 600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dossieret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande 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 réglable. • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC.
15	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dossieret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, flexible EF/EC. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes
16	<p>LAVABO COLLECTIF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un lavabo collectif d'environ 1000x500 . • 2 robinetteries temporisées chromée spéciale pour lavabo type pour collectivité. • Une vidange de marque que la robinetterie ou équivalent • Un siphon de diamètre approprié • Support mural • y compris pose, raccordement, fixation, joint en silicone par pistolet et toutes sujétions

17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> tuyau qualité alimentaire longueur 15 m Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées un pistolet antichoc Distributeur de produit support inox bidon, 10kg Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable Fixation murale Vannes d'isolement.
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ovate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ovate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)
19	MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm ² Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum



	Livre avec 200 sacs poubelle
21	<p>CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE – Dimensions : L : 92,5xP : 52,7xH : 130 cm</p> <p>Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier.</p> <p>Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.</p> <p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix.</p> <p>Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084.</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets.</p> <p>Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.</p> <p>Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>
22	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE
23	<p>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>
24	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</p> <p>Monture bois - douille vis</p>
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT
26	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>
27	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>
28	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p>

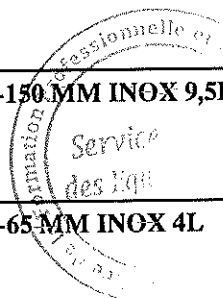
Tableau de répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	6	6	12
2	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3	2	5
3	CHARIOT DE SERVICE	U	1	1	2
4	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1	1	2
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	1	1	2
6	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	1	1	2
7	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	1	1	2
8	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	1	1	2
9	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	2	2	4
10	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	2	2	4
11	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1	1	2
12	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	1	1	2
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE (3 TROUS)	U	1	1	2
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	2	1	3
15	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	2	2	4
16	LAVABO COLLECTIF	U	0	1	1
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	2	2	4
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	1	1	2
19	MONOBROSSE	U	1	1	2
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	1	1	2
21	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	1	1	2
22	RACLETTES POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	2	2	4
23	RACLETTES A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	2	2	4
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	2	2	4
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	2	2	4
26	SEAU LAVEUR (couleur bleu)	U	3	3	6
27	SEAU LAVEUR (couleur rouge)	U	3	3	6
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	4	4	8

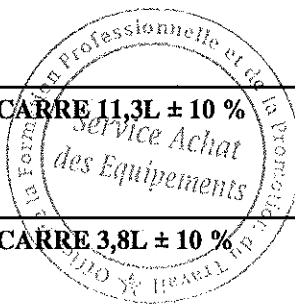
LOT 6: petits outillages de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE MARQUE : REFERENCE :
2	ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM MARQUE : REFERENCE :
3	ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX MARQUE : REFERENCE :
4	ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
5	ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
6	ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
7	ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
8	ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
9	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
10	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
11	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE

	MARQUE : REFERENCE :
12	BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC MARQUE : REFERENCE :
13	BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :
14	BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC MARQUE : REFERENCE :
15	BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :
16	BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC MARQUE : REFERENCE :
17	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L MARQUE : REFERENCE :
18	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L MARQUE : REFERENCE :
19	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150MM INOX 9,5L MARQUE : REFERENCE :
20	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65MM INOX 4L MARQUE : REFERENCE :
21	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MARQUE : REFERENCE :
22	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6 MARQUE : REFERENCE :
23	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4 MARQUE : REFERENCE :
24	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :
25	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :



26	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :
27	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :
28	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
29	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
30	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
31	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
32	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :
33	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
34	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
35	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
36	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
37	BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
38	BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L MARQUE : REFERENCE :
39	BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1.4L ; 2.8 L ; 7L MARQUE : REFERENCE :
40	CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR MARQUE :



	REFERENCE :
41	CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
42	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
43	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
44	CARAFE A DECANter EVASEE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :
45	CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :
46	CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
47	CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
48	CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
49	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
50	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
51	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. $\pm 10 \%$ BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :
52	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM. $\pm 10 \%$ BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :
53	CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :
54	CHALUMEAUX A CAMELISER : 40 ML -16CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :



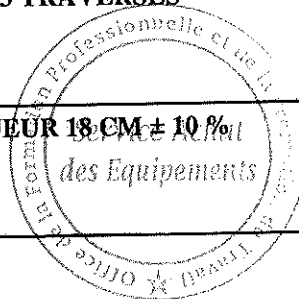
55	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
56	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR » MARQUE : REFERENCE :
57	CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
58	CISEAUX CUISNE INOX MARQUE : REFERENCE :
59	CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX MARQUE : REFERENCE :
60	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
61	COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX MARQUE : REFERENCE :
62	COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
63	COUTEAU A DESOSSER MARQUE : REFERENCE :
64	COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
65	COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
66	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM MARQUE : REFERENCE :
67	COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
68	COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE



	MARQUE :
	REFERENCE :
69	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS MARQUE : REFERENCE :
70	COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE MARQUE : REFERENCE :
71	COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
72	COUTEAU ECONOMIE ABS MARQUE : REFERENCE :
73	COUTEAUX SOMMELIER MARQUE : REFERENCE :
74	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 MARQUE : REFERENCE :
75	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 MARQUE : REFERENCE :
76	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 MARQUE : REFERENCE :
77	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 MARQUE : REFERENCE :
78	CREMERS : 15CL - 30CL \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
79	CUILLERE A-DESSERT EN INOX 3MM \pm 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
80	CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
81	CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) \pm 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :

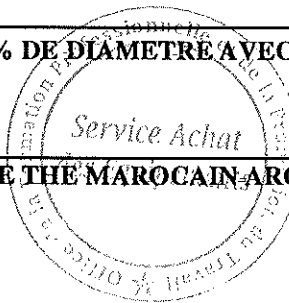
82	CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
83	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE MARQUE : REFERENCE :
84	CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
85	DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS MARQUE : REFERENCE :
86	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :
87	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
88	ECUMOIRE 14CM EN INOX 1.2MM (LONGUEUR MANCHE 43CM) ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
89	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR MARQUE : REFERENCE :
90	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE MARQUE : REFERENCE :
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE MARQUE : REFERENCE :
92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE MARQUE : REFERENCE :
93	FOUET A SAUCE "FMC" : 30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C) MARQUE : REFERENCE :
94	FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
95	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE 7

	MARQUE : REFERENCE :
96	FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
97	FOURCHETTE A POISSON-BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
98	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS MARQUE : REFERENCE :
99	FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM)-18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
100	GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM MARQUE : REFERENCE :
101	GODET À COUVERTS POLYETH MARQUE : REFERENCE :
102	GRILLE PATISserie INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSE MARQUE : REFERENCE :
103	HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
104	LOUCHE A SAUCE MARQUE : REFERENCE :
105	LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2,5 MM) MARQUE : REFERENCE :
106	LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L., 0,12L, 0,25L, 1L MARQUE : REFERENCE :
107	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L MARQUE : REFERENCE :
108	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
109	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 %



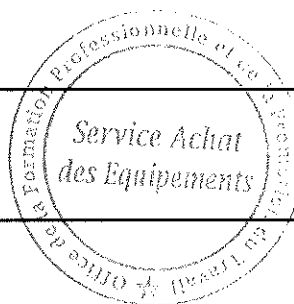
	MARQUE : REFERENCE :
110	MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
111	MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
112	MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
113	MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
114	MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
115	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
116	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
117	MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
118	MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
119	MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1,5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
120	MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
121	MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
122	MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM MARQUE : REFERENCE :

123	MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE
124	MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE
125	MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE
126	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM MARQUE : REFERENCE :
127	MOUTARDIER EN VERRE MARQUE : REFERENCE :
128	CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
129	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE MARQUE : REFERENCE :
130	PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
131	PASSOIRE CONIQUE 30 CM \pm 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE MARQUE : REFERENCE :
132	PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM MARQUE : REFERENCE :
133	PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM MARQUE : REFERENCE :
134	PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX MARQUE : REFERENCE :
135	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :
136	PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE :



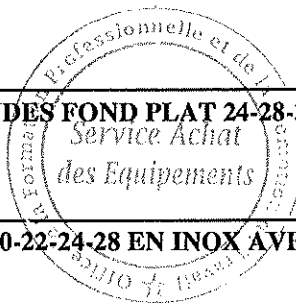
	REFERENCE :
137	PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :
138	PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :
139	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :
140	PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :
141	PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM MARQUE : REFERENCE :
142	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 MARQUE : REFERENCE :
143	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
144	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
145	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
146	PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
147	PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM \pm 10 % DE DIAMETRE MARQUE : REFERENCE :
148	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF MARQUE : REFERENCE :
149	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM MARQUE : REFERENCE :
150	POELE A PAELLA 24CM MARQUE :

	REFERENCE :
151	POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
152	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
153	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE MARQUE : REFERENCE :
154	POIRE A JUS MARQUE : REFERENCE :
155	PORTE ADDITION EN INOX MARQUE : REFERENCE :
156	PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR MARQUE : REFERENCE :
157	POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
158	POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :
159	POT A LAIT 1 L MARQUE : REFERENCE :
160	RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
161	RACLOIR A BILLOT MARQUE : REFERENCE :
162	RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
163	RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS MARQUE : REFERENCE :
164	RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM MARQUE : REFERENCE :
165	RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)



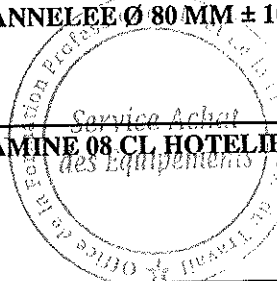
	MARQUE : REFERENCE :
166	RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR MARQUE : REFERENCE :
167	RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1 MARQUE : REFERENCE :
168	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM MARQUE : REFERENCE :
169	ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM MARQUE : REFERENCE :
170	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 % MARQUE : REFERENCE :
171	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL MARQUE : REFERENCE :
172	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
173	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
174	RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22 MARQUE : REFERENCE :
175	SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS MARQUE : REFERENCE :
176	SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS MARQUE : REFERENCE :
177	SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS MARQUE : REFERENCE :
178	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
179	SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :

180	SAUCIERE - 25CL MARQUE : REFERENCE :
181	SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
182	SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :
183	SCIE BOUCHERIE EN INOX MARQUE : REFERENCE :
184	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM MARQUE : REFERENCE :
185	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE MARQUE : REFERENCE :
186	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 MARQUE : REFERENCE :
187	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % MARQUE : REFERENCE :
188	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 MARQUE : REFERENCE :
189	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :
190	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :
191	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3-SUCRIERS PETIT MODEL/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
192	SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE MARQUE : REFERENCE :
193	SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX

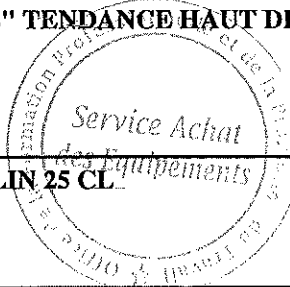


57

208	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
209	SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX MARQUE : REFERENCE :
210	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
211	SUPPORT MENU A PINCE 30 CM MARQUE : REFERENCE :
212	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM MARQUE : REFERENCE :
213	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM , 1.5MM MARQUE : REFERENCE :
214	TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM MARQUE : REFERENCE :
215	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM MARQUE : REFERENCE :
216	TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :
217	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
218	TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ 23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
219	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX MARQUE : REFERENCE :
220	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX MARQUE : REFERENCE :
221	THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :



222	THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L MARQUE : REFERENCE :
223	VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
224	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
225	VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
226	VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
227	VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
228	VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
229	VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
230	VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL MARQUE : REFERENCE :
231	VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
232	VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
233	VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
234	VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE



	MARQUE : REFERENCE :
235	VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
236	VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
237	VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :
238	VIDE POMME PP : 15 MM PM MARQUE : REFERENCE :
239	ZESTEUR VERTICALE MARQUE : REFERENCE :

Tableau de Répartition

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale
1	AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
2	ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
3	ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
4	ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
5	ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE :	U	20	20	40

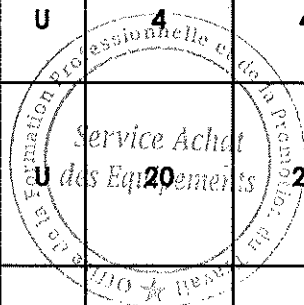
	REFERENCE :				
6	ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
7	ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
8	ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
9	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
10	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
11	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
12	BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
13	BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
14	BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
15	BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
16	BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC	U	1	1	2

	MARQUE : REFERENCE :				
17	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
18	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 150MM INOX 21 L MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
19	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 - 150 MM INOX 9,5L MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
20	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 - 65 MM INOX 4L MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
21	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
22	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 - 100MM INOX 1,6 MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
23	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 - 200MM INOX 3,4 MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
24	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
25	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
26	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
27	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
28	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2

29	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
30	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
31	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
32	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
33	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
34	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
35	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
36	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
37	BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
38	BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE ; 1L ; 2L ; 8L MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
39	BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1,4L ; 2,8L ; 7L MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
40	CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
41	CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
42	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	2	2	4

	MARQUE : REFERENCE :				
43	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
44	CARAFE A DECANter EVASEE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
45	CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
46	CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
47	CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
48	CENDRIER EN PORCELAINe TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
49	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
50	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
51	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM : 20 / H : 2 CM. $\pm 10 \%$ BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
52	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM : 24 / H : 2 CM. $\pm 10 \%$ BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
53	CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
54	CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML - 16CM $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
55	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 $\pm 10 \%$	U	5	5	10

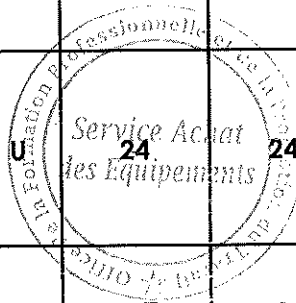
	MARQUE : REFERENCE :				
56	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR » MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
57	CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
58	CISEAUX CUISNE INOX MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
59	CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
60	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
61	COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
62	COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
63	COUTEAU A DESOSSER MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
64	COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
65	COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
66	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8



67	COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
68	COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
69	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
70	COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
71	COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
72	COUTEAU ECONOMIE ABS MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
73	COUTEAUX SOMMELIER MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
74	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
75	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
76	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
77	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
78	CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4

79	CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM \pm 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
80	CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
81	CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) \pm 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
82	CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM \pm 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
83	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
84	CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
85	DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS MARQUE : REFERENCE :	U	1	0	1
86	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM \pm 5 % LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
87	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
88	ECUMOIRE 14CM EN INOX 1.2MM (LONGUEUR MANCHE 43CM) \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
89	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
90	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE	U	2	2	4

	MARQUE : REFERENCE :				
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
93	FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF- HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C) MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
94	FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
95	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
96	FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
97	FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
98	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
99	FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24	24	48
100	GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
101	GODET À COUVERTS POLYETH MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12



102	GRILLE PATISSERIE INOX-400X600 MM + 3 TRAVERSES MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
103	HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
104	LOUCHE A SAUCE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
105	LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM) MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
106	LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
107	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
108	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
109	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
110	MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
111	MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
112	MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
113	MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
114	MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE	U	1	1	2

	MARQUE : REFERENCE				
115	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE	U	1	1	2
116	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
117	MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
118	MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
119	MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
120	MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM MARQUE : REFERENCE	U	4	4	8
121	MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
122	MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM MARQUE : REFERENCE	U	4	4	8
123	MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
124	MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
125	MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	2	2	4
126	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM	U	4	4	8

	MARQUE : REFERENCE :				
127	MOUTARDIER EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
128	CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
129	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
130	PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
131	PASSOIRE CONIQUE 30 CM \pm 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
132	PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
133	PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
134	PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
135	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
136	PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
137	PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
138	PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE :	U	2	2	4

9

	REFERENCE :				
139	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
140	PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
141	PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
142	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
143	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
144	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETRE 65CM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
145	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
146	PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
147	PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
148	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
149	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
150	POELE A PAELLA 24CM	U	2	2	4

	MARQUE :				
	REFERENCE :				
151	POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
152	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
153	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM ± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
154	POIRE A JUS MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
155	PORTE ADDITION EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
156	PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
157	POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
158	POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
159	POT A LAIT 1 L MARQUE : REFERENCE :	U	10	10	20
160	RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
161	RACLOIR A BILLOT MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
162	RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
163	RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS MARQUE :	U	12	12	24

	REFERENCE :				
164	RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
165	RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM) MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
166	RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
167	RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
168	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
169	ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
170	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 % MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
171	ROULEAU MULTICOPE UNI 5ROUL MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
172	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
173	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
174	RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
175	SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
176	SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
177	SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS	U	6	6	12

	MARQUE :				
	REFERENCE :				
178	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
179	SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
180	SAUCIERE - 25CL MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
181	SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
182	SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	6	6	12
183	SCIE BOUCHERIE EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
184	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
185	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
186	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26-EN INOX 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
187	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
188	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
189	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4

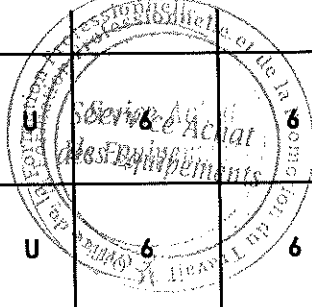
190	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
191	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL R/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2-PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM- MINIMUM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
192	SERVIETTE DE CUISINE :80% COTON / 20% POLYESTERE MARQUE : REFERENCE :	U	20	20	40
193	SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
194	SHAKER EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
195	SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
196	SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
197	SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
198	SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
199	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
200	SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
201	SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
202	SPATULES FIBRE 25 CM ;30 CM;40CM;50CM MARQUE :	U	2	2	4

	REFERENCE :				
203	SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
204	SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
205	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM;30CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
206	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
207	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
208	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
209	SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
210	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	5	5	10
211	SUPPORT MENU A PINCE 30 CM MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
212	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
213	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM; 1.8MM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
214	TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM MARQUE : REFERENCE :	U	2	2	4
215	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM MARQUE :	U	2	2	4

7

	REFERENCE :				
216	TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
217	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE Ø8 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
218	TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
219	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
220	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX MARQUE : REFERENCE :	U	1	1	2
221	THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
222	THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L MARQUE : REFERENCE :	U	4	4	8
223	VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
224	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
225	VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
226	VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24

227	VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
228	VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
229	VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
230	VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
231	VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
232	VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL, 19 CL, 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
233	VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
234	VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	30	30	60
235	VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
236	VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12	12	24
237	VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE :	U	12	12	24

	REFERENCE :		
238	VIDE POMME PP : 15 MM PM MARQUE : REFERENCE :		12
239	ZESTEUR VERTICALE MARQUE : REFERENCE :	U	12

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdelatif AOURAGH

Annexe :

**Spécifications techniques des fournitures proposées
par le concurrent pour les lots :**



Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR</p> <p>FOUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p><u>Construction :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • équipé de 4 plaques en Fonte rondes ou carrées. • Puissance électrique : 14 kw minimum • Nombre de feux : 4 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 380v + Terre - 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Voyants témoins, commutateurs • Bac récupérateur des graisses • Commutateur réglable • Thermostat automatique de sécurité afin d'éviter la surchauffe des plaques <p><u>Four à électrique :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Intérieur tout inox • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur minimum. 	-	-

- Thermostat réglable de 120 à 180 °C minimum.
- Equipé d'une grille GN 2/1
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- Livré avec plaques & Grilles GN 2/1

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, ~~essais et mise en marche~~ selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

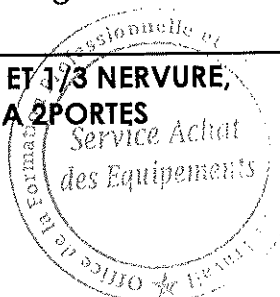
PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

- En acier inox AISI 304
- Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- allumage électrique ~~380V - Terre~~ 50 Hz
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum.
- Dimensions : ~~800X900, Hauteur : 850~~ mm minimum.
- Piètement en ~~acier inox réglable~~ en hauteur
- inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures
- Plaque lisse 2/3, ~~nerature~~ 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm minimum
- Puissance : 16 KW minimum
- Raccordement (~~Mise~~) à la terre
- tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres minimum)



	<ul style="list-style-type: none"> • Régulation thermostatique de environ de 50° à 300°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum. • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
3	<p>FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900.</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier-inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions.: 400X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse électrique monoblocs à un bac • Vanne de vidange et d'un grand panier à frites <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 15 L minimum • Cuve inox, fixe à zone froide. • Bac récupérateur de capacité minimal 15 L minimum. • Alimentation électrique 380v + Terre – 50-Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max 		

- Dispositif de sécurité des flammes-
- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- un seau de vidange avec filtre.
- manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages, accessoires, et toutes sujétions ;

HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE

Marque :

Référence :

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion ;
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Nbre éclairage : 2

Accessoires nécessaires par hotte :

- Raccordement électrique **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.
- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm
- Coudes, couronnes de fixation nécessaires
- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

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

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

Dimensions de la hotte L x l x h : **3600x1200x480 mm** en tenant compte l'implantation des équipements de piano; les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

Caisson d'extraction : Débit minimal **5900 M3/h**, pression disponible **300 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise).

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art.....)

	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>5 Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
<p>5</p>	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne. 		

- Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage.
- Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose.
- Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle.
- Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.
- Solution entièrement inspectable.
- Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.
- Classe L15.
- Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivée.
- Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.
- Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.
- Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.
- Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.
- Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini
- sortie verticale avec bonde siphon

CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS

Marque :

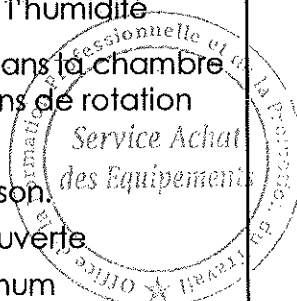
Référence

Dimensions : 800X400 mm

- Inox AISI 304 décapé, passivé.
- Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253**.
- Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton.
- Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.

	<ul style="list-style-type: none"> • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
8	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p>		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
9	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 10 KW minimum • Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. 		



- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

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

ACCESSOIRES STANDARDS:

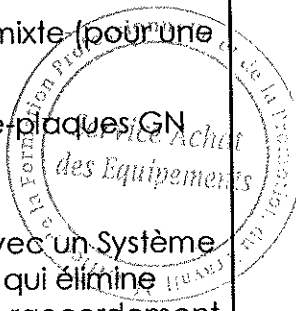
- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage).
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Hotte aspirante intégrée au four, Avec un système de ventilation mécanique complet qui élimine ainsi un conduit d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.



Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE

programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants

Marque

Référence

La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W.

Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique.

Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite.

Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées.

10

Gestion automatique de voltage.

Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants.

Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h.

Points forts :

Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant

Caractéristiques :

Puissance (en W) : 3500 W minimum

Nombre de niveaux (par/feu) : 6

Nombre de feux : 2

Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10%

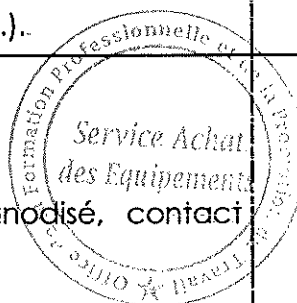
Ø des feux : 20 cm.

Poids (en kg) : 5 kg

Tension (en V) : 230 V

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

	<p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		
11	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur ZEMIC en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
12	<p>TRANCHEUR-</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame-250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé-dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p>		



	<p>Livré avec :</p> <p>démonte lame,</p> <p>aiguiseur</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
13	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
14	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p>		

	<p>Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm +/-10%</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
15	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Coupe légumes avec cutter :</p> <p>Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Avec Variateur de vitesse.</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau</p> <p>Production/heure: 100 Kg - 450 Kg</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Puissance totale: 1500 W minimum</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur.</p> <p>COUPE LEGUME</p> <p>cuve en acier inoxydable</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p>		

3

5

15

	<p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire)..</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
16	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>Diamètre plateau 24,5 cm minimum</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>puissance restituée 900 W</p> <p>230 V 50 Hz</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
17	<p>PERCOLATEUR</p> <p>Marque :</p>		

	<p>Référence :</p> <p>En acier inoxydable</p> <p>Capacité : 13 à 20 l</p> <p>Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service</p> <p>Avec indicateur de niveau</p> <p>Puissance : 800 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V – 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
18	<p>Poubelle 120 litres</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main. Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
19	<p>Chauffe-plats - électrique 10 plaques :</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1.3 Kw minimum</p> <p>Réalisation : Châssis en acier inox</p> <p>Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température</p> <p>surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP)</p> <p>Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore</p> <p>Dimensions : 400X215X475 MM minimum</p> <p>Poids : 23 Kg minimum</p> <p>Volts : 220 – 240 V</p>		

Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table.

Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats.

Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune.

Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices
manuel d'installation et d'entretien .

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE

Marque :

Référence :

Consommable : pastille

Poids : 15 kg

Réservoir d'eau : 6 litres minimum

Alarme de détarrage

Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum

20 Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément

Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10%

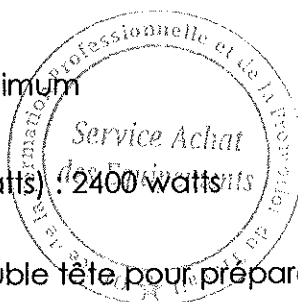
Plaque chauffe-tasses

Mode économie d'énergie

Insertion et éjection semi-automatique de la capsule

Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein

Pression : 16-19 bars



W

5

HT

	<p>Support de tasse pivotant</p> <p>Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées</p> <p>Possibilité de programmer les tailles de tasse</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
21	<p><u>APPAREIL SOUS VIDE</u></p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Type d'appareil : à cloche</p> <p>Matière : acier inoxydable</p> <p>Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Puissance : 400 W minimum</p> <p>Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur</p> <p>Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum</p> <p>Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum</p> <p>Pression de vide (maximale) : 2 mbar</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
22	<p><u>MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL</u></p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.</p> <p>Tuyau en acier inox.</p> <p>Entonnoirs multi Dimensions.</p> <p>Capacité : 5 kg minimum</p>		
23	<u>CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS</u>		

	<p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Puissance : 1200 W minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Capacité : 6 paniers à œufs</p> <p>Poids < 5 kg</p> <p>Option : Robinet de vidange</p> <p>Thermostat de régulation, limiteur de température</p> <p>bouton marche/arrêt</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		
24	<p>CUISEUR A RIZ 8L</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>Boîtier en inox</p> <p>Puissance : 1.95 KW minimum</p> <p>Alimentation : 220 V</p> <p>Contenance : 8L</p> <p>Poids : 10 Kg</p> <p>Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm +/-10%</p> <p>Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz.</p> <p>Conçu en acier inoxydable,</p> <p>Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve.</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR	U	4			
2	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2			
3	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L	U	2			
4	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE : 3600x1200x480	Ens	2			
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE/MANUELLE	U	2			
6	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X400	U	15			
7	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X400	U	6			
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	2			
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2			
10	PLAQUE A INDUCTION 3500W PORTABLE	U	2			
11	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	2			
12	TRANCHEUR	U	2			
13	BLENDER ELECTRIQUE	U	2			
14	PRESSE AGRUME CUVE	U	2			
15	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	2			
16	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2			
17	PERCOLATEUR	U	2			
18	Poubelle 120 litres	U	4			
19	Chaufe-plats - électrique 10 plaques :	U	1			
20	MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1			
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	2			
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	2			
23	CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS	U	2			

24	CUISEUR A RIZ-8L	U	2		
Montant Total					

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 2 : équipements frigorifiques

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Compacte et simple à utiliser, avec l'avantage de ne pas nécessiter de raccord permanent à l'eau, idéale pour les comptoirs.</p> <p>Débit : 10kg / 24 h - soit 0.417kg / heure</p> <p>Acier inoxydable et plastique</p> <p>Rendement : 120 W minimum</p> <p>Puissance : 0,5 A</p> <p>Avec prise de courant</p> <p>Réservoir d'eau 2 L</p> <p>Bac à glaçons amovible et lavable pour une hygiène maximale</p> <p>Extérieur en plastique antibactérien facile à nettoyer</p> <p>Fenêtre transparente permettant une surveillance simple du niveau de glace</p> <p>Panneau de commande intuitif monté sur le dessus</p> <p>Livré avec une pelle à glaçons pratique</p> <p>Régulation électronique avec fonction autodiagnostic</p> <p>Fréon : R290, R134A, R600 ou similaire</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

	livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).		
2	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Porte Avec serrure.</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>isolation parfaite des parois et de la porte</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p>		



Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

La température est bien répartie pour assurer une meilleure sécurité alimentaire.

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)

Puissance absorbée : 480 w minimum

Tension d'alimentation : 230 V 1+N ~ 50Hz

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8°C

3

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Nombre de porte pleine: 01 (Porte GN 2/1).

Thermomètre digitale en façade

Porte Avec serrure.

Capacité : 700L. Norme HACCP

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de ~~tirage forcé~~ assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire (préciser le fluide à proposer)

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 210W minimum

	<p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique mâle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>	
4	<p><u>TOUR A PATISserie REFRIGEREE FROID VENTILE</u></p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p><u>Température de -2°C à +8° C</u></p> <p>Capacité : 400 Litres minimum. Norme HACCP</p> <p>Dimensions ± 10 % : 1600x780x H 810</p> <p>Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304</p> <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud</p> <p>Evaporation automatique du condensat</p> <p>Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm)</p> <p>Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut</p> <p>4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m</p> <p>4 pieds en inox réglables.</p> <p>Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).</p> <p>Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg.</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.</p>	

	<p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement.</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-arrêt.</p> <p>Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion.</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble</p> <p>Evaporateur ventilé</p> <p>Fréon : R600a, R290, ou similaire (préciser le fluide à proposer)</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 240 W minimum</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, boîte électrique étanche, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art....).</p>		
5	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions intérieure: L = 2 x P = 2 x H = 2,2-m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0</p> <p>Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité</p>		

W

Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur étanche et par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Réseau PVC minimum pour les condensats

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffre à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 900x1500x400 mm de profondeur

Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.

Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électrique.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

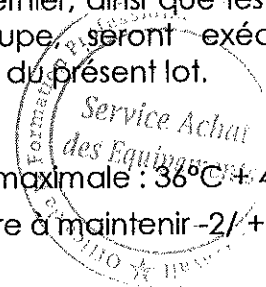
- Conditions de base :

Température extérieure maximale : $36^{\circ}\text{C} + 40^{\circ}\text{C}$

La température intérieure à maintenir $-2/+8^{\circ}\text{C}$

L'humidité relative : 95%

Température des denrées : $+24^{\circ}\text{C}$



5

5

112

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL	U	1			
2	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	2			
3	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L	U	2			
4	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE	U	2			
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	2			
Montant Total						

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 3 : MATERIEL DE PATISserie

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE Marque : Référence : Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbé 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).		
2	BATTEUR MELANGEUR 05 L Marque : Référence : 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : Fouet, Batteur plat Crochet Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
3	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
4	<p>BACS A FARINE EN POLYETHYLENE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en polyéthylène alimentaire</p> <p>4 roues pivotants-ø50mm</p> <p>Livré avec couvercle transparent</p> <p>Capacité 80 à 100 L</p>		
5	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>5 niveaux - 400 x 600</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électroniques LCD avec écran tactile • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). 		



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

Porte plaques soit pour la pâtisserie

Alimentation triphasée 380 v ou 400 V 0 hz

Puissance électrique **7.8 KW-Minimum**

système de refroidissement forcé des composants internes ;

Table Support en acier inoxydable. munis de pieds.
manuel d'installation et d'entretien

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

CHAUFFAGE ELECTRIQUE

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

MODES DE CUISSON

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

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Commandes programmables (90 programmes / 10 phases).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

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

ACCESSOIRES STANDARDS :

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

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
6	CHALUMEAU PROFESSIONNEL Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité		



5

9

11

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
LOT 3 : MATERIEL DE PATISserie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Métal	Quantité Guelmim	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	PETRIN DE TABLE BL VITESSE	U	1	1	2			
2	BATEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2			
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	1	1	2			
4	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	1	1	2			
5	FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1	1	2			
6	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	1	1	2			
Montant Total								

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Table de prélavage à gauche avec cuve et robinet mitigeur</p> <p>Table de sortie à droite</p> <p>Douchette avec mélangeur,</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot.</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau.</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions : 1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil-proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>		

33

5

87

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
2	<p>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
3	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 8.7 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p>		

3

	<p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
5	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
6	<p>CASIER A PLATEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 500 x 500</p> <p>7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
7	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable.</p> <p>Capacité environ 400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>		

✓

8	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chargement frontal</p> <p>Capacité : 24 kg minimum ;</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 200</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse,</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N 50 Hz</p> <p>Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Piètement avec des plots anti vibration pour absorber les vibrations, les chocs et réduire les nuisances sonores de la machine (marque, référence et fiche technique à communiquer).</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p>	✓	

	Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
10	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
11	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE. Marque : Référence : Une table de repassage avec une surface de travail optimale pour un repassage efficace de tous types de vêtements. Robuste et stable, avec une finition soignée et d'un design élégant et moderne. Livrée avec un plateau ergonomique et un repose-fer qui s'adapte à la plupart des fers à repasser, elle dispose d'un système de fermeture sécurisé et d'une housse de bonne qualité. Avec des pieds antidérapants pour éviter tout trébuchement glissade ou dommage. Dimensions de la table : 38 x 120 cm minimum Hauteur réglable. Composition : 100% coton, mousse intérieure 100% polyester Livre avec une Fer repasser du Puissance: 2400 W (minimum) avec un débit de vapeur continue de 35 g/min environ ,garantit des performances meilleures. Pratique à remplir : le trou du réservoir d'eau est extra large pour un remplissage facile.		

37

BORDEREAU DES PRIX -- DETAIL ESTIMATIF

LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE	U	2			
2	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2			
3	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2			
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2			
5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	U	2			
6	CASIER A PLATEAUX	U	2			
7	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	2			
8	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	2			
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	2			
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2			
11	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.	U	2			
Montant Total						

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 5 : matériel de distribution, self- service, matériel de travail et de rangement et matériel de nettoyage

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

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

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

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

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

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

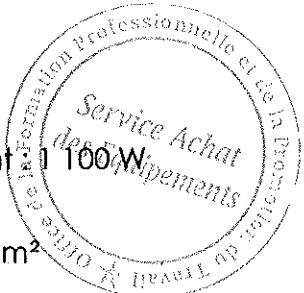

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse 		
2	TABLE DE CHEF AVEC BAC-GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable 		

	<ul style="list-style-type: none"> Avec passage de robinetterie (EC/EF) Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> une étagère basse 		
3	CHARIOT DE SERVICE Référence : <ul style="list-style-type: none"> -En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum 3 niveaux 900x600x900 mm 4 roues pivotantes dont deux avec frein 		
4	CHARIOT DE DISTRIBUTION : Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox AISI 304,, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % sur roulettes Serrure à clés 3 Étagères réglables blocage sur 02 Roues 		
6	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 		

	<ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % 		
7	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions \pm 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800		
8	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur. L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. étagères de Dimensions 1000x 350 de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 ème, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		
9	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs blocage sur 02 Roues 		
10	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs blocage sur 02 Roues 		
11	BILLOT EN POLYPROPYLENES		

	Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm 		
12	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm 		
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 3 TROUS AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :		
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <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 400x400 ou 500 x 500 mm • Dossieret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande 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 réglable. • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égouttoir, flexible EF/EC. 		
15	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU		

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • 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 • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, flexible EF/EC. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 		
16	<p>LAVABO COLLECTIF</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un lavabo collectif d'environ 1000x500 . • 2 robinetteries temporisées chromées spéciale pour lavabo type pour collectivité. • Une vidange de marque que la robinetterie ou équivalent • Un siphon de diamètre approprié • Support mural • y compris pose, raccordement, fixation, joint en silicone par pistolet et toutes sujétions 		
17	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Vannes d'isolement. 	7	

18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Marque : Référence : Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sacnet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sacnet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)		
19	MONOBROSSE Marque : Référence : Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm² Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m		
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE Marque : Référence : Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec 200 sacs poubelle		
21	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE – Dimensions : L : 92,5xP : 52,7xH : 130 cm Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier. Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.		

	<p>2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique.</p> <p>2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection.</p> <p>2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix .</p> <p>Revêtement thermolaqué coloris titane RAL 7084.</p> <p>Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets.</p> <p>Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm.</p> <p>Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm.</p> <p>Accessoires : casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.</p>		
22	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE		
23	<p>RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNÉE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM</p> <p>Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum</p>		
24	<p>BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE</p> <p>Monture bois - douille vis</p>		
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		
26	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur bleu</p>		
27	<p>SEAU LAVEUR</p> <p>Capacité : 14 litres</p> <p>Antibactérien couleur rouge</p>		

7

28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200		
	Couleur blanche		



37

5

11

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE , MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE

NETTOYAGE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	12			
2	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	5			
3	CHARIOT DE SERVICE	U	2			
4	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	2			
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	2			
6	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	2			
7	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	2			
8	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	2			
9	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4			
10	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4			
11	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	2			
12	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	2			
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE (3 TROUS)	U	2			
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	U	3			
15	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	4			
16	LAVABO COLLECTIF	U	1			
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	4			
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	2			
19	MONOBROSSE	U	2			

20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2		
21	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	2		
22	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	4		
23	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	4		
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	4		
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	4		
26	SEAU LAVEUR (couleur bleu)	U	6		
27	SEAU LAVEUR (couleur rouge)	U	6		
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	8		
Montant Total					

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 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE MARQUE : REFERENCE :		
2	ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM MARQUE : REFERENCE :		
3	ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX MARQUE : REFERENCE :		
4	ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
5	ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
6	ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
7	ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
8	ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE		

	MARQUE : REFERENCE :		
9	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
10	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
11	ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
12	BAC GASTRONOME GN 1/1 - 100MM POLYVC MARQUE : REFERENCE :		
13	BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :		
14	BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC MARQUE : REFERENCE :		
15	BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :		
16	BAC GASTRONOME GN 1/2 - 65MM POLYVC MARQUE : REFERENCE :		
17	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L MARQUE : REFERENCE :		
18	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L MARQUE : REFERENCE :		
19	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 - 150MM INOX 9,5L MARQUE : REFERENCE :		
20	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 - 45MM INOX 4L MARQUE : REFERENCE :		
21	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MARQUE :		

57

	REFERENCE :		
22	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6 MARQUE : REFERENCE :		
23	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4 MARQUE : REFERENCE :		
24	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :		
25	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :		
26	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :		
27	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :		
28	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
29	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
30	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
31	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
32	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :		
33	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
34	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
35	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % MARQUE :		

7

5

H2

	REFERENCE :		
36	BOITE STOCKAGE POLY-CARRE 7,6L \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
37	BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
38	BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L MARQUE : REFERENCE :		
39	BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1,4L ; 2.8 L ;7L MARQUE : REFERENCE :		
40	CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM \pm 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :		
41	CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
42	CAISSE CONTENANCE 32L-BLANCHE \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
43	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
44	CARAFE A DECANter EVASEE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :		
45	CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :		
46	CARAFE A-JUS AVEC COUVERCLE 1L \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
47	CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
48	CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
49	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM		

37

5

42

	MARQUE : REFERENCE :		
50	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :		
51	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :		
52	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM.± 10 % BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :		
53	CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
54	CHALUMEAUX A CAMELISER : 40 ML -16CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
55	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
56	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON FUMEUR » MARQUE : REFERENCE :		
57	CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
58	CISEAUX CUISNE INOX MARQUE : REFERENCE :		
59	CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
60	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
61	COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX MARQUE : REFERENCE :		
62	COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE		

	MARQUE : REFERENCE :		
63	COUTEAU A DESOSSER MARQUE : REFERENCE :		
64	COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
65	COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
66	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM MARQUE : REFERENCE :		
67	COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
68	COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
69	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS MARQUE : REFERENCE :		
70	COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE MARQUE : REFERENCE :		
71	COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
72	COUTEAU ECONOMIE ABS MARQUE : REFERENCE :		
73	COUTEAUX SOMMELIER MARQUE : REFERENCE :		
74	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 MARQUE : REFERENCE :		
75	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN		

	1/2 MARQUE : REFERENCE :		
76	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 MARQUE : REFERENCE :		
77	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 MARQUE : REFERENCE :		
78	CREMIERS : 15CL - 30CL $\pm 10 \%$ MARQUE : REFERENCE :		
79	CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM $\pm 10 \%$ 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
80	CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
81	CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) $\pm 10 \%$ 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
82	CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM $\pm 10 \%$ TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
83	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE MARQUE : REFERENCE :		
84	CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
85	DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02-RESERVOIRS MARQUE : REFERENCE :		
86	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM $\pm 5 \%$ LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :		
87	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 $\pm 10 \%$	57	

	MARQUE : REFERENCE :		
88	ECUMOIRE 14CM EN INOX1.2MM (LONGUEUR MANCHE43CM) ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
89	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR MARQUE : REFERENCE :		
90	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE MARQUE : REFERENCE :		
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE MARQUE : REFERENCE :		
92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE MARQUE : REFERENCE :		
93	FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF-HYGIENE/MANCHE- ISOLANT 230°C) MARQUE : REFERENCE :		
94	FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
95	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
96	FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
97	FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
98	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS MARQUE : REFERENCE :		

99	FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
100	GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM MARQUE : REFERENCE :		
101	GODET À COUVERTS POLYETH MARQUE : REFERENCE :		
102	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES MARQUE : REFERENCE :		
103	HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
104	LOUCHE A SAUCE MARQUE : REFERENCE :		
105	LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM) MARQUE : REFERENCE :		
106	LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L MARQUE : REFERENCE :		
107	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L MARQUE : REFERENCE :		
108	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
109	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
110	MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
111	MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
112	MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE :	7	

	REFERENCE :		
113	MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE		
114	MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE		
115	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE		
116	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
117	MOULE A CAKE EN INOX 240X80 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE		
118	MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
119	MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
120	MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM MARQUE : REFERENCE		
121	MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
122	MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM MARQUE : REFERENCE		
123	MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
124	MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE		
125	MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 %		

	MARQUE : REFERENCE		
126	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM MARQUE : REFERENCE :		
127	MOUTARDIER EN VERRE MARQUE : REFERENCE :		
128	CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM $\pm 10\%$ MARQUE : REFERENCE :		
129	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE MARQUE : REFERENCE :		
130	PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 28CM, 24CM $\pm 10\%$ MARQUE : REFERENCE :		
131	PASSOIRE CONIQUE 30 CM $\pm 10\%$ DE DIAMETRE AVEC ANSE MARQUE : REFERENCE :		
132	PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM MARQUE : REFERENCE :		
133	PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM MARQUE : REFERENCE :		
134	PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
135	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :		
136	PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :		
137	PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :		
138	PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM		

	MARQUE : REFERENCE :		
139	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :		
140	PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :		
141	PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM MARQUE : REFERENCE :		
142	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 MARQUE : REFERENCE :		
143	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
144	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
145	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
146	PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
147	PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM \pm 10 % DE DIAMETRE MARQUE : REFERENCE :		
148	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF MARQUE : REFERENCE :		
149	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE : 18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM MARQUE : REFERENCE :		
150	POELE A PAELLA 24CM MARQUE : REFERENCE :		

151	POELE ANTIADHESIF A-CREPE Ø 240 MM ±10 % MARQUE : REFERENCE :		
152	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
153	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE MARQUE : REFERENCE :		
154	POIRE A JUS MARQUE : REFERENCE :		
155	PORTE ADITION EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
156	PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR MARQUE : REFERENCE :		
157	POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
158	POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
159	POT A LAIT 1 L MARQUE : REFERENCE :		
160	RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
161	RACLOIR A BILLOT MARQUE : REFERENCE :		
162	RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
163	RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU-15,5 CM HFS/OS/DS MARQUE : REFERENCE :		
164	RAMEQUIN EN VERRE-8.5CM MARQUE : REFERENCE :		
165	RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)		

	MARQUE : REFERENCE :		
166	RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR MARQUE : REFERENCE :		
167	RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1 MARQUE : REFERENCE :		
168	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM MARQUE : REFERENCE :		
169	ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM MARQUE : REFERENCE :		
170	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 % MARQUE : REFERENCE :		
171	ROULEAU MULTICOUPE UNI SROUL MARQUE : REFERENCE :		
172	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
173	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
174	RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22 MARQUE : REFERENCE :		
175	SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS MARQUE : REFERENCE :		
176	SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS MARQUE : REFERENCE :		
177	SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS MARQUE : REFERENCE :		
178	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM MARQUE : REFERENCE :		

179	SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :		
180	SAUCIERE - 25CL MARQUE : REFERENCE :		
181	SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
182	SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
183	SCIE BOUCHERIE EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
184	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM MARQUE : REFERENCE :		
185	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE MARQUE : REFERENCE :		
186	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 MARQUE : REFERENCE :		
187	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
188	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28- 32-36 MARQUE : REFERENCE :		
189	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :		
190	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :		
191	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE MARQUE :		

	REFERENCE :		
192	SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE MARQUE : REFERENCE :		
193	SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX MARQUE : REFERENCE :		
194	SHAKER EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
195	SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE MARQUE : REFERENCE :		
196	SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :		
197	SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM MARQUE : REFERENCE :		
198	SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :		
199	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM MARQUE : REFERENCE :		
200	SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM MARQUE : REFERENCE :		
201	SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM MARQUE : REFERENCE :		
202	SPATULES FIBRE 25 CM ; 30 CM ; 40CM ; 50CM MARQUE : REFERENCE :		
203	SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
204	SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
205	SPATULES INOX-COURBEES 22CM ; 25CM ; 30CM MARQUE :		

	REFERENCE :		
206	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM MARQUE : REFERENCE :		
207	SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM MARQUE : REFERENCE :		
208	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
209	SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX MARQUE : REFERENCE :		
210	SUCRIER EN PORCELAIN BLANCHE QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
211	SUPPORT MENU A PINCE 30 CM MARQUE : REFERENCE :		
212	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM MARQUE : REFERENCE :		
213	TAMIS FARINE BORD-PLAST 0.8MM ; 1.8MM MARQUE : REFERENCE :		
214	TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM MARQUE : REFERENCE :		
215	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM MARQUE : REFERENCE :		
216	TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :		
217	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
218	TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		

219	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : IPAY MARQUE : REFERENCE :		
220	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX MARQUE : REFERENCE :		
221	THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 % MARQUE : REFERENCE :		
222	THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L MARQUE : REFERENCE :		
223	VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
224	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
225	VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
226	VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
227	VERRE A COGNAC 25 CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
228	VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
229	VERRE A EAU "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
230	VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL MARQUE : REFERENCE :		

231	VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
232	VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
233	VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
234	VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
235	VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
236	VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
237	VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :		
238	VIDE POMME PP : 15 MM PM MARQUE : REFERENCE :		
239	ZESTEUR VERTICALE MARQUE : REFERENCE :		

3

5

112

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
2	ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
3	ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX MARQUE : REFERENCE :	U	2			
4	ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	40			
5	ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	40			
6	ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
7	ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
8	ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			

9	ASSIETTE PLATE PORCELAINÉ EMAILLÉE BLANCHE CERTIFIÉE DIAMÈTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITÉ SUPÉRIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
10	ASSIETTE PLATE PORCELAINÉ BLANCHE EMAILLÉE CERTIFIÉE DIAMÈTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITÉ SUPÉRIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
11	ASSIETTE PLATE PORCELAINÉ BLANCHE EMAILLÉE CERTIFIÉE DIAMÈTRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITÉ SUPÉRIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
12	BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	2			
13	BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1			
14	BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	1			
15	BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	2			
16	BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC MARQUE : REFERENCE :	U	2			
17	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L MARQUE : REFERENCE :	U	2			
18	BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L MARQUE : REFERENCE :	U	2			
19	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L MARQUE : REFERENCE :	U	2			
20	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65MM INOX 4L	U	2			

	MARQUE : REFERENCE :					
21	BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
22	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6 MARQUE : REFERENCE :	U	2			
23	BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4 MARQUE : REFERENCE :	U	2			
24	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
25	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
26	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
27	BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
28	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
29	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
30	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
31	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
32	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
33	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10	U	4			

	% MARQUE : REFERENCE :					
34	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	10			
35	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	10			
36	BOITE STOCKAGE POLY-CARRE 7,6L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
37	BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	60			
38	BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L MARQUE : REFERENCE :	U	4			
39	BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1,4L ; 2,8 L ; 7L MARQUE : REFERENCE :	U	4			
40	CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :	U	2			
41	CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
42	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
43	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
44	CARAFE A DECANTER EVASEE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
45	CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE MARQUE :	U	4			

	REFERENCE :					
46	CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
47	CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
48	CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
49	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
50	CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	12			
51	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM : 20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
52	CERCLE A TARTE EN INOX DIAM : 24 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
53	CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	8			
54	CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML - 16CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
55	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	10			
56	CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR » MARQUE : REFERENCE :	U	4			
57	CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 % MARQUE :	U	2			

	REFERENCE :					
58	CISEAUX CUISNE INOX MARQUE : REFERENCE :	U	4			
59	CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	24			
60	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
61	COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX MARQUE : REFERENCE :	U	8			
62	COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	40			
63	COUTEAU A DESOSSER MARQUE : REFERENCE :	U	4			
64	COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
65	COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
66	COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM MARQUE : REFERENCE :	U	8			
67	COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	8			
68	COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE :	U	8			

	REFERENCE :					
69	COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS MARQUE : REFERENCE :	U	24			
70	COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
71	COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
72	COUTEAU ECONOMIE ABS MARQUE : REFERENCE :	U	24			
73	COUTEAUX SOMMELIER MARQUE : REFERENCE :	U	2			
74	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
75	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/2 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
76	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
77	COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
78	CREMIERS : 15CL - 30CL \pm 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
79	CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM \pm 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
80	CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE :	U	48			

	REFERENCE :					
81	CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
82	CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
83	CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
84	CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
85	DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS MARQUE : REFERENCE :	U	1			
86	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR MARQUE : REFERENCE :	U	4			
87	ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX 18/10 ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
88	ECUMOIRE 14CM EN INOX 1.2MM (LONGUEUR MANCHE 43CM) ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
89	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR MARQUE : REFERENCE :	U	4			
90	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
91	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE MARQUE : REFERENCE :	U	4			

92	EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
93	FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF- HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C) MARQUE : REFERENCE :	U	4			
94	FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
95	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 %-TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
96	FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE- INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
97	FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
98	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS MARQUE : REFERENCE :	U	4			
99	FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	48			
100	GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
101	GODET À COUVERTS POLYETH MARQUE : REFERENCE :	U	12			
102	GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES MARQUE : REFERENCE :	U	12			
103	HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 %	U	24			

	MARQUE : REFERENCE :					
104	LOUCHE A SAUCE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
105	LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM) MARQUE : REFERENCE :	U	4			
106	LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L MARQUE : REFERENCE :	U	4			
107	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L MARQUE : REFERENCE :	U	4			
108	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
109	MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
110	MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
111	MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
112	MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
113	MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
114	MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
115	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM	U	2			

	MARQUE : REFERENCE					
116	MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
117	MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM MARQUE : REFERENCE	U	4			
118	MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
119	MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
120	MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM MARQUE : REFERENCE	U	8			
121	MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10-% MARQUE : REFERENCE	U	4			
122	MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM MARQUE : REFERENCE	U	8			
123	MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
124	MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
125	MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE	U	4			
126	MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM MARQUE :	U	8			

	REFERENCE :					
127	MOUTARDIER EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
128	CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
129	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
130	PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
131	PASSOIRE CONIQUE 30 CM ± 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
132	PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM MARQUE : REFERENCE :	U	8			
133	PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL-VERT L23CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
134	PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	4			
135	PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
136	PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
137	PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
138	PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			

139	PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
140	PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
141	PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
142	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
143	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
144	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
145	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
146	PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
147	PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
148	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF MARQUE : REFERENCE :	U	8			
149	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
150	POELE A PAELLA 24CM	U	4			

	MARQUE : REFERENCE :					
151	POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
152	POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
153	POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM ± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
154	POIRE A JUS MARQUE : REFERENCE :	U	4			
155	PORTE ADITION EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	4			
156	PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR MARQUE : REFERENCE :	U	20			
157	POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	20			
158	POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	20			
159	POT A LAIT 1 L MARQUE : REFERENCE :	U	20			
160	RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	12			
161	RACLOIR A BILLOT MARQUE : REFERENCE :	U	4			
162	RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	8			
163	RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS MARQUE :	U	24			

	REFERENCE :					
164	RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM MARQUE : REFERENCE :	U	24			
165	RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM) MARQUE : REFERENCE :	U	4			
166	RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR MARQUE : REFERENCE :	U	4			
167	RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
168	RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN 28CM 24CM/28CM MARQUE : REFERENCE :	U	2			
169	ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM MARQUE : REFERENCE :	U	12			
170	ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500-Ø 45MM ± 5 % MARQUE : REFERENCE :	U	12			
171	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL MARQUE : REFERENCE :	U	12			
172	ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	12			
173	ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	4			
174	RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24- 22 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
175	SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS MARQUE : REFERENCE :	U	24			
176	SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS MARQUE :	U	12			

7

10

	REFERENCE :					
177	SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS MARQUE : REFERENCE :	U	12			
178	SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	12			
179	SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE MARQUE : REFERENCE :	U	12			
180	SAUCIERE - 25CL MARQUE : REFERENCE :	U	12			
181	SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM. HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	12			
182	SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	12			
183	SCIE BOUCHERIE EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	4			
184	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
185	SERIE 2 BRAISIÈRE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
186	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	2			
187	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50- 60± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	2			
188	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 MARQUE : REFERENCE :	U	2			

189	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	4			
190	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30- 32 AVEC FOND RENFORCE 18/10 MARQUE : REFERENCE :	U	2			
191	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODEL/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	2			
192	SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE MARQUE : REFERENCE :	U	40			
193	SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX MARQUE : REFERENCE :	U	60			
194	SHAKER EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	2			
195	SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
196	SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE MARQUE : REFERENCE :	U	4			
197	SOUPIERE SUR-PIED AVEC COUVERCLE EN-INOX : 22CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
198	SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
199	SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM MARQUE : REFERENCE :	U	8			
200	SPATULES- COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			

201	SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
202	SPATULES FIBRE 25 CM ; 30 CM; 40CM; 50CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
203	SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE $\pm 10\%$ MARQUE : REFERENCE :	U	4			
204	SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM $\pm 10\%$ MARQUE : REFERENCE :	U	4			
205	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM; 30CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
206	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
207	SPATULE LONGUE COUDEE-MANCHE SOLIDE 20CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
208	SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM $\pm 10\%$ MARQUE : REFERENCE :	U	4			
209	SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX MARQUE : REFERENCE :	U	24			
210	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	10			
211	SUPPORT MENU A PINCE 30 CM MARQUE : REFERENCE :	U	24			
212	TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
213	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM MARQUE : REFERENCE :	U	4			

214	TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
215	TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM MARQUE : REFERENCE :	U	4			
216	TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	24			
217	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
218	TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ. 23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
219	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX MARQUE : REFERENCE :	U	8			
220	THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX MARQUE : REFERENCE :	U	2			
221	THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 % MARQUE : REFERENCE :	U	8			
222	THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L MARQUE : REFERENCE :	U	8			
223	VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
224	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			

225	VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
226	VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
227	VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE" » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
228	VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
229	VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
230	VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL MARQUE : REFERENCE :	U	60			
231	VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
232	VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			
233	VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
234	VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	60			

235	VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
236	VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
237	VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE MARQUE : REFERENCE :	U	24			
238	VIDE POMME PP : 15 MM PM MARQUE : REFERENCE :	U	12			
239	ZESTEUR VERTICALE MARQUE : REFERENCE :	U	12			
Montant Total				-	-	-

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