

* * * * *

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 88/2021

- **Lot n°1 : Matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine**
- **Lot n°2 : Equipements frigorifiques**
- **Lot n°3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**
- **Lot n°4 : Matériel de distribution, self - service et matériel de travail et de rangement**
- **Lot n°5 : outillage de cuisine et de restauration**

- **Lot n° 1 : Quatorze mille Dirhams (14 000.00 DH)**
- **Lot n° 2 : Huit mille Dirhams (8 000.00 DH)**
- **Lot n° 3 : Sept mille huit cents Dirhams (7 800.00 DH)**
- **Lot n° 4 : Douze mille sept cents Dirhams (12 700.00 DH)**
- **Lot n° 5 : Quatorze mille six cents Dirhams (14 600.00 DH)**

- **Lot n° 1 : Neuf cent vingt-trois mille cent Dirhams (923 100,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 2 : Cinq cent dix-sept mille deux cents Dirhams (517 200,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3 : Cinq cent sept mille six cent soixante Dirhams (507 660,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Huit cent quarante-deux mille cent soixante Dirhams (842 160,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 5 : Neuf cent soixante-huit mille neuf cent soixante-deux Dirhams et quatre-vingts centimes (968 962,80 DH) en TTC.**

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

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

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2021/88

في يوم 12 ماي 2021 على الساعة الحادية عشرة صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر - سيدي معروف) - الدار البيضاء، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، اقتناء، تركيب وتشغيل معدات المطبخ لفائدة مركز الاستقبال عين بركة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل، موزعة على الحصص التالية :

- الحصة 1: أدوات الطبخ، الأفرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: أدوات المغسلة و أدوات خرفة الفسيل
- الحصة 4: أدوات التوزيع، الخدمة الذاتية، أدوات العمل و التخزين و معدات النظافة
- الحصة 5: لوازم المطبخ و المطبخ

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: أربعة عشر ألفاً (14 000,00) درهم
- الحصة 2: ثمانية آلاف (8 000,00) درهم
- الحصة 3: سبعة آلاف وثمانمائة (7 800,00) درهم
- الحصة 4: اثنا عشر ألفاً وسبعمائة (12 700,00) درهم
- الحصة 5: أربعة عشر ألفاً وستمائة (14 600,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: تسعمائة وثلاثة وعشرون ألفاً ومائة درهم (923 100,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: خمسمائة وسبعة عشر ألفاً ومئتان درهم (517 200,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: خمسمائة وسبعة ألفاً وستمائة وستون درهم (507 660,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: ثمانمائة واثنان وأربعون ألفاً ومائة وستون درهم (842 160,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: تسعمائة وثمانية وستون ألفاً وتسعمائة واثنان وستون درهم وثمانون سنتيماً (968 962,80) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

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

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

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

**Dossier d'Appel
D'offres**

Ouvert sur offres de prix

N° 88./ 2021

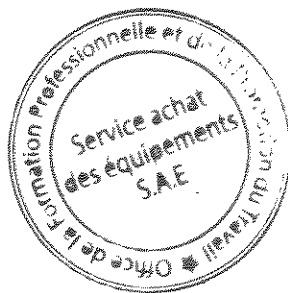
Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d'accueil Ain BORJA de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot N° 2 : équipements frigorifiques
- Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement
- Lot N° 5 : outillage de cuisine et de restauration

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



SOMMAIRE

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



REGLEMENT DE LA CONSULTATION

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

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres de prix ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d'accueil Ain BORJA de l'OFPPT, répartie en lot suivants :

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**
- **Lot N° 2 : équipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**
- **Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement**
- **Lot N° 5 : outillage de cuisine et de restauration**

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

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

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE.

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

ARTICLE N°3 : DEFINITIONS.

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

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

5- **Titulaire** : attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée...

ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

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

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

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

A- Le dossier administratif comprend :

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

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

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

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

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

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

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

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

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

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

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

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

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant

éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.

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

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

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

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

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

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

b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-164 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

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

ARTICLE N°7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

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

- 7.2 - **Une offre technique** :

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

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

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

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

2. Les marques proposées doivent être déposées et protégées.
3. Une proposition d'agencement et d'installation des équipements dans le ou les ateliers objet de l'appel d'offres conformément aux plans des ateliers fournis en annexe.

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

4. Une proposition d'au moins 3 techniciens ayant une expérience de 5 ans au minimum dans le secteur d'activité objet du présent Appel d'offres pour effectuer les opérations d'installation et mise en marche.

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

Il est à noter que :

- Pour le cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.
- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigés et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 – Une offre financière qui comprend :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.

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

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

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

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

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'OFPPT, le dossier d'appel d'offres comprend :

- a) Une copie de l'avis d'appel d'offres ouvert ;
- b) Un exemplaire du cahier des prescriptions spéciales ;
- c) Le modèle de l'acte d'engagement visé à l'article 7 précité ;
- d) Le modèle du bordereau des prix - détail estimatif ;
- e) Le modèle de la déclaration sur l'honneur prévue à l'article 5 précité ;
- f) Le présent règlement de la consultation.

ARTICLE N°10 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

Tout concurrent peut demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant l'appel d'offres ou les documents y afférents. Cette demande n'est recevable que si elle parvient au maître d'ouvrage au moins sept (7) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

Le maître d'ouvrage doit répondre à toute demande d'information ou d'éclaircissement reçue dans le délai prévu ci-dessus.

Tout éclaircissement ou renseignement, fourni par le maître d'ouvrage à un concurrent à la demande de ce dernier, doit être communiqué le même jour et dans les mêmes conditions aux autres concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé le dossier d'appel d'offres et ce par lettre recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé ou par voie électronique. Il est également mis à la disposition de tout autre concurrent dans le portail des marchés publics et communiqué aux membres de la commission d'appel d'offres.

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le maître d'ouvrage doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent.

Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

ARTICLE N°11 : MODIFICATION DANS LE DOSSIER D'APPEL D'OFFRES.

Conformément aux dispositions de l'article n°19 § 7 du règlement des marchés de l'OFPPT, exceptionnellement, le maître d'ouvrage peut introduire des modifications dans le dossier d'appel d'offres sans changer l'objet du marché. Ces modifications sont communiquées à tous les concurrents ayant retiré ou ayant téléchargé ledit dossier, et introduites dans les dossiers mis à la disposition des autres concurrents.

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe 2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPPT. Dans ce cas, la séance d'ouverture des plis ne peut être tenue que dans un délai minimum de dix (10) jours à compter du lendemain de la date de la dernière publication de l'avis rectificatif au portail des marchés publics, du site de l'Office le cas échéant et dans le journal paru le deuxième sans que la date de la nouvelle séance ne soit antérieure à celle prévue par l'avis de publicité initial.

Les concurrents ayant retiré ou téléchargé les dossiers d'appel d'offres doivent être informés des modifications prévues ci-dessus ainsi que de la nouvelle date d'ouverture des plis, le cas échéant.

Lorsqu'un concurrent estime que le délai prévu par l'avis de publicité pour la préparation des offres n'est pas suffisant compte tenu de la complexité des prestations objet du marché, il peut, au cours de la première moitié du délai de publicité, demander au maître d'ouvrage, par courrier porté avec accusé de réception, par fax confirmé ou par courrier électronique confirmé, le report de la date de la séance d'ouverture des plis.

La lettre du concurrent doit comporter tous les éléments permettant au maître d'ouvrage d'apprécier sa demande de report.

Si le maître d'ouvrage reconnaît le bienfondé de la demande du concurrent, il peut procéder au report de la date de la séance d'ouverture des plis. Le report, dont la durée est laissée à l'appréciation du maître d'ouvrage.

Dans ce cas, le report de la date de la séance d'ouverture des plis, ne peut être effectué qu'une seule fois quel que soit le concurrent qui le demande.

ARTICLE N°12 : REPARTITION EN LOTS.

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

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

ARTICLE N°13 : PRESENTATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

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

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

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

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°15 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N°16 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.

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

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

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

ARTICLE N°17 : LANGUE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°19 : MONNAIE DE L'OFFRE.

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

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

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

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

ARTICLE N°21 : EVALUATION DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :



5

H2

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

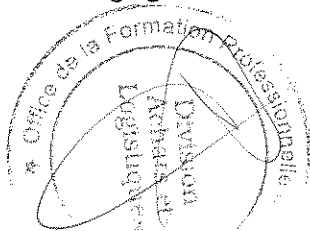
Conformément aux dispositions des articles 39, 40 et 41 du Règlement des Marchés de l'OFPPT précité, l'examen des offres financières concerne les seuls concurrents admis à l'issue de l'examen de leurs dossiers administratifs et techniques et leur offre technique y compris catalogues, catalogues, et/ou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

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

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

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

Etabli par :

Vérifié par le Service des Marchés :



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

MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d'accueil Ain BORJA de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

➤ Lot N° :

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

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

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

b) Pour les personnes morales

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

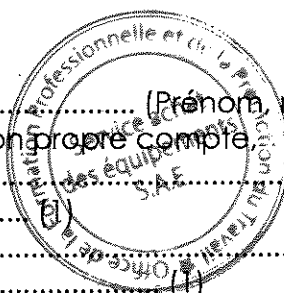
Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d'accueil Ain BORJA de l'OFPPT, répartie en lot suivant :

Lot N° :

A - Pour les personnes physiques

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

**B - Pour les personnes morales**

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

- Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des

marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;

4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article

24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maître d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;

- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au Maroc ; (3)

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 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 tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

(1) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.

(2) à supprimer le cas échéant.

(3) Lorsque le CPS le prévoit.

(4) à prévoir en cas d'application de l'article 139 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

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



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

SOMMAIRE

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

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2021.

Passé en application de l'article n°6 « Marchés-cadre », de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3, paragraphe 3 de l'article 17, du règlement des marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT) approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014).



Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ.

Le présent marché a pour objet : **Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée au centre d'accueil Ain BORJA de l'OFPPT, répartie en lot suivants :**

- **Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**
- **Lot N° 2 : équipements frigorifiques**
- **Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie**
- **Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement**
- **Lot N° 5 : outillage de cuisine et de restauration**

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

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

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

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

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

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

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

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

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

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

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

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

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **3 Mois (trois Mois)**.

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

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

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

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

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

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

- | | |
|---|----------------|
| ➤ LOT N°1 : Quatorze mille Dirhams | (14 000,00 DH) |
| ➤ LOT N°2 : Huit mille Dirhams | (8 000,00 DH) |
| ➤ LOT N°3 : sept mille huit cent Dirhams | (7 800,00 DH) |
| ➤ LOT N°4 : douze mille sept cent Dirhams | (12 700,00 DH) |
| ➤ LOT N°5 : Quatorze mille six cent Dirhams | (14 600,00 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 BENEFICAIRES.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N° 12 : FORMATION.

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

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

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

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

2- Réception définitive :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.

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

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

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

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

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

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

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

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

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

- Les Factures en cinq exemplaires 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 le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique et essai de marche
- Les attestations d'exonération en TVA.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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

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

b). Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°17 : BREVETS.

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

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE.

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

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE.

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

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

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

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014).

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII.



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

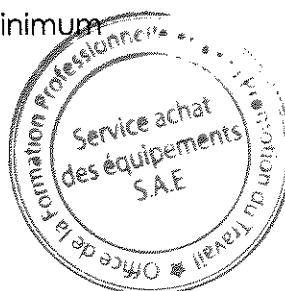
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 KW minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 KW minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1) 	9
2	<p>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES Marque : Référence : Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Plaque lisse 1/2, nervure 1/2 en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure 	1

	<p>à 15 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température • Placard avec 2 portes 	
3	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes 	1
4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrante a la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. • Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 11 détendeurs – 11 vannes d'arrêt – 11 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement 	1
5	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>plafond amovible,</p> <p>descente manuelle</p>	2

	Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz	
6	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon Norme CEE.	10
7	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum avec variateur de vitesse Puissance : 650 W minimum Vitesse 2000 tr/min minimum Alimentation monophasée 220 V+T	3
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique • 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 7 KW minimum • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 HZ 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 • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. ÉQUIPEMENTS DE SECURITE • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. ACCESSOIRES STANDARD: • sonde au cœur, • système de lavage automatique • Adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé et hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs	1

9	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électronique • 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 <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 Hz</p> <p>Puissance électrique 7 KW maximum</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C \pm 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C \pm 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARDS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé • Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs 	1
10	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>4 niveaux de 4 plaques de 600*400</p> <p>Bouches levantes</p> <p>Habillage tout en inox,</p> <p>Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.</p> <p>Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson</p> <p>Résistance</p> <p>Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.</p> <p>Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.</p>	1

	<p>Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.</p> <p>Monté sur étuve chauffante en inox de même – piètement réglable.</p> <p>Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N</p> <p>Puissance 10 KW minimum</p> <p>Arrivée d'eau</p> <p>Evacuation trop plein des buées 3/8"</p>	
11	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Dimensions minimum : H x P x L : 430 x 530x650 mm</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,9Kw mini</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p>Accessoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café 	1
12	<p>BALANCE PESE CARCASSE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg.</p> <p>Cadran affichage électronique</p> <p>Livré avec :</p> <p>Plateau</p> <p>crochet de pesage.</p>	1
13	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>en alliage aluminium anodisé inoxydable,</p> <p>transmission par pignon,</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>capacité de coupe 250 mm,</p> <p>lame acier chromé,</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>chariot démontable</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame,</p> <p>aiguiser,</p>	1
14	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Corps en abs avec variateur de vitesse</p> <p>11000 à 18000 tpm</p> <p>Capacité : 1,5 litre minimum</p>	3



15	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : en acier chromé avec levier Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.	2
16	MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant) - Construction en acier inoxydable 18/10 brossé extérieur - Parois intérieures doublées. Une étagère réglable au pas de 70 mm - Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail avec sécurité anti-décrochement et butée de fin de course - Dessus chauffant. Chauffage de l'étuve ventilé, régulation électronique de la température avec affichage digital - Alimentation électrique mono 230V+T / Fréquence 50 / 60 HZ. - Température de réglage : 50°C à 85°C - Puissance de chauffe étuve + table chaude comprise entre 3,1 KW et 3,6 KW. - Pieds en tube inox rond diamètre 64 mm démontables avec réglage de 895 à 945 mm - Hauteur standard : 900 mm	02
17	MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL Marque : Référence : Capacité : 02 Kg, Puissance : 356 W Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g	1
18	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER cuve en inox ; capacité : 6 litres, Variateur de vitesse Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Livré avec équipement : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm	2
19	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE Marque : Référence : Diamètre plateau 24,5 cm Capacité 20 l minimum. Puissance 700 watts minimum Programmeur mécanique	2

20	PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz	2
21	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : conforme aux normes CE lame dentelé moteur de 750W minimum Hauteur de coupe : 240 minimums Bâti en aluminium, Bloc moteur et plateau en inox Alimentation : 220 V – 50 Hz	1
22	Collecteur HACCP couleur blanche à couvercle avec bac en plastique 150 litres	20
23	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE 1100 litres	6
24	Hachoir a viande électrique professionnel en inox Protection thermique du moteur asynchrone ventilé incluse Unité d'embout d'entreprise facile à retirer en acier inox AISI 304 Plats-formes auto-affilées en acier inoxydable incluses Structuré en acier inox AISI 304 Disques standard : différents diamètres Débit : 300 kg/h Alimentation : 230 V/1+N/50 Hz équipé de grille et couteau en inox auto-aiguisage qui empêchent toute corrosion et assurent une parfaite hygiène. Robustesse, facilité d'entretien	1

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Centre d'accueil Ain BORJA
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	9
2	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	1
3	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	1
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	1
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE	2
6	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400	10
7	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	3
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	1
9	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	1
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX	1
11	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	1
12	BALANCE PESE CARCASSE	1
13	TRANCHEUR	1
14	BLENDER ELECTRIQUE	3
15	PRESSE AGRUME CUVE	2
16	MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant)	02
17	MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL	1
18	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	2
19	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	2
20	PERCOLATEUR	2
21	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	1
22	Collecteur HACCP couleur blanche	20
23	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	6
24	Hachoir a viande électrique professionnel en inox	1

➤ LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
1	TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence : Capacité minimale : 20 L/ H Habillage en inox moteur agitateur à lame raclante extraction automatique Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz Puissance : 2 kW minimum	1
2	MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence : Production : 25 Kg/24 h minimum Bac de stockage : 6 Kg minimum Habillage en inox Branchement en eau froide Groupe compresseur hermétique tropicalisé Puissance : 1/8 ch. minimum. Alimentation monophasée - : 220 V - 50 HZ	2
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -18-20°C capacité 700 L Porte GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 600 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
4	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -2°+8° C Capacité : 700 L - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 375 W minimum Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	1
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence : Température de -2°+8° C Capacité 1400 litres - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, alarme porte ouverte, alarme hausse anormale de la température, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage – Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz</p>	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<p>Puissance groupe compresseur : 560 W minimum livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	
6	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF- CAPACITE 1400 Litres Marque : Référence : Température de -20° C Capacité 1400 litres - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, alarme porte ouverte, alarme hausse anormale de la température, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique Voyant de mise sous tension Régulation électronique Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage – Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz Puissance groupe compresseur : 560 W minimum livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	1
7	<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE Marque : Référence : Température de -2+8 C° Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880 Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur Dégivrage automatique de l'évaporateur Evaporation automatique du condensat Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. 4 pieds en inox réglables. Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). Portes avec poignée ergonomique réversibles fermeture par joint magnétique "à pression" Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</p>	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<p>Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "casting".</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 360 w minimum</p>	
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum).</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</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</p> <p>Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 KW minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V - 50 Hz</p> <p>Fourni avec :</p> <p>Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 m minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>	1
9	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)</p> <p>Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d'épaisseur minimum)</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p>	1

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides</p> <p>contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</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>Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres), puissance 2 KW minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V+T – 50 Hz</p> <p>Fourni avec :</p> <p>Rayonnage à 4 niveaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm</p> <p>Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum</p> <p>Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>	

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Centre d'accueil Ain BORJA
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	1
2	MACHINE A GLAÇONS	2
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	2
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	1
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	2
6	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF– CAPACITE 1400 Litres	1
7	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	2
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	1
9	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	1

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum pompe inox, 3 cycles, Surchauffeur puissance 7KW minimum Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm Poste de prélavage automatique Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif d'injection des produits de lessive	1
2	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 Hauteur de passage mini 300 mm Lavage puissance 2 KW Mini- Rinçage : 2 KW mini-	2
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum Marque : Référence :	10
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL Marque : Référence :	10
5	PANIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 8 rangers minimum	10
6	LAVEUSE ESSOREUSE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 23 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; A socle fixe ; Variateur de vitesse à fréquence Programmateurs ; Chauffage électrique, puissance : 8 KW minimum ; Puissance : 15 KW minimum ;	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz	
7	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 8 à 10kg Tambour acier inoxydable Vitesse de rotation : 38 tr/min environ Tambour en acier inox ; Chauffage électrique puissance : 18 KW minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz	1
8	CALANDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm Capacité : 20 kg/ H mini Panneau de contrôle Bouton d'arrêt d'urgence Commande manuelle du cylindre Commutateur principal et alimentation de puissance Variateur de vitesse Puissance totale : 8 kw mini Alimentation : 380 V – 50 Hz	1
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy- 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes	10
10	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : 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	8
11	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, Marque : Référence : chauffante, aspirante, chauffage avec limiteur de température, Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, surface de repassage 120 x 80 cm, garniture industrielle souple, fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone,	1

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	socle avec pédale double effet.	

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Centre d'accueil Ain BORJA
1	LAVE VAISSELLE A CAROT	1
2	LAVE VERRE	2
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum	10
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	10
5	PANIER A PLATEAUX	10
6	LAVEUSE ESSOREUSE	2
7	SECHOIR DE LINGE	1
8	CALANDREUSE	1
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	10
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	8
11	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE.	1

➤ **Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
1	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : Référence : Dim : 600 x 800 x 900 mm±10% Inox AISI 304 assiette à niveau constant alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 Meubles de distribution équipés avec toutes pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) Présentation Scotch Bite sur le dessus Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm Construction entièrement en acier inox 18.10 Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p>	2
2	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS Marque : Référence :</p>	40
3	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublié par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse 	18
4	<p>CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 875X546X845 mm 	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<ul style="list-style-type: none"> 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants 	
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % sur roulettes 	10
6	RAYONNAGES Conçus pour le stockage des produits alimentaires. Structure en aluminium anodisé. Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine. Hauteur des niveaux des 4 étagères réglable sur 7 positions. Pieds équipés de vérins réglables. Charge maximale par niveau : 90 kg. Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base. Kit de base : 1015 x 425 x 1730 mm Kit additionnel : 905 x 425 x 1730 mm	12
7	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	4
8	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm 	1
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 600-x 400 mm 	2
10	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 	2
11	Echelle basse GN 1/1 de 10 niveaux tout inox, entrée 325mm (petit côté) Butées avant arrière 4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Platine inox Ø 125mm dont 2 à frein Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm Glissière inox soudée avec butée d'extrémité de glissières	4

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
12	Echelle haute euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux tout inox, entrée 325 mm Butées avant arrière 4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs dont 2 à frein Platine inox, Ø 125mm Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières 4 roulettes inox 18.10 Ø 125mm dont 2 à frein Butoirs d'angle en caoutchouc	2
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :	3
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 : 1500 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 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 	3
15	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1900 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 	2

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<ul style="list-style-type: none"> 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 Etagère basse Vérins de mise à niveau en ABS 	
16	<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 dossier 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 <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Distributeur de serviettes papier, Distributeur de savon, Brosse à ongle Poubelle pour les serviettes 	2
17	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> une lance de 15 m Enrouleur un pistolet antichoc Distributeur de produit panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 	2
18	<p>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>1300 W (performance équivalente à un 2000 W)</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Système de récupération : Bac (sans sac)</p>	6
19	<p>MONOBROSSE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>	3

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	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 machoir 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle	10
21	Diable à haut dossier force 250 Kg Roues pneumatiques gonflables 260 mm de Ø Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Profondeur des bavettes 200 mm Peinture époxy	02
22	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	20
23	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum	20
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis	20
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	06
26	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu	20
27	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge	20
28	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 ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800	4
29	Armoire métallique à 2 portes battantes - Armoire métallique haute 2 portes battantes ;	

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
	<ul style="list-style-type: none"> - Epaisseur de la tôle : 10/10 minimum ; - 4 tablettes intérieures réglables renforcées; - 5 rangées de classement modulables ; - Fermeture par serrure incorporée de bonne qualité ; Dimensions : <ul style="list-style-type: none"> - hauteur : 2000 mm \pm 5 % - Largeur : 1200 mm \pm 5 % - Profondeur : 450 mm \pm 5 % Couleur : grise perle	04
30	Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (couleur claire) Charnière Tout inox AISI 304 Chaque vestiaire est équipé de 2 cases pour séparation des vêtements avec portemanteau et d'une étagère sur la partie haute (grille inox) Monté sur pied inox AISI 304 Fermeture inox AISI 304 avec possibilité de cadenas Dim 1600X400X1800 mm (\pm 10 %)	10

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Centre d'accueil Ain BORJA
1	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	2
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS	40
3	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	18
4	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	4
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	10
6	RAYONNAGES	12
7	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	4
8	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	2
10	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	2
11	Echelle basse GN 1/1 de 10 niveaux tout inox,	4
12	Echelle haute euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux	2
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	3
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	3
15	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	2
16	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	2
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	2

18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	6
19	MONOBROSSE	3
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	10
21	Diable à haut dossier force 250 Kg	2
22	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	20
23	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	20
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	20
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	6
26	SEAU LAVEUR	20
27	SEAU LAVEUR	20
28	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	4
29	Armoire métallique à 2 portes battantes	4
30	Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (couleur claire) Charnière Tout inox AISI 304	10

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Qté Demandée
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10	10
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	400
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	400
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	100
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	100
6	Boîte à épices	6
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %	400
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	2
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	2
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	2
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité inox 18/10	30
12	Canneleurs inox, droitier	10
13	Canneleurs inox, gaucher	10
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre	100
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	50
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	10
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	50
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	1
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	6
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	10

22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	4
23	Coupe tout	4
24	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée	6
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	400
26	Couteau à génoise	3
27	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable	4
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM	4
29	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.	20
30	Couteau de table monobloc (Classique) En inox 18/10	400
31	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.	40
32	Cuillères de table En inox 18/10	400
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	2
34	Dérouleur ficelle sur table	2
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	14
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum	4
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	4
38	Douille en polycarbonate 24 tailles	4
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	4
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	20

41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	4
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	4
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	4
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	4
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	4
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	4
47	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir	2
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10	10
49	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum $\pm 10\%$	06
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)	400
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	12
52	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum $\pm 10\%$	06
53	Fourchette de table (Classique) En inox 18/10	400
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	20
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	20
56	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. Contenance : 100 cl	4
57	Moulin à poivre en acrylique	14
58	Moulin à sel en acrylique	14
59	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé	08
60	Panière à pain en inox rond et carré	30

61	Panière à pain en roseau rond et carré	30
62	Passoire conique chinois Qualité inox 18/10	10
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	4
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	4
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %	2
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	40
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm	10
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	10
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	10
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	10
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	24
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER En fil d'acier inoxydable. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Epaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.	8
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE S'utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable et réversible en acier trempé.	04
74	Coupe pate	6
75	Triangle	6
76	Spatule coudée	4
77	Couteau pain 20cm	02

78	Pince à glace en inox 3.9cm	06
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 avec couvercle	20
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 avec couvercle	20
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 avec couvercle	10
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle	10
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle	10
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur	10
85	Armoire de décontamination - Pour couteaux et petits ustensiles. - Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminant. - Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation électrique réduite de 25%. - Carrosserie acier inoxydable. - Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. - Fermeture magnétique avec serrure. - Fixation murale, visserie inox fournie. - 50-60 Hertz.	1
86	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.	4
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm	10
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm	10
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm	10
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	10
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	10
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	10
93	Aiguille à brider inox 20 cm	40
94	Tamis à pistolet	02

95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	10
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm	10
97	Dénoyauteur à olive	06
98	Plaque en inox perforée 60cm x 40cm	10
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	2
100	Zesteur	6
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	20
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	20
103	Plateau ovale de service antidérapant	30
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	10
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	10
106	Racle tout nylon 120X95 mm	5
107	Racloir à billot	04
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	400
109	Râpe à muscade En acier inoxydable	08
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	4
111	Rouleau pic-vite en polyamide	2
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox	2
113	Saladier granité	60
114	Saupoudreuse à sucre	4
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum	02
116	SET DE TABLE en plastique lessivable	400
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°	10
118	Spatule flexible de 180 mm	10

119	Spatule flexible inox de 230 mm	5
120	Spatule flexible inox de 300 mm	5
121	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm \pm 10 %	5
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox	5
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	5
124	Cartouche à siphon froid	100
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %	2
126	Tamis tout inox \varnothing de 350 \pm 10 % N° de maille : 20	2
127	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 20 mm	2
128	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm	2
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 100 mm	100
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 80 mm	100
131	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 100	100
132	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 80 mm	100
133	TASSE A CAFE CRÈME EN PORCELAINE	200
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	200
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	50
136	Vase en verre de table hauteur 140mm	50
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	50
138	VERRE A BALLON 25CL	600
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	300
140	Verre gigogne 22 cl	600

141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %	400
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	60
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10	40
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	40
145	Beurrier	150
146	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum	04
147	Cendrier	100
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	200
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	200
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	2
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	50
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco	50
153	Coupelle à sucre	50
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10	20
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10	20
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10	20
157	Cuillère à café En inox 18/10	200
158	Cuillère à Moka En inox 18/10	200
159	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10	30
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	06
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	10

162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	10
163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	10
164	Fusil-mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde	04
165	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	12
166	Huillier vinaigrier	100
167	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	10
168	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	10
169	Mandoline En acier inoxydable 18/10	04
170	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10	02
171	Moutardier	50
172	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.	04
173	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %	2
174	Pinceau plat	4
175	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %	20
176	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %	20
177	Plateau de service à anse rectangulaire	50
178	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	20
179	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum	50
180	Protège menu	100
181	Racle tout nylon	5

182	Ramasse couverts plastique	5
183	Ramasse miette	20
184	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum	50
185	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum	30
186	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm.	400
187	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	400
188	Sucrier doseur de sucre	50
189	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	400
190	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	30
191	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum	400
192	SERIE DE 6 CASSEOLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	6
193	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	6
194	POELE INOX 36	5
195	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	4
196	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	20
197	POELE OVALE A POISSON diam 36	12
198	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	02
199	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	10

200	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	08
201	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	20
202	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	15
203	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	12
204	Moule à cake évasé 24 cm	4
205	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm	4
206	Ciseau de cuisine en acier inoxydable	10
207	Maryse 25cm, 35cm, 40cm	4
208	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø	8
209	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø	8
210	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	10
211	Assiette gastro 26 cm Ø	400
212	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	200
213	Cafetière isothermique conique en inox 1L	25
214	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	25
215	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)	60
216	Théier argenté en inox 6 pax	50
217	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)	400
218	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.	04
219	Coupe pain	02
220	Coquiller à beur	04
221	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm	150
222	Dessous de carafe en inox	60

223	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3	01
224	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes	2
225	Réchaud électrique Caractéristique technique : Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre. - cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400	2
226	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40	12
227	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	50
228	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	6
229	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	4
230	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 450 mm x 150 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	4
231	Couscoussier avec couvercle Capacité 17.5 L Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	4
232	Couscoussier avec couvercle Capacité 50 L Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction.	3

	Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.	
233	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) mm 320 x 140 Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.	6
234	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) mm 400 x 140 Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.	4
235	Chafing Dish Chafing Dish électrique-GN 1/1 • Acier inoxydable • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire • Bac GN 1/1, 100 mm profond • Thermostat 1-8 • Puissance : 2,2 kW / 230 V • L 630 x P 360 x H 290 mm • Crochets pour couvercle inclus	04
236	Chafing Dish rond électrique • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C • Volume : 6L • Finition : inox Aisi 202	04
237	Plateau miroir empilable pour présentation buffet Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1 Bordure lisse Longueur : 53 cm Largeur : 32.5 cm Hauteur : 1.5 cm	30

Tableau de répartition :

Items N°	Désignations	Centre d'accueil Ain BORJA
1	Araignée acier inoxydable	10
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	400
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	400
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	100
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	100

6	Boîte à épices	6
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %	400
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	2
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	2
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	2
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	30
12	Canneleurs inox, droitier	10
13	Canneleurs inox, gaucher	10
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre	100
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	10
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	50
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	10
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	50
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	1
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	6
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	10
22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	4
23	Coupe tout	4
24	Couteau à désosser	6
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	400
26	Couteau à génoise	3
27	Couteau à poisson	4
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM	4
29	Couteau de cuisine	20
30	Couteau de table monobloc (Classique)	400
31	Couteau d'office	40
32	Cuillères de table	400
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	2
34	Dérouleur ficelle sur table	2
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	14

36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum	4
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	4
38	Douille en polycarbonate 24 tailles	4
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	4
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	20
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	4
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	4
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	4
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	4
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	4
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	4
47	Entonnoir	2
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10	10
49	Fourchette 2 dents	6
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)	400
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	12
52	Fourchette chef 2 dents	6
53	Fourchette de table (Classique)	400
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	20
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	20
56	Mesure litre	4
57	Moulin à poivre	14
58	Moulin à sel	14
59	Ouvre boîte	8
60	Panière à pain en inox rond et carré	30
61	Panière à pain en roseau rond et carré	30
62	Passoire conique chinois	10
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	4
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	4
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,	2

	longueur 1200 mm \pm 10 %	
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	40
67	Planche à découper	10
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	10
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	10
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	10
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	24
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER	8
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	4
74	Coupe pate	6
75	Triangle	6
76	Spatule coudée	4
77	Couteau pain 20cm	2
78	Pince à glace en inox 3.9cm	6
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 H 100 avec couvercle	20
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 H 100 avec couvercle	20
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 H 100 avec couvercle	10
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN ½ H 100 4L avec couvercle	10
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 65 2.4L avec couvercle	10
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65	10
85	Armoire de décontamination	1
86	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS	4
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm	10
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm	10
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm	10
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	10
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm	10
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	10
93	Aiguille à brider inox 20 cm	40

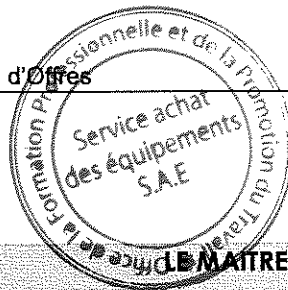
94	Tamis à pistolet	2
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	10
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm	10
97	Dénoyauteur à olive	6
98	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	10
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	2
100	Zesteur	6
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	20
102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	20
103	Plateau ovale de service antidérapant	30
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	10
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	10
106	Racle tout nylon 120x95 mm	5
107	Racloir à billot	4
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	400
109	Râpe à muscade En acier inoxydable	8
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	4
111	Rouleau pic-vite en polyamide	2
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox	2
113	Saladier granité	60
114	Saupoudreuse à sucre	4
115	Scie à viande	2
116	SET DE TABLE en plastique lessivable	400
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°	10
118	Spatule flexible de 180 mm	10
119	Spatule flexible inox de 230 mm	5
120	Spatule flexible inox de 300 mm	5
121	Spatule inox,	5
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox	5
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox	5
124	Cartouche à siphon froid	100
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %	2
126	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 %	2

	N° de maille : 20	
127	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm	2
128	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	2
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm	100
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm	100
131	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100	100
132	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm	100
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	200
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	200
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	50
136	Vase en verre de table hauteur 140mm	50
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	50
138	VERRE A BALLON 25CL	600
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	300
140	Verre gigogne 22 cl	600
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %	400
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	60
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10	40
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	40
145	Beurrer	150
146	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum	4
147	Cendrier	100
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	200
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	200
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	2
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	50
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco	50

153	Coupelle à sucre	50
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 Qualité inox 18/10	20
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 Qualité inox 18/10	20
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 Qualité inox 18/10	20
157	Cuillère à café En inox 18/10	200
158	Cuillère à Moka En inox 18/10	200
159	Cul de poule inox \varnothing 240mm \pm 10 % Qualité inox 18/10	30
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	6
161	Ecumoire inox monobloc \varnothing de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10	10
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	10
163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2	10
164	Fusil mèche ronde	4
165	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	12
166	Huillier vinaigrier	100
167	Louche inox monobloc \varnothing de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10	10
168	Louche inox monobloc \varnothing de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10	10
169	Mandoline En acier inoxydable 18/10	4
170	Moulin à légumes	2
171	Moutardier	50
172	Noyaux de cuisson	4
173	Pelle aluminium longueur de 210mm \pm 10 %	2
174	Pinceau plat	4
175	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm \pm 10 %	20
176	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm \pm 10 %	20
177	Plateau de service à anse rectangulaire	50
178	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	20
179	Plateau rond de service antidérapant	50

	Diamètre : 400 minimum	
180	Protège menu	100
181	Racle tout nylon	5
182	Ramasse couverts plastique	5
183	Ramasse miette	20
184	Saucières	50
185	Seau plastique	30
186	Serviette de cuisine :	400
187	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	400
188	Sucrier doseur de sucre	50
189	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	400
190	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %	30
191	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum	400
192	SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28	6
193	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32	6
194	POELE INOX 36	5
195	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	4
196	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30	20
197	POELE OVALE A POISSON diam 36	12
198	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22	2
199	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60	10
200	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM	8
201	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35	20
202	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36	15
203	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE	12
204	Moule à cake évasé 24 cm	4
205	Cadre extensible à génoise Dimension 24-cm	4
206	Ciseau de cuisine en acier inoxydable	10
207	Maryse 25cm, 35cm, 40cm	4
208	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø	8
209	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø	8
210	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	10
211	Assiette gastro 26 cm Ø	400
212	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	200

213	Cafetière isothermique conique en inox 1L	25
214	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	25
215	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)	60
216	Théier argenté en inox 6 pax	50
217	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)	400
218	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.	4
219	Coupe pain	2
220	Coquiller à beur	4
221	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm	150
222	Dessous de carafe en inox	60
223	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3	1
224	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes	2
225	Réchaud électrique INDUCTION	2
226	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40	12
227	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	50
228	Rondeau avec couvercle	6
229	Rondeau avec couvercle	4
230	Rondeau avec couvercle	4
231	Couscoussier avec couvercle	4
232	Couscoussier avec couvercle	3
233	PASSOIRE CONIQUE INOX	6
234	PASSOIRE CONIQUE INOX	4
235	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1	4
236	Chafing Dish rond électrique	4
237	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	30

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

ABDELILAH AOURAGH

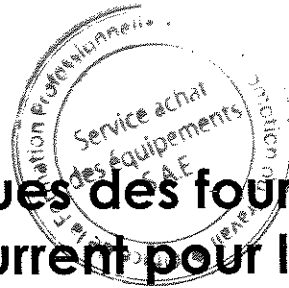
Directeur de l'Approvisionnement
et de la Logistique

✓

AD

Annexe :

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



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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1) 		
2	<p>PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Plaque lisse 1/2, nervure 1/2 en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température • Placard avec 2 portes 		
3	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs 		

	<p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes 		
4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2 Portes ouvrante a la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. • Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 11 détendeurs – 11 vannes d'arrêt – 11 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement 		
5	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p>		

	Référence : En acier inox AISI 304 Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable plafond amovible, descente manuelle Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz		
6	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets. • sortie verticale avec bonde siphonée Norme CEE.		
7	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum avec variateur de vitesse Puissance : 650 W minimum Vitesse 2000 tr/min minimum Alimentation monophasée 220 V+T		
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique • 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 7 KW minimum • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 Hz MODES DE CUISSON		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • système de lavage automatique <ul style="list-style-type: none"> • Adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé et <p>hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</p>		
9	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électronique • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 Hz</p> <p>Puissance électrique 7 KW maximum</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p><u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé • Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs 		
10	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>4 niveaux de 4 plaques de 600*400</p> <p>Bouches levantes</p> <p>Habillage tout en inox,</p>		

	<p>Chauffage électrique direct, montée en température très-rapide, environ 30 min.</p> <p>Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance</p> <p>Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.</p> <p>Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.</p> <p>Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.</p> <p>Monté sur étuve chauffante en inox de même - piètement réglable.</p> <p>Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N</p> <p>Puissance 10 KW minimum</p> <p>Arrivée d'eau</p> <p>Evacuation trop plein des buées 3/8''</p>		
11	<p>MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>02 groupes avec adoucisseur</p> <p>Dimensions minimum : H x P x L : 430 x 530x650 mm</p> <p>Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum</p> <p>Capacité électrique : 2,9Kw mini</p> <p>Arrêt écoulement : automatique</p> <p>Eau chaude : 1 sortie</p> <p>Vapeur : 2 sorties</p> <p>Accessoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café 		
12	BALANCE PESE CARCASSE		

	Marque : Référence : Portée : 300 Kg. Cadran affichage électronique Livré avec : Plateau crochet de pesage.		
13	TRANCHEUR Marque : Référence : en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame-acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiser,		
14	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Corps en abs avec variateur de vitesse 11000 à 18000 tpm Capacité : 1,5 litre minimum		
15	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : en acier chromé avec levier Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure.		
16	MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant) - Construction en acier inoxydable 18/10 brossé extérieur - Parois intérieures doublées. Une étagère réglable au pas de 70 mm		

	<ul style="list-style-type: none"> - Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail avec sécurité anti-décrochement et butée de fin de course - Dessus chauffant. Chauffage de l'étuve ventilé, régulation électronique de la température avec affichage digital - Alimentation électrique mono 230V+T / Fréquence 50 / 60 HZ. - Température de réglage : 50°C à 85°C - Puissance de chauffe étuve + table chaude comprise entre 3,1 KW et 3,6 KW. - Pieds en tube inox rond diamètre 64 mm démontables avec réglage de 895 à 945 mm - Hauteur standard : 900 mm 		
17	MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL Marque : Référence : Capacité : 02 Kg, Puissance : 356 W Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g		
18	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER cuve en inox ; capacité : 6 litres, Variateur de vitesse Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Livré avec équipement : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm		
19	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE		

	Marque : Référence : Diamètre plateau 24,5 cm Capacité 20 l minimum. Puissance 700 watts minimum Programmeur mécanique		
20	PERCOLATEUR Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz		
21	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. Marque : Référence : conforme aux normes CE lame dentelé moteur de 750W minimum, Hauteur de coupe : 240 minimums Bâti en aluminium, Bloc moteur et plateau en inox Alimentation : 220 V – 50 Hz		
22	Collecteur HACCP couleur blanche à couvercle avec bac en plastique 150 litres		
23	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE 1100 litres		
24	Hachoir a viande électrique professionnel en inox Protection thermique du moteur asynchrone ventilé incluse Unité d'embout d'entreprise facile à retirer en acier inox AISI 304 Plats-formes auto-affilées en acier inoxydable incluses Structuré en acier inox AISI 304 Disques standard : différents diamètres		

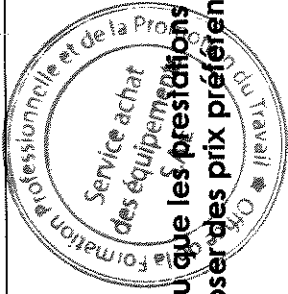
	<p>Débit : 300 kg/h Alimentation : 230 V/1+N/50 Hz équipé de grille et couteau en inox auto-aiguisage qui empêchent toute corrosion et assurent une parfaite hygiène. Robustesse, facilité d'entretien</p>		
--	--	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	9		
2	PLAQUE GRILLADE-1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR	U	1		
3	FRITEUSE 2 BAGS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1		
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	1		
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	2		
6	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400	U	10		
7	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	3		
8	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1		
9	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1		
10	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX	U	1		
11	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1		
12	BALANCE PESE CARCASSE	U	1		
13	TRANCHEUR	U	1		
14	BLENDER ELECTRIQUE	U	3		
15	PRESSE AGRUME CUVE	U	2		
16	MEUBLE ETUVE TABLE CHAUDE (Version traversant)	U	02		
17	MOULIN A CAFE AVEC ECRAN DIGITAL	U	1		
18	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	2		
19	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2		
20	PERCOLATEUR	U	2		
21	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.	U	1		
22	Collecteur HACCP couleur blanche	U	20		
23	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	6		
24	BATTEUR MELANGEUR	U	1		
	MONTANT TOTAL EN HTVA				
	TOTAL DE LA TVA (TAUX %)				
	MONTANT TOTAL EN TTC				



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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

➤ LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TURBINE A GLACE VERTICALE Marque : Référence : Capacité minimale : 20 L/ H Habillage en inox moteur agitateur à lame raclante extraction automatique Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz Puissance : 2 kW minimum		
2	MACHINE A GLAÇONS Marque : Référence : Production : 25 Kg/24 h minimum Bac de stockage : 6 Kg minimum. Habillage en inox Branchement en eau froide Groupe compresseur hermétique tropicalisé Puissance : 1/8 ch. minimum. Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ		
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L Marque : Référence : Température de -18-20°C capacité 700 L Porte GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, Affichage de la température à l'extérieur, arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent		

	<p>Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</p> <p>Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</p> <p>Voyant de mise sous tension</p> <p>Régulation électronique</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé</p> <p>Évaporation automatique des eaux de dégivrage</p> <p>Évaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Puissance groupe compresseur : 600 W minimum</p> <p>Livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
4	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°+8° C</p> <p>Capacité : 700 L - GN 2/1</p> <p>Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</p> <p>Poignée non débordante,</p> <p>Affichage de la température à l'extérieur,</p> <p>arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</p> <p>Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent</p> <p>Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</p>		

	<p>Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</p> <p>Voyant de mise sous tension</p> <p>Régulation électronique</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé</p> <p>Evaporation automatique des eaux de dégivrage</p> <p>Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</p> <p>Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz</p> <p>Puissance groupe compresseur : 375 W minimum</p> <p>Livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°+8° C</p> <p>Capacité 1400 litres - GN 2/1</p> <p>Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</p> <p>Poignée non débordante,</p> <p>Affichage de la température à l'extérieur,</p> <p>alarme porte ouverte,</p> <p>alarme hausse anormale de la température,</p> <p>arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</p> <p>Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</p> <p>Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</p> <p>Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique</p> <p>Voyant de mise sous tension</p>		

	<p>Régulation électronique</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé</p> <p>Evaporation automatique des eaux de dégivrage –</p> <p>Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</p> <p>Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz</p> <p>Puissance groupe compresseur : 560 W minimum</p> <p>livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
6	<p>ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF- CAPACITE 1400 Litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -20° C</p> <p>Capacité 1400 litres - GN 2/1</p> <p>Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur</p> <p>Poignée non débordante,</p> <p>Affichage de la température à l'extérieur,</p> <p>alarme porte ouverte,</p> <p>alarme hausse anormale de la température,</p> <p>arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte</p> <p>Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte</p> <p>Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable</p> <p>Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique</p> <p>Voyant de mise sous tension</p> <p>Régulation électronique</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé</p>		

	<p>Evaporation automatique des eaux de dégivrage –</p> <p>Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage</p> <p>Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz</p> <p>Puissance groupe compresseur : 560 W minimum</p> <p>livrée avec :</p> <p>3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>		
7	<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2+8 C°</p> <p>Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880</p> <p>Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf des extérieur</p> <p>Dégivrage automatique de l'évaporateur</p> <p>Evaporation automatique du condensat</p> <p>Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)</p> <p>Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min</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>Portes avec poignée ergonomique réversibles</p> <p>fermeture par joint magnétique "à pression"</p> <p>Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,</p>		

	<p>Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "casting".</p> <p>Alimentation électrique 220 V – 50 Hz</p> <p>Puissance électrique : 360 w minimum</p>		
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions $\pm 10 \%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum).</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées de condamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital s</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</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</p> <p>Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 KW minimum</p> <p>Alimentation Mono 220 V - 50 Hz</p>		

	<p>Fourni avec :</p> <p>Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre.</p>		
9	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire</p> <p>Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)</p> <p>Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d'épaisseur minimum)</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides</p> <p>contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>Dégivrage automatique</p> <p>Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage</p>		

Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres), puissance 2 KW minimum

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec :

Rayonnage à 4 niveaux en alu ou propylaine,
Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum
et Longueur total : 4 m minimum

Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	TURBINE A GLACE VERTICALE	U	1		
2	MACHINE A GLAÇONS	U	2		
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	2		
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1		
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	2		
6	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIF- CAPACITE 1400 Litres	U	1		
7	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE	U	2		
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1		
9	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

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

Signature et cachet du concurrent

Fait à le ,.....

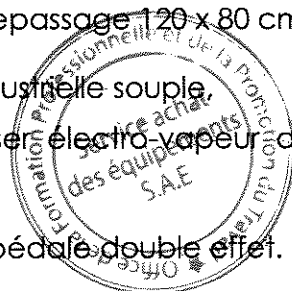
➤ Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum</p> <p>pompe inox,</p> <p>3 cycles,</p> <p>Surchauffeur puissance 7KW minimum,</p> <p>Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm</p> <p>Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm</p> <p>Poste de prélavage automatique</p> <p>Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif d'injection des produits de lessive</p>		
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Hauteur de passage mini 300 mm</p> <p>Lavage puissance 2 KW Mini</p> <p>Rinçage : 2 KW mini</p>		

3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum Marque : Référence :		
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL Marque : Référence :		
5	PANIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 8 rangers minimum		
6	LAVEUSE ESSOREUSE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 23 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; A socle fixe Variateur de vitesse à fréquence Programmeur ; Chauffage électrique, puissance : 8 KW minimum ; Puissance : 15 KW minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz		
7	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 8 à 10kg Tambour acier inoxydable Vitesse de rotation : 38 tr/min environ Tambour en acier inox ; Chauffage électrique puissance : 18 KW minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz		
8	CALANDREUSE		

	Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm Capacité : 20 kg/ H mini Panneau de contrôle Bouton d'arrêt d'urgence Commande manuelle du cylindre Commutateur principal et alimentation de puissance Variateur de vitesse Puissance totale : 8 kw mini Alimentation : 380 V – 50 Hz		
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
10	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : 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 RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, Marque : Référence : chauffante, aspirante, chauffage avec limiteur de température, Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz,		

	surface de repassage 120 x 80 cm, garniture industrielle souple, fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone, socle avec pédale double effet.		
--	--	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items N°	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA	Prix Total En HTVA
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1		
2	LAVE VERRE	U	2		
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum	U	10		
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	U	10		
5	PANIER A PLATEAUX	U	10		
6	LAVEUSE ESSOREUSE	U	2		
7	SECHOIR DE LINGE	U	1		
8	CALANDREUSE	U	1		
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	10		
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	8		
11	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,	U	1		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

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

Signature et cachet du concurrent

Fait à le

➤ **Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : Dim : 600 x 800 x 900 mm±10%</p> <p>Inox AISI 304 assiette à niveau constant</p> <p>alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)</p> <p>Présentation Scotch Brite sur le dessus</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Construction entièrement en acier inox 18.10</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p>		
2	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

3	<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 • Double par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contreplaqué • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse 		
4	<p>CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 875X546X845 mm. • 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants 		
5	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10-% • sur roulettes 		
6	<p>RAYONNAGES</p> <p>Conçus pour le stockage des produits alimentaires.</p> <p>Structure en aluminium anodisé.</p> <p>Plateaux en polypropylène amovibles et lavables en machine.</p> <p>Hauteur des niveaux des 4 étagères réglable sur 7 positions.</p> <p>Pieds équipés de vérins réglables.</p>		

	<p>Charge maximale par niveau : 90 kg.</p> <p>Livré en kit. Le kit additionnel comprend 1 échelle et 4 étagères à raccorder sur le kit de base.</p> <p>Kit de base : 1015 x 425 x 1730 mm</p> <p>Kit additionnel : 905 x 425 x 1730 mm</p>		
7	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES		
8	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304 • Billet en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm 		
9	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm 		
10	<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 		
11	<p>Echelle basse GN 1/1 de 10 niveaux tout inox,</p> <p>entrée 325mm (petit côté)</p> <p>Butées avant arrière</p> <p>4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Platine inox Ø 125mm dont 2 à frein</p> <p>Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm</p> <p>Glissière inox soudée avec butée d'extrémité de glissières</p>		
12	<p>Echelle haute euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux</p>		

	<p>tout inox, entrée 325 mm</p> <p>Butées avant arrière</p> <p>4 roulettes pivotantes nylon avec pare chocs dont 2 à frein</p> <p>Platine inox, Ø 125 mm</p> <p>Ossature en tube d'acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm</p> <p>Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières</p> <p>4 roulettes inox 18:10 Ø 125mm dont 2 à frein</p> <p>Butoirs d'angle en caoutchouc</p>		
13	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000</p> <p>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 • Dimensions : 1500 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 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 		
15	<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 • Dimensions : 1900 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400 x 400 ou 500 x 500 mm • Dossier 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 dossierers • 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 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 		
16	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 		
17	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une lance de 15 m • Enrouleur • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 		
18	<p>ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Aspirateur eau et poussières 30L</p> <p>Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p> <p>Type d'alimentation : Electrique</p> <p>1300 W (performance équivalente à un 2000 W)</p> <p>Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible</p>		

	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 machoir 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec 200 sacs poubelle		
21	Diable à haut dossier force 250 Kg Roues pneumatiques gonflables 260 mm de Ø Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Profondeur des bavettes 200 mm Peinture époxy		
22	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE		
23	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum		
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE Monture bois - douille vis		
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT		
26	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		

27	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		
28	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		
29	Armoire métallique à 2 portes battantes - Armoire métallique haute 2 portes battantes ; - Epaisseur de la tôle : 10/10 minimum ; - 4 tablettes intérieures réglables renforcées ; - 5 rangées de classement modulables ; - Fermeture par serrure incorporée de bonne qualité ; Dimensions : - hauteur : 2000 mm $\pm 5\%$ - Largeur : 1200 mm $\pm 5\%$ - Profondeur : 450 mm $\pm 5\%$ Couleur : grise perle		
30	Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (couleur claire) Charnière Tout inox AISI 304 Chaque vestiaire est équipé de 2 cases pour séparation des vêtements avec portemanteau et d'une étagère sur la partie haute (grille inox) Monté sur pied inox AISI 304 Fermeture inox AISI 304 avec possibilité de cadenas Dim 1600X400X1800 mm ($\pm 10\%$)		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	2		
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS	U	40		
3	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	18		
4	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	U	4		
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	10		
6	RAYONNAGES	U	12		
7	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4		
8	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1		
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	2		
10	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	2		
11	Echelle basse GN 1/1 de 10 niveaux tout inox,	U	4		
12	Echelle haute euro norme 600/400 mm GN 1/1 de 20 niveaux	U	2		
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	3		
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUITOIR	U	3		
15	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUITOIR	U	2		
16	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	2		
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	2		
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE	U	6		
19	MONOBROSSE	U	3		
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	10		
21	Diabie à haut dossier force 250 Kg	U	2		
22	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	20		

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
23	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	20		
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	20		
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	6		
26	SEAU LAVEUR	U	20		
27	SEAU LAVEUR	U	20		
28	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	4		
29	Armoire métallique à 2 portes battantes	U	4		
30	Bloc de 4 vestiaires en PVC teinté dans la masse (Couléur claire) Charnière Tout inox AISI 304	U	10		
MONTANT TOTAL EN HTVA					
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)					
MONTANT TOTAL EN TTC					

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

Signature et cachet du concurrent

Fait à le

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée acier inoxydable Ø de 110 à 140 mm En acier inoxydable 18/10		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM		
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum		
6	Boîte à épices		
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %		
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur		
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum		
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum		
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Qualité inox 18/10		
12	Canneleurs inox, droitier		
13	Canneleurs inox, gaucher		
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum		
17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum		

18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum		
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine		
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable		
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum		
22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10		
23	Coupe tout		
24	Couteau à désosser Largeur : 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée		
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)		
26	Couteau à génoise		
27	Couteau à poisson Lame en acier inoxydable		
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM		
29	Couteau de cuisine largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
30	Couteau de table monobloc (Classique) En inox 18/10		
31	Couteau d'office Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté mitre carrée.		
32	Cuillères de table En inox 18/10		

33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox		
34	Dérouleur ficelle sur table		
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum		
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum		
37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum		
38	Douille en polycarbonate 24 tailles		
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum		
40	Egouttoir en inox pour bac gastronomique GN 1/3		
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum		
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum		
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum		
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum		
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8		
47	Entonnoir - En acier inoxydable 18/10 - Support d'entonnoir		
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm En acier inoxydable 18/10		
49	Fourchette 2 dents En acier inoxydable Longueur de 270mm minimum ± 10 %		

50	FOURCHETTE A-DESSERT 4000 (Entremet)		
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable		
52	Fourchette chef 2 dents En acier inoxydable longueur 180mm minimum ± 10 %		
53	Fourchette de table (Classique) En inox 18/10		
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses		
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses		
56	Mesure litre Doseur, verseur gradué en acier inoxydable Contenance : 100 cl		
57	Moulin à poivre en acrylique		
58	Moulin à sel en acrylique		
59	Ouvre boîte Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
60	Panière à pain en inox rond et carré		
61	Panière à pain en roseau rond et carré		
62	Passoire conique chinois Qualité inox 18/10		
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres		
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres		

65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %		
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm		
67	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité blanc - Dimensions : 600 x 400 mm		
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm		
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm		
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm		
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm		
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER En fil d'acier inoxydable. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Epaisseur max. d'accueil des planches : 35 mm.		
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE		

	<p>S'utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des</p> <p>planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable</p> <p>et réversible en acier trempé.</p>		
74	Coupe pâte		
75	Triangle		
76	Spatule coudée		
77	Couteau pain 20cm		
78	Pince à glace en inox 3.9cm		
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 avec couvercle		
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 avec couvercle		
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 avec couvercle		
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 4L avec couvercle		
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 2.4L avec couvercle		
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur		
85	<p>Armoire de décontamination</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour couteaux et petits ustensiles. - Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique décontaminant. - Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation 		

	<p>électrique réduite de 25%.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carrosserie acier inoxydable. - Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. - Fermeture magnétique avec serrure. - Fixation murale, visserie inox fournie. - 50-60 Hertz. 		
86	<p>PLANCHE À DÉCOUPER BOIS</p> <p>Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.</p>		
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm		
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm		
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm		
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm		
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm		
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm		
93	Aiguille à brider inox 20 cm		
94	Tamis à pistolet		
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm		
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm		
97	Dénoyauteur à olive		
98	Plaque en inox perforée 60cm x 40cm		
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32		
100	Zesteur		
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1		

102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm		
103	Plateau ovale de service antidérapant		
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %		
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %		
106	Racle tout nylon 120X95 mm		
107	Racloir à billot		
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum		
109	Râpe à muscade En acier inoxydable		
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %		
111	Rouleau pic-vite en polyamide		
112	Rouleau à pâte de 100 mm en inox		
113	Saladier granité		
114	Saupoudreuse à sucre		
115	Scie à viande En acier inoxydable longueur 180mm minimum		
116	SET DE TABLE en plastique lessivable		
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérente, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 c°		
118	Spatule flexible de 180 mm		
119	Spatule flexible inox de 230 mm		
120	Spatule flexible inox de 300 mm		
121	Spatule inox, large coudée, manche polypropylène noir surmoulé Dimensions : 150x80 mm ± 10 %		
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox		
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox		

124	Cartouche à siphon froid		
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm \pm 10 %		
126	Tamis tout inox \varnothing de 350 \pm 10 % N° de maille : 20		
127	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 20 mm		
128	Tamis tout inox \varnothing de 350 maille de 25 mm		
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 100 mm		
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée \varnothing 80 mm		
131	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 100		
132	Tartelette en fer blanc ronde unie \varnothing 80 mm		
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE		
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE		
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum		
136	Vase en verre de table hauteur 140mm		
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm		
138	VERRE A BALLON 25CL		
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum		
140	Verre gigogne 22 cl		
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche \varnothing de 240mm \pm 5 %		
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10		

144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10		
145	Beurrer		
146	Bouilloire en inox ELECTRIQUE capacité : 4 l minimum		
147	Cendrier		
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm \pm 5 % et une hauteur de 30 mm minimum		
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm \pm 5 % et une hauteur de 16mm minimum		
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30		
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum		
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco		
153	Coupelle à sucre		
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Qualité inox 18/10		
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité inox 18/10		
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité inox 18/10		
157	Cuillère à café En inox 18/10		
158	Cuillère à Moka En inox 18/10		
159	Cul de poule inox Ø 240mm \pm 10 % Qualité inox 18/10		
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable		
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm \pm 5 % En acier inoxydable 18/10		
162	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1		

163	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½		
164	Fusil mèche ronde En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noir - mèche ronde		
165	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm		
166	Huillier vinaigrier		
167	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10		
168	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10		
169	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
170	Moulin à légumes Fournis avec 3 grilles En acier inoxydable 18/10		
171	Moutardier		
172	Noyaux de cuisson En aluminium pur A5 En kg.		
173	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %		
174	Pinceau plat		
175	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %		
176	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %		
177	Plateau de service à anse rectangulaire		
178	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum		
179	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum		
180	Protège menu		
181	Racle tout nylon		

182	Ramasse couverts plastique		
183	Ramasse miette		
184	Saucières En inox Capacité 15 cl minimum		
185	Seau plastique matière PP Avec couvercle qualité alimentaire, forme cylindrique coloris : Blanc pour corps et couvercles Avec anse - Capacités 10 L minimum		
186	Serviette de cuisine : - couleur blanche - Dim : 500 x 500 mm		
187	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
188	Sucrier doseur de sucre		
189	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		
190	Tourtière cannelée amovible en fer blanc, Ø de 200 mm ± 10 %		
191	Verre trempé Capacité : 20 cl minimum		
192	SERIE DE 6 CASSEOLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
193	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32 Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		

194	POELE INOX 36		
195	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26		
196	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30		
197	POELE OVALE A POISSON diam 36		
198	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22		
199	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60		
200	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM		
201	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35		
202	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36		
203	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE		
204	Moule à cake évasé 24 cm		
205	Cadre extensible à génoise Dimension 24 cm		
206	Ciseau de cuisine en acier inoxydable		
207	Maryse 25cm, 35cm, 40cm		
208	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø		
209	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø		
210	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø		
211	Assiette gastro 26 cm Ø		
212	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl		
213	Cafetière isothermique conique en inox 1L		
214	Cafetière isothermique conique en inox ½ L		
215	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)		
216	Théier argenté en inox 6 pax		
217	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)		

218	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.		
219	Coupe pain		
220	Coquiller à beur		
221	Coupe à dessert forme basse 23 cl 13.5 cm Ø /H 10 cm		
222	Dessous de carafe en inox		
223	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3		
224	Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes		
225	Réchaud électrique Caractéristique technique : Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre. - cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400		
226	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40		
227	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm		
228	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 320 mm x 105 mm Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir. Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.		
229	Rondeau avec couvercle Dimension : (Ø x H) 400 mm x 130 mm		

	<p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox.</p> <p>Très bonne conduction.</p> <p>Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>		
230	<p>Rondeau avec couvercle</p> <p>Dimension : (Ø x H)</p> <p>450 mm x 150 mm</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox.</p> <p>Très bonne conduction.</p> <p>Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>		
231	<p>Couscoussier avec couvercle</p> <p>Capacité 17.5 L</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox.</p> <p>Très bonne conduction.</p> <p>Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>		
232	<p>Couscoussier avec couvercle</p> <p>Capacité 50 L</p> <p>Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.</p> <p>Fond sandwich inox/alu/inox.</p> <p>Très bonne conduction.</p> <p>Montures fortes en tube d'inox, soudées, sans rivets.</p>		
233	<p>PASSOIRE CONIQUE INOX</p> <p>Dimension : (Ø x H) mm</p> <p>320 x 140</p> <p>Passoire à poignées, bord jonc.</p> <p>Modèle robuste, facile à nettoyer.</p> <p>Perforation Ø 4 mm.</p>		

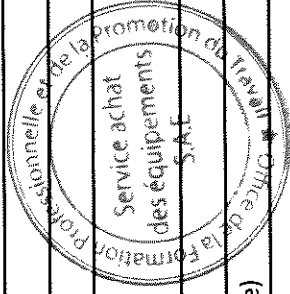
234	PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension : (Ø x H) mm 400 x 140 Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm.		
235	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1 • Acier inoxydable • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire • Bac GN 1/1, 100 mm profond • Thermostat 1-8 • Puissance : 2,2 kW / 230 V • L 630 x P 360 x H 290 mm • Crochets pour couvercle inclus		
236	Chafing Dish rond électrique • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C • Volume : 6L • Finition : inox Aisi 202		
237	Plateau miroir empilable pour présentation buffet Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1 Bordure lisse Longueur : 53 cm Largeur : 32.5 cm Hauteur : 1.5 cm		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

Items N°	Désignations	Unifié	QTE	Prix Unitaire	Prix Total
1	Araignée acier inoxydable	U	10		
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum	U	400		
3	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM	U	400		
4	Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum	U	100		
5	Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum	U	100		
6	Boîte à épices	U	6		
7	Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %	U	400		
8	Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	2		
9	Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum	U	2		
10	Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum	U	2		
11	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	30		
12	Canneleurs inox, droitier	U	10		
13	Canneleurs inox, gaucher	U	10		
14	Carafe à eau base carrée Capacité : 1 litre	U	100		
15	Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10		
16	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	50		

17	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	10		
18	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum	U	50		
19	Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine	U	1		
20	Ciseaux à poisson En acier inoxydable	U	6		
21	Corne plastique fort 150X100 mm minimum	U	10		
22	Coupe œufs en rondelles minimum En acier inoxydable 18/10	U	4		
23	Coupe tout	U	4		
24	Couteau à désosser	U	6		
25	COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)	U	400		
26	Couteau à génioise	U	3		
27	Couteau à poisson	U	4		
28	Couteau batte En acier inoxydable - Manche en POM	U	4		
29	Couteau de cuisine	U	20		
30	Couteau de table monobloc (Classique)	U	400		
31	Couteau d'office	U	40		
32	Cuillères de table	U	400		
33	Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox	U	2		
34	Dérouleur ficelle sur table	U	2		
35	Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum	U	14		
36	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum	U	4		



37	Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum	U	4		
38	Douille en polycarbonate 24 tailles	U	4		
39	Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum	U	4		
40	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3	U	20		
41	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 9	U	4		
42	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum	U	4		
43	Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum	U	4		
44	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum	U	4		
45	Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum	U	4		
46	Emporte-pièce uni en nylon boîte de 8	U	4		
47	Entonnoir	U	2		
48	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	10		
	En acier inoxydable 18/10				
49	Fourchette 2 dents	U	6		
50	FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entiermet) S.A.E	U	400		
51	Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable	U	12		
52	Fourchette chef 2 dents	U	6		
53	Fourchette de table (Classique)	U	400		
54	Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses	U	20		
55	Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses	U	20		
56	Mesure litre	U	4		
57	Moulin à poivre	U	14		

58	Moulin à sel	U	14		
59	Ouvre boîte	U	8		
60	Panière à pain en inox rond et carré	U	30		
61	Panière à pain en roseau rond et carré	U	30		
62	Passoire conique chinois	U	10		
63	Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres	U	4		
64	Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres	U	4		
65	Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm \pm 10 %	U	2		
66	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	40		
67	Planche à découper	U	10		
68	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité jaune - Dimensions : 600 x 400 mm	U	10		
69	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité rouge - Dimensions : 600 x 400 mm	U	10		
70	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm	U	10		
71	Planche à découper en polyéthylène 500 haute densité VERT - Dimensions : 600 x 400 mm	U	24		
72	RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER	U	8		
73	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	4		

74	Coupe pate	U	6	
75	Triangle	U	6	
76	Spatule coudée	U	4	
77	Couteau pain 20cm	U	2	
78	Pince à glace en inox 3.9cm	U	6	
79	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/1 H 100 avec couvercle	U	20	
80	Bac gastronomique en inox avec couvercle GN 1/1 H 100 avec couvercle	U	20	
81	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/6 H 100 avec couvercle	U	10	
82	Bac gastronomique en polycarbonate GN ½ H 100 4L avec couvercle	U	10	
83	Bac gastronomique en polycarbonate GN 1/2 H 65 2.4L avec couvercle	U	10	
84	Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65	U	10	
85	Armoire de décontamination	U	1	
86	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS	U	4	
87	Spatule mélamine de longueur 250 mm	U	10	
88	Spatule mélamine de longueur 350 mm	U	10	
89	Spatule mélamine de longueur 500 mm	U	10	
90	Spatule en Hêtre de longueur 250 mm	U	10	
91	Spatule en Hêtre de longueur 350 mm S.A.E	U	10	
92	Spatule en Hêtre longueur 500 mm	U	10	
93	Aiguille à brider inox 20 cm	U	40	
94	Tamis à pistolet	U	2	
95	Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm	U	10	
96	Grille à pâtisserie à pieds 60cm x 40 cm	U	10	
97	Dénoyauteur à olive	U	6	
98	Plaque en aluminium perforée 60cm x 40cm	U	10	
99	Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32	U	2	
100	Zesteur	U	6	
101	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1	U	20	

102	Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm	U	20		
103	Plateau ovale de service antidérapant	U	30		
104	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	10		
105	Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %	U	10		
106	Racle tout nylon 120X95 mm	U	5		
107	Racloir à billot	U	4		
108	Ramequin en porcelaine Diamètre : 80 mm minimum	U	400		
109	Râpe à muscade En acier inoxydable	U	8		
110	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	4		
111	Rouleau pic-vite en polyamide	U	2		
112	Roulette à pâte de 100 mm en inox	U	2		
113	Saladier granité	U	60		
114	Saupoudreuse à sucre	U	4		
115	Scie à viande	U	2		
116	SET DE TABLE en plastique lessivable	U	400		
117	Silpat tapis 600x400 mm , adhérent, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant - 40 C° + 300 C°	U	10		
118	Spatule flexible de 180 mm	U	10		
119	Spatule flexible inox de 230 mm	U	5		
120	Spatule flexible inox de 300 mm	U	5		
121	Spatule inox,	U	5		
122	Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène lame inox	U	5		
123	Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène lame inox	U	5		
124	Cartouche à siphon froid	U	100		
125	Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %	U	2		

126	Tamis tout inox Ø de 350 ± 10 % N° de maille : 20	U	2		
127	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm	U	2		
128	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm	U	2		
129	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm	U	100		
130	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm	U	100		
131	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100	U	100		
132	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm	U	100		
133	TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE	U	200		
134	TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE	U	200		
135	Théière inox capacité : 1 litre minimum	U	50		
136	Vase en verre de table hauteur 140mm	U	50		
137	Vase en verre de type académie hauteur 250mm	U	50		
138	VERRE A BALLON 25CL	U	600		
139	Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum	U	300		
140	Verre gigogne 22 cl	U	600		
141	Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %	U	400		
142	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Qualité inox 18/10	U	60		
143	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Réf : Qualité inox 18/10	U	40		
144	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	40		

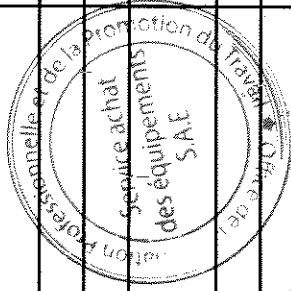
	Qualité inox 18/10					
145	Beurrier	U	150			
146	Bouilloire en inox capacité : 4 l minimum	U	4			
147	Cendrier	U	100			
148	Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum	U	200			
149	Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum	U	200			
150	Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30	U	2			
151	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	50			
152	Coupelle porcelaine blanche de type éco	U	50			
153	Coupelle à sucre	U	50			
154	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 Qualité inox 18/10	U	20			
155	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 Qualité inox 18/10	U	20			
156	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 Qualité inox 18/10	U	20			
157	Cuillère à café En inox 18/10	U	200			
158	Cuillère à Moka En inox 18/10	U	200			
159	Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % Qualité inox 18/10	U	30			
160	Ecailleur à poisson En acier inoxydable	U	6			
161	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	10			

	En acier inoxydable 18/10					
162	Egouttoir en inox pour bac gastronomique GN 1/1	U		10		
163	Egouttoir en inox pour bac gastronomique GN ½	U		10		
164	Fusil mèche ronde	U		4		
165	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U		12		
166	Huillier vinaigrier	U		100		
167	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U		10		
168	Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % En acier inoxydable 18/10	U		10		
169	Mandoline En acier inoxydable 18/10	U		4		
170	Moulin à légumes	U		2		
171	Moutardier	U		50		
172	Noyaux de cuisson	U		4		
173	Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %	U		2		
174	Pinceau plat	U		4		
175	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270x175mm ± 10 %	U		20		
176	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 300x220mm ± 10 %	U		20		
177	Plateau de service à anse rectangulaire	U		50		
178	Plateau polypropylène NSF Dimensions : 260x360 mm minimum	U		20		
179	Plateau rond de service antidérapant Diamètre : 400 minimum	U		50		
180	Protège menu	U		100		
181	Racle tout nylon	U		5		
182	Ramasse couverts plastique	U		5		
183	Ramasse miette	U		20		

184	Saucières		U	50		
185	Seau plastique		U	30		
186	Serviette de cuisine :		U	400		
187	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		U	400		
188	Sucrier doseur de sucre		U	50		
189	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable		U	400		
190	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %		U	30		
191	Verre trempé		U	400		
	Capacité : 20 cl minimum					
192	SERIE DE 6 CASSEOLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28		U	6		
193	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32		U	6		
194	POELE INOX 36		U	5		
195	SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26-28-30-32		U	4		
196	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40x36		U	20		
197	POELE OVALE A POISSON diam 36		U	12		
198	SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22-24-26-28-30-32		U	2		
199	SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60		U	10		
200	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM		U	8		
201	SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35		U	20		
202	SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36		U	15		
203	FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE		U	12		
204	Moule à cake évasé 24 cm		U	4		
205	Cadre extensible à génioise		U	4		
	Dimension 24 cm					
206	Ciseau de cuisine en acier inoxydable		U	10		
207	Maryse 25cm, 35cm, 40cm		U	4		
208	Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø		U	8		

209	Fouet à fil rigide spéciale crème ferme 40cm x16cm Ø	U	8		
210	Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø	U	10		
211	Assiette gastro 26 cm Ø	U	400		
212	Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl	U	200		
213	Cafetière isothermique conique en inox 1L	U	25		
214	Cafetière isothermique conique en inox ½ L	U	25		
215	Vase en porcelaine blanc à fleur (solifleur)	U	60		
216	Théier argenté en inox 6 pax	U	50		
217	Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) 10 cl (10cm x 6.5cm Ø)	U	400		
218	PLANCHE À DÉCOUPER BOIS Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse.	U	4		
219	Coupe pain	U	2		
220	Coquiller à beur	U	4		
221	Coupe à dessert forme basse 23 cl/ 13.5 cm Ø /H 10 cm	U	150		
222	Dessous de carafe en inox	U	60		
223	Porte menu restaurant en inox sur pied avec cadre A3	U	1		
224	Chaque plat professionnelle tout en inox conçu pour recevoir 5 plaques chauffantes	U	2		
225	Réchaud électrique INDUCTION	U	2		
226	Poêle ovale en cuivre étamé Dimension : 300 x 200 x 40	U	12		
227	Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm	U	50		
228	Rondeau avec couvercle	U	6		
229	Rondeau avec couvercle	U	4		
230	Rondeau avec couvercle	U	4		

231	Couscoussier avec couvercle	U	4	
232	Couscoussier avec couvercle	U	3	
233	PASSOIRE CONIQUE INOX	U	6	
234	PASSOIRE CONIQUE INOX	U	4	
235	Chafing Dish Chafing Dish électrique GN 1/1	U	4	
236	Chafing Dish rond électrique	U	4	
237	Plateau miroir empilable pour présentation buffet	U	30	
MONTANT TOTAL EN HTVA				
TOTAL DE LA TVA (TAUX %)				
MONTANT TOTAL EN TTC				



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

Signature et cachet du concurrent

Fait à le