

ROYAUME DU MAROC

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

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

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 96/2023

Le **07 Septembre 2023 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destiné aux Internats ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lots suivants :

- Lot n° 1 : Matériel de cuisson, Fours et petit matériel de cuisine
- Lot n° 2 : Équipements frigorifiques
- Lot n° 3 : Petits matériels de cuisine
- Lot n° 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self-service
- Lot n° 5 : Matériel de laverie et matériel de buanderie
- Lot n° 6 : Petits Outillages de cuisine

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

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- Lot n° 1 : **Quinze mille Dirhams (15 000.00 DH)**
- Lot n° 2 : **Neuf mille six cents Dirhams (9 600.00 DH)**
- Lot n° 3 : **Trois mille cinq cents Dirhams (3 500.00 DH)**
- Lot n° 4 : **Quinze mille cinq cents Dirhams (15 500.00 DH)**
- Lot n° 5 : **Sept mille deux cents Dirhams (7 200.00 DH)**
- Lot n° 6 : **Dix-sept mille Dirhams (17 000.00 DH)**

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

- Lot n° 1 : **Neuf cent quatre-vingt-treize mille huit cent quarante Dirhams (993 840,00 DH) en TTC.**
- Lot n° 2 : **Six cent trente-huit mille cent soixante Dirhams (638 160,00 DH) en TTC.**
- Lot n° 3 : **Deux cent trente mille quarante Dirhams (230 040,00 DH) en TTC.**
- Lot n° 4 : **Un million quatorze mille neuf cent soixante Dirhams (1 014 960,00 DH) en TTC.**
- Lot n° 5 : **Quatre cent soixante-seize mille six cent quarante Dirhams (476 640,00 DH) en TTC.**
- Lot n° 6 : **Un million cent vingt-sept mille trois cent quatre Dirhams (1 127 304,00 DH) en TTC.**

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

Les concurrents peuvent :

- ❖ soit envoyer, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- ❖ soit déposer contre récépissé leurs plis dans le bureau du service des marchés rattaché à la Direction de l'Approvisionnement et la Logistique, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca ;
- ❖ soit les remettre au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance et avant l'ouverture des plis

- ❖ Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n°20-14 du 8 kaada 1435 (4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.

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



المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2023/96

في يوم 07 شتنبر 2023 على الساعة العاشرة 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 و تشغيل معدات المطبخ لفائدة داخلية المعهد المتخصص في التكنولوجيا التطبيقية خريجة و المعهد المتخصص لتكنولوجيا الفنادق و السياحة بني ملال، موزعة على الحصص كالتالي :

- الحصة 1: معدات الطبخ، أفرنة و المعدات الصغيرة للمطبخ
- الحصة 2: معدات التبريد
- الحصة 3: المعدات الصغيرة للمطبخ
- الحصة 4: أدوات التخزين، التوزيع و الخدمة الذاتية
- الحصة 5: أدوات المغسلة و أدوات الغسيل
- الحصة 6: اللوازم الصغيرة للمطبخ

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة

- الحصة 1: خمسة عشر ألف (15 000,00) درهم
- الحصة 2: تسعة آلاف وستمئة (9 600,00) درهم
- الحصة 3: ثلاثة آلاف وخمسمائة (3 500,00) درهم
- الحصة 4: خمسة عشر ألفاً وخمسمائة (15 500,00) درهم
- الحصة 5: سبعة آلاف ومنتان (7 200,00) درهم
- الحصة 6: سبعة عشر ألفاً (17 000,00) درهم

والكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ

- الحصة 1: تسعمائة وثلاثة وتسعون ألفاً وثمانمائة وأربعون درهم (993 840,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: ستمائة وثمانية وثلاثون ألفاً ومائة وستون درهم (638 160,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: منتان وثلاثون ألفاً وأربعون درهم (230 040,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: مليون وأربعة عشر ألفاً وتسعمائة وستون درهم (1 014 960,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: أربعمائة وستة وسبعون ألفاً وستمئة وأربعون درهم (476 640,00) مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6: مليون ومائة وسبعة وعشرون ألفاً وثلاثمائة وأربعة دراهم (1 127 304,00) مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛

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

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



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

Dossier d'Appel D'offres

Ouvert sur offres de prix

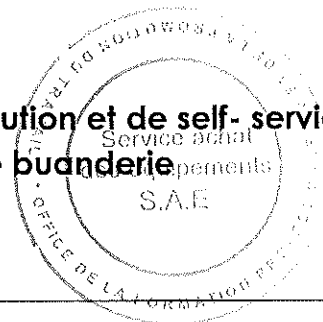
N° .96/ 2023

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

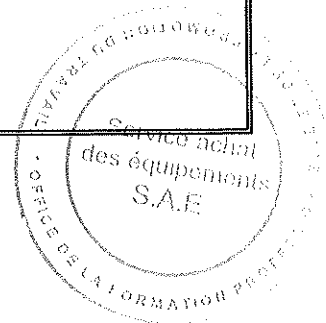
Objet de l'Appel d'offres :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot 6 : Petits Outillages de cuisine



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



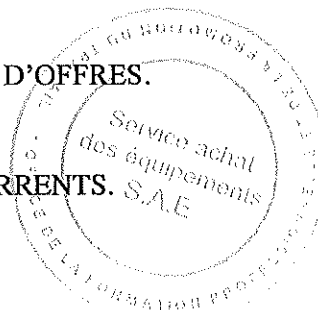
37

5

1/2

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 l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

- Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

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

ARTICLE N°2 : MAITRE D'OUVRAGE.

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

ARTICLE N°3 : DEFINITIONS.

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

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

ARTICLE N°4 : CONDITIONS REQUISES DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;
- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPT.
- 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'OFPT.

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'OFPT.
- + 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'OFPT :

- 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 jourada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme ;

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

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

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

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

B - Le dossier technique comprend :

1. Une note indiquant les moyens humains et techniques du concurrent et mentionnant éventuellement, le lieu, la date, la nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.
2. Les attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'originale délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté des prestations de mêmes familles. Chaque attestation précise notamment la nature des prestations, leur montant et l'année de réalisation ainsi que le nom et la qualité du signataire et son appréciation.

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°7 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

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

7.2 - **Une offre technique** :

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

- 1- Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe : **Lot N°1, Lot N°2, Lot N°3, Lot N°4, Lot N°5 et Lot N°6** du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leur marque 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.

Il est à noter que :

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

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

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

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

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

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

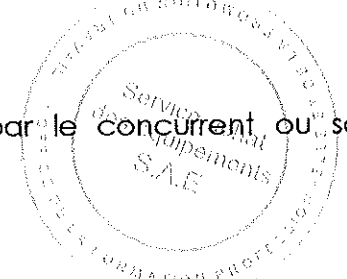
Le montant total de l'acte d'engagement doit être libellé en chiffres et en toutes lettres.

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

- ✦ La saisie doit se faire par les moyens numériques (non manuscrits).
- ✦ Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- ✦ Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

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

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



ARTICLE N°8 : OFFRE VARIANTE.

Des offres variantes pourront être proposées par les concurrents.
La présentation des offres variantes n'implique pas l'obligation pour le soumissionnaire de présenter une offre pour la solution de base initialement prévue.

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°10 : INFORMATION DES CONCURRENTS.

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

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

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

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

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

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

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

Lorsque les modifications nécessitent la publication d'un avis rectificatif, celui-ci est publié conformément aux dispositions de l'alinéa 1 du paragraphe I-2 de l'article 20 du Règlement des Marchés de l'OFPT. 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'OFPT :

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** »,

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 2018 et postérieur.

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

- La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'informations, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications techniques demandées sera déclaré non conforme.
- La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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

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

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

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

<p>Etabli par :</p> <p>Service achat des équipements S.A.E</p>	<p>Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail</p> <p>DIVISION ACHATS ET LOGISTIQUE</p>	<p>Vérifié par le Service des Marchés :</p> <p>Service des Marchés</p>
<p>Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH</p>		

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 destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

- Lot ... :

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

B - Partie réservée au concurrent

a) Pour les personnes physiques

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

b) Pour les personnes morales

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

(2) pour les concurrents non installés au Maroc préciser la référence des documents équivalents ;

(3) ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

Lot ... :

A - Pour les personnes physiques

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

B - Pour les personnes morales

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

- Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

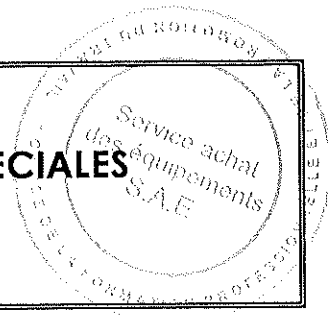
- que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;
 - à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées aux Maroc ; (3)
- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
- 7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPT.
- 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'OFPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

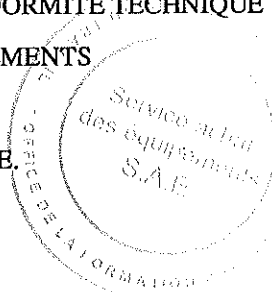
- (1)** Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leurs pays d'origine, la référence à l'attestation délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant 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'OFPT.
- (*)** En cas de groupement, chacun des membres doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

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



SOMMAIRE

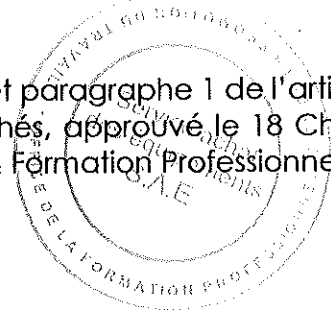
ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET 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° / 2023

Passé en application de l'alinéa 2, paragraphe 1 de l'article 16 et paragraphe 1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).



Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (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,

5

3

7/2

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE.

Le présent marché a pour objet l'acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destiné aux INTERNATS ISTA Khouribga et ISTHT Béni Mellal répartie en lot suivant :

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

Lot 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Lot 3 : Petits matériels de cuisine

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

Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

- Le 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 (OFPT).
- 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'OFPT.

- 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 assurés~~ 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 **90 jours (Quatre-vingt-dix jours)**.

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

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

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

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

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

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

- ✓ Lot N° 1 : quinze mille Dirhams (15.000,00DH)
- ✓ Lot N° 2 : neuf mille six cents Dirhams (9 600,00DH)
- ✓ Lot N° 3 : trois mille cinq cents Dirhams (3 500,00 DH)
- ✓ Lot N° 4 : quinze mille cinq cents Dirhams (15 500,00 DH)
- ✓ Lot N° 5 : sept mille deux cents Dirhams (7.200,00 DH)
- ✓ Lot N° 6 : dix-sept mille Dirhams (17 000,00 DH)

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

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

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

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

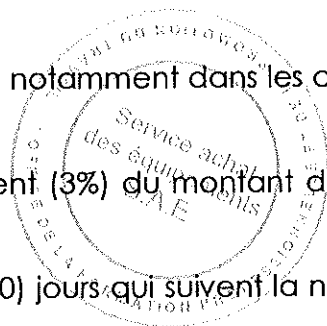
ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE.

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

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.

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

Le titulaire doit communiquer à l'OFPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPT 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'OFPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans les sites bénéficiaires suivant un planning communiqué au titulaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P.T 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'OFPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier.

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 15 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPT n'est plus responsable des équipements en question.

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

Les opérations de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité.

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,...) dans les sites bénéficiaires, 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'OFPT.

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'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché et le cas échéant ses avenants doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

5

3

H₃

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'OFPPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel

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°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

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

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

ARTICLE N° 12 : FORMATION.

Il n'est pas prévu.

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

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

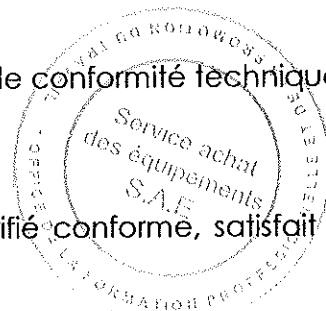
La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive :

Le titulaire demandera à l'OFPPPT 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'OFPPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

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



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

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT.

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT.

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

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

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

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

5

26

26

11

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

ARTICLE N°17 : BREVETS.

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

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE.

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

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE.

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

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

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

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE.

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

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

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 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 retenu de garantie est effectué ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficiaire des nantissemments 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.

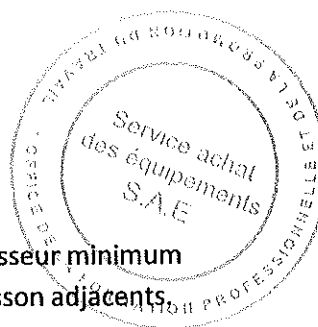
CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>1-1 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> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur <p>• Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>• Grilles en FONTE</p> <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

	<p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
2	<p>1-2 MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>capacité : 80 litres minimum</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Raccordement à la terre</p> <p>Puissance : 15 KW minimum</p> <p>Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.</p> <p>allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .</p> <p>visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</p> <p>Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,</p> <p>Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.</p> <p>Fond penté vers orifice de vidange</p> <p>Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p>1-3 SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 18 KW minimum <ul style="list-style-type: none"> • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve



- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)

1-4 FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

Construction :

- En acier inox AISI 304
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Friteuse gaz monoblocs à deux bacs

Caractéristique des bacs :

- Capacité (15+15) L minimum
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Raccordement (Mise) à la terre
- Deux cuves à avec commandes séparées
- Cuve en V avec zone froide
- Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Température réglable jusqu'à 190°C max
- Dispositif de sécurité des flammes
- Thermostat de protection contre la surchauffe
- Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
- Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
- Puissance : 28 KW minimum
- Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Deux cuves de récupération d'huile de 15 L minimum
- un seau de vidange avec filtre.
- manuel d'installation et d'entretien

	<p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
5	<p>1-5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • Puissance : 5.4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer <p>• Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.</p> <p>• Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique</p> <p>• meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence)</p> <p>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>• manuel d'installation et d'entretien</p> <p>•certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
6	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p>

	<p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections 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 ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit :</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – Arrêt d'urgence (coup de poing) – chemins de câble et cache – Essais d'étanchéité du réseau du branchement – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p>
8	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales

• Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.

• filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.

• Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique

• Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

• Installation sur la terrasse ;

• Caisson d'extraction 400 °C/1h

• Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.

• Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.

• Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.

• Fabrication en tôle galvanisée ;

• Isolation thermo-acoustique ;

• Ouvertures latérales interchangeables ;

• Protection par disjoncteur ;

• Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

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

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

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.
Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

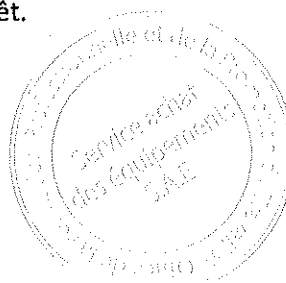
Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.

Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).

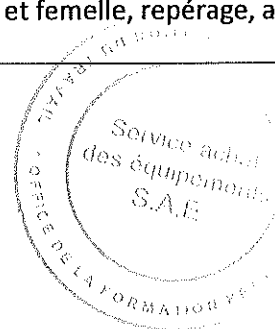
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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

Nbre de filtres 8



	Nbre éclairage : 4
9	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
10	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 9 KW minimum • Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).



ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

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

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

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
 - Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) .
 - Sonde de température centrale à capteur unique
 - Port USB pour télécharger les données HACCP
 - système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
 - Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)
- Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

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

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

manuel d'installation et d'entretien

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

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

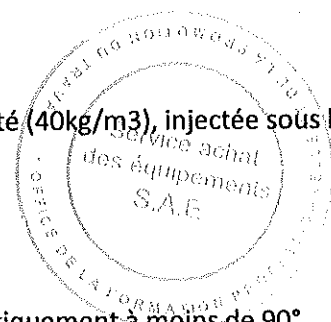
livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

Tableau de répartition

Item s	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribg a	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTAL E
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2	2	4
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1	1	2
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1	1	2
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1	1	2
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1	1	2
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1	1	2
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1	1	2
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1	1	2
9	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1	1	2
10	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1	1	2

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Porte Avec serrure.</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m³), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p> <p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>22 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p>



Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)
Puissance absorbée : 480 w minimum
Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
manuel d'installation et d'entretien

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

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 700L. Norme HACCP

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

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

Thermomètre digitale en façade

Porte Avec serrure.

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

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

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

2 Les charnières de portes réversibles

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

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

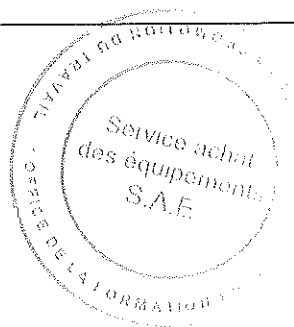
Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

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

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

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

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



5

3

112

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

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

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

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

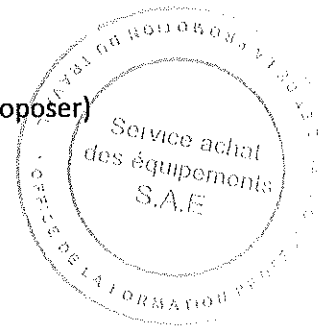
Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)

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

Puissance absorbée : 210W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien



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

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 1400L. Norme HACCP

Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Porte avec serrure.

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité

3 Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

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

Les charnières de portes réversibles

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

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

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

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

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

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

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

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

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

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

22 positions au niveau de la grille

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

Equippé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

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

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

Puissance absorbée : 210W minimum

Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieur $\pm 10\%$: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m

4

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité

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

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

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

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

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

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

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

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

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

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

Dégivrage automatique

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

Réseau PVC minimum

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

Température extérieure maximale : 36°C + 40°C

La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C

L'humidité relative : 95%

Température des denrées : + 24 °C

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE

Marque :

Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieur $\pm 10\%$: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)

Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

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

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

5

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

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

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

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

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

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

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

Dégivrage automatique

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

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum

5

W

He

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

Température extérieure maximale : 36°C + 40°C

La température intérieure à maintenir -18/ -22°C

L'humidité relative : 95%

Température des denrées : + 24 °C



Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes
sujétions selon les règles de l'art)

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1	1	2
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1	1	2
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1	1	2
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1	1	2
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	2	1	3

Lot 3 : Petits matériels de cuisine

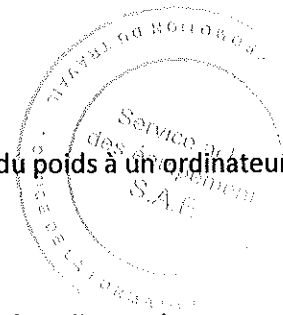
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Tous les accessoire nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>POUBELLE ROULANTE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
3	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De capacités minimales 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p>

5

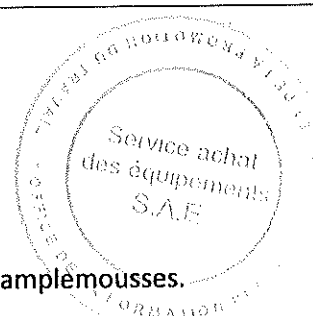
3

HD

	<p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
4	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
5	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aiguiser</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p>



	<p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
7	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Vitesse : 1500 Tr/MN minimum Puissance : 130 Watts minimum Dimensions : 230x300x350mm +/-10% Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
8	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 20 kgs +/-10% Production horaire : 300 - kg/heure +/-10% Minuterie avec décompte numérique.</p> <p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 380 V ou 220 V Puissance 500 W minimum</p>



	<p>Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
9	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque : Référence : CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum Dispositif IP24 sur toute la machine Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55). pour protection contre l'eau Production/heure: 100 Kg - 450 Kg Puissance totale: 1500 W minimum cuve en acier inoxydable Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>COUPE LEGUME TOUT INOX : Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base. manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
10	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque : Référence : 05 Litres minimum</p>

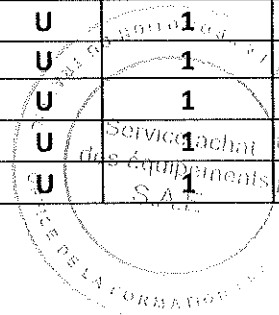


	<p>Cuve inox Crochet Fouet Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fouet, -Batteur plat -Crochet <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
12	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 % Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle Dynamic : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1	1	2
2	POUBELLE 120 LITRES	U	3	3	6
3	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1	1	2

4	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1	1	2
5	TRANCHEUR	U	1	1	2
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	1	1	2
7	PRESSE AGRUME CUVE	U	1	1	2
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1	1	2
9	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES	U	1	1	2
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2
11	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1	1	2
12	ESSOREUSE A SALADE 10 L \pm 10 %	U	1	1	2



CH

3

H2

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>



livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1800mm

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox Colonnnette en inox de \varnothing 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage Intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- 2 • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

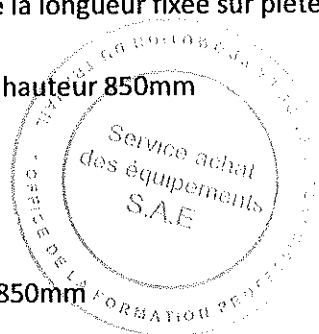
- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

PLAQUE FROIDE



• Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre

• Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³

RESERVE FROIDE

• Réserve inférieure réfrigérée

• Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C

• Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³

• Réfrigération ventilée

Livré avec glissières extractibles

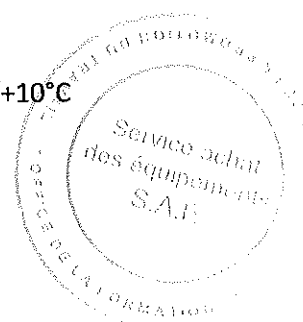
manuel d'installation et d'entretien

Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

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

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

livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES

Marque :

Référence :

Construction entièrement en Inox AISI 304

Porte-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

3

Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur

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

Couverture de protection

Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels

manuel d'installation et d'entretien

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

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

livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

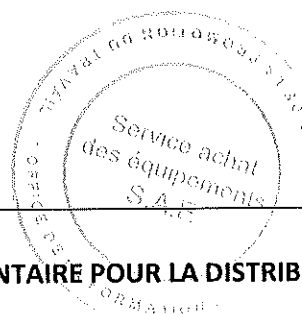
DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES


4

Marque :

Référence :

	<p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur grise</p>
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur grise</p>
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable



	<ul style="list-style-type: none"> • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
10	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm  <ul style="list-style-type: none"> • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
13	<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
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier

	<ul style="list-style-type: none"> • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
16	<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 • 2 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . • livré avec serrure avec clés.
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
18	<p>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
19	<p>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière



	<ul style="list-style-type: none"> • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
20	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
21	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</p>
22	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
23	<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 : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • 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
24	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p>

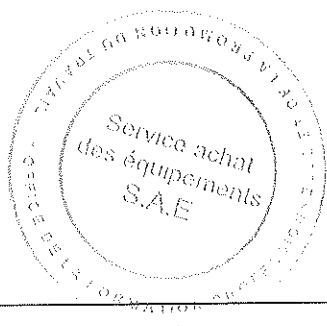
	<p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 	
25	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 	
26	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ</p> <p>400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>	

TABLEAU DE REPARTITION

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1	1	2
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1	1	2
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1	1	2

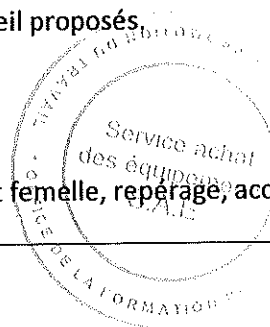
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	2	2	4
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2	2	4
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2	2	4
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2	2	4
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2	2	4
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	12	16	28
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3	3	6
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1	1	2
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1	1	2
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1	0	1
14	DIABLE	U	1	0	1
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1	1	2
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	4	4	8
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2	2	4
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	2	2	4
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1	1	2
20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1	1	2
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1	0	1
22	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1	0	1
23	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	2	2	4
24	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	1	1	2
25	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	1	1	2
26	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1	1	2

Lot^o5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
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 De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p>



	<p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
5	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
6	<p>CASIER A PLATEAUX</p>



	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 500 x 500</p> <p>7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
7	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chargement frontal</p> <p>Capacité : 24 kg minimum ;</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 200</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>Laveuseessoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
8	<p>SECHOIR DE LINGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 16 KG</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmeur : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p> <p>Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour</p>



	<p>Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. <p>Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ;</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>
10	<p>CHARIOT A LINGE PROPRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>



Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1	1	2
2	LAVE VERRE	U	1	1	2
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2	2	4
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2	2	4
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2	2	4
6	CASIER A PLATEAUX	U	2	2	4
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1	1	2
8	SECHOIR DE LINGE	U	1	1	2
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2	2	4
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2	2	4

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

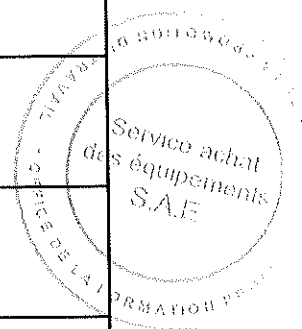
5

3

H2

10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :
16	Beurrer 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments. Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm ± 10 %
18	Bol porcelaine blanche Marque : Référence : de type éco Ø 130 mm ± 10 %
19	Bouilloire en aluminium Marque : Référence : capacité : 4 l minimum ± 10 %
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %

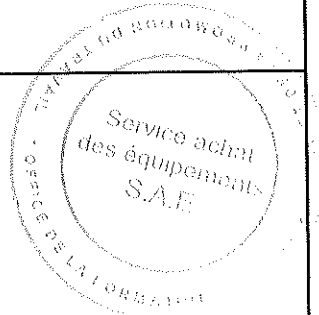
	Marque : Référence :
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 % Marque : Référence :
22	Brosses en Inox Marque : Référence : Manche en bois
23	Calotte Inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Référence :
24	Carafe à eau base carrée Marque : Référence :
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :
26	Corbelle à pain en ronde Ø 200mm minimum Marque : Référence :
27	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :
28	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :
29	Coupe pain Marque : Référence :
30	Coupelle à sucre Marque : Référence :
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Diamètre : 28 cm minimum Hauteur : 14 cm environ Capacité : 10 litres minimum
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 36 litres minimum



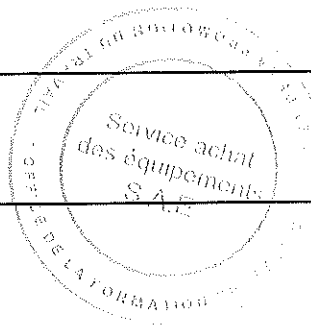
5

172

	Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 36 cm environ
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Largeur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée
34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en POM
36	Couteau de cuisine Marque : Référence : Largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable , Manche riveté , Mitre carrée
37	Couteau de table monobloc de type éco Marque : Référence : En inox 18/10
38	Couteau d'office Marque : Référence : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Référence :



	Qualité Inox 18/10
41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
42	Cuillère à café de type éco Marque : Référence : En inox 18/10
43	Cuillère de table de type éco Marque : Référence : En inox 18/10
44	Dérouleur ficelle sur table Marque : Référence :
45	Distributeur papier alu / film Marque : Référence :
46	Ecailleur à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence :
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence :
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ Marque : Référence :
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 % Marque : Référence :
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 % Marque : Référence :



57

3

7/2

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



5 3

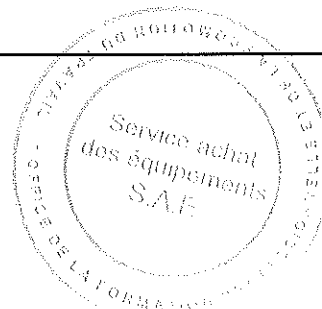
72

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



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

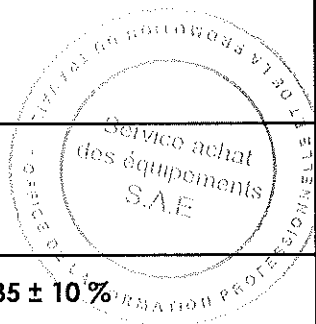
	<p>Avec indicateur de niveau</p> <p>Puissance : 800w minimum</p> <p>Alimentation : 220V-50Hz</p>
79	<p>Planche à découper</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>En polyéthylènes 500 haute densité</p> <p>Dimensions 600x400 mm</p> <p>Couleur : Blanche</p>
80	<p>Planche à découper</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>En polyéthylènes 500 haute densité</p> <p>Dimensions 600x400 mm</p> <p>Couleur : Rouge</p>
81	<p>Planche à découper</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>En polyéthylènes 500 haute densité</p> <p>Dimensions 600x400 mm</p> <p>Couleur : verte</p>
82	<p>Planche à découper</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>En polyéthylènes 500 haute densité</p> <p>Dimensions 600x400 mm</p> <p>Couleur : Marron</p>
83	<p>Planche à découper</p> <p>Marque</p> <p>Référence</p> <p>En polyéthylènes 500 haute densité</p> <p>Dimensions 600x400 mm</p> <p>Couleur :Jaune</p>
84	<p>Planche à découper en bois</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
85	<p>Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
86	<p>PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>
87	<p>PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %</p>



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

99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm
100	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé
101	Ramasse couverts plastique Marque : Référence :
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :
103	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 % Marque : Référence :
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 % Marque : Référence :
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 % Marque : Référence :
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :
108	Rouleau pic-vite Marque : Référence :
109	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé

	En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0.25 cl \pm 10 %
110	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence :
111	Scie à viande Marque : Référence :
112	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum
113	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 \pm 10 % Marque : Référence :
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 \pm 10 % Marque : Référence :
116	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dim) Marque : Référence :
120	Sucrier doseur de sucre



Handwritten marks: a large '3' and a signature 'H2'.

	Marque : Référence :
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm \pm 10 %
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 % Marque : Référence :
126	Thermos Marque : Référence : En inox Capacité : 1 litre minimum
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :
128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :
129	Verre trempé de type éco empilable Marque : Référence :

Tableau de Répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE
1	Araignée acier inoxydable	U	5	5	10
2	Assiette plate en porcelaine GM	U	200	200	400
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum	U	200	200	400
4	Assiette gastro 26 cm	U	200	200	400
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum	U	10	10	20
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum	U	10	10	20
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	10	10	20
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle	U	10	10	20
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle	U	10	10	20
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle	U	10	10	20
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle	U	10	10	20
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5	5	10
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5	5	10
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5	5	10
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	5	5	10
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	40	40	80
17	Boîte à épices compartiments	U	2	2	4
18	Bol porcelaine blanche	U	200	200	400
19	Bouilloire en aluminium	U	4	4	8
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	4	4	8
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	4	4	8
22	Brosses en Inox	U	2	2	4
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	10	10	20
24	Carafe à eau base carrée	U	30	30	60
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable	U	2	2	4

26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	30	30	60
27	Coupe œufs en quartiers	U	2	2	4
28	Coupe œufs en rondelles	U	2	2	4
29	Coupe pain	U	2	2	4
30	Coupelle à sucre	U	30	30	60
31	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	2	2	4
32	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	2	2	4
33	Couteau à désosser	U	2	2	4
34	Couteau à poisson	U	2	2	4
35	Couteau batte	U	2	2	4
36	Couteau de cuisine	U	3	3	6
37	Couteau de table monobloc de type éco	U	200	200	400
38	Couteau d'office	U	20	20	40
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée	U	10	10	20
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée	U	10	10	20
41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée	U	10	10	20
42	Cuillère à café de type éco	U	200	200	400
43	Cuillère de table de type éco	U	200	200	400
44	Dérouleur ficelle sur table	U	1	1	2
45	Distributeur papier alu / film	U	2	2	4
46	Ecailleur à poisson	U	2	2	4
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	10	10	20
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	5	5	10
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	U	5	5	10
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3	3	6
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	3	3	6
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	3	3	6
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	10	10	20
54	Fourchette 2 dents	U	5	5	10
55	Fourchette chef 2 dents	U	4	4	8
56	Fourchette de table de type éco	U	200	200	400
57	Fusil mèche ronde	U	2	2	4
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	10	10	20
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	U	10	10	20
60	Huilier vinaigrier	U	20	20	40
61	Jeu de 5 casseroles en inox	U	6	6	12

62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	5	5	10
63	Mandoline	U	2	2	4
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24	U	3	3	6
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36	U	3	3	6
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50	U	3	3	6
67	Mesure litre	U	2	2	4
68	Moulin à légumes	U	3	3	6
69	Nappe en plastique (Unité)	U	50	50	100
70	Ouvre boîte	U	2	2	4
71	Panière à pain	U	20	20	40
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	5	5	10
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	5	5	10
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	5	5	10
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125C 5 LTR ± 10 %	U	5	5	10
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	5	5	10
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	5	5	10
78	Percolateur	U	2	2	4
79	Planche à découper couleur Blanche	U	5	5	10
80	Planche à découper couleur Rouge	U	2	2	4
81	Planche à découper couleur Verte	U	2	2	4
82	Planche à découper couleur Marron	U	2	2	4
83	Planche à découper couleur Jaune	U	2	2	4
84	Planche à découper en bois	U	2	2	4
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	10	10	20
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10	10	20
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5	5	10
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 %	U	5	5	10
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 %	U	5	5	10
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	10	10	20
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	10	10	20
92	Plateau polypropylène NSF	U	200	200	400
93	Plateau rond de service antidérapant	U	20	20	40
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	5	5	10
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5	5	10

96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5	5	10
97	Pot à lait 1L	U	20	20	40
98	Pot à Café 1L	U	20	20	40
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper	U	2	2	4
100	Racloir à planches polyéthylène	U	1	1	2
101	Ramasse couverts plastique	U	2	2	4
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum	U	200	200	400
103	Râpe à muscade	U	2	2	4
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	3	3	6
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	3	3	6
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	3	3	6
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	2	2	4
108	Rouleau pic-vite	U	1	1	2
109	Saupoudreuse	U	2	2	4
110	Saupoudreuse à sucre	U	1	1	2
111	Scie à viande	U	2	2	4
112	Seau plastique Avec anse	U	10	10	20
113	Set de table en plastique lessivable	U	200	200	400
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	5	5	10
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 minimum	U	5	5	10
116	Serviette de cuisine	U	100	100	200
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	200	200	400
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	200	200	400
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	20	20	40
120	Sucrier doseur de sucre	U	20	20	40
121	Tamis tout inox	U	20	20	40
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	200	200	400
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	200	200	400
124	Théière inox	U	20	20	40
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4	4	8
126	Thermos	U	20	20	40
127	Verre à thé décor type Maroc	U	200	200	400
128	Verre gigogne 22 cl	U	200	200	400
129	Verre trempé de type éco empilable	U	200	200	400

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

Annexe :

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



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

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>1-1 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> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte <p>• Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur.</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
2	<p>1-2 MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>capacité : 80 litres minimum</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Raccordement à la terre</p> <p>Puissance : 15 KW minimum</p> <p>Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.</p> <p>allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .</p> <p>visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</p> <p>Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,</p> <p>Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.</p> <p>Fond penté vers orifice de vidange</p> <p>Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum</p>		

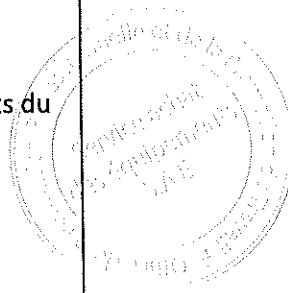
	<p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
3	<p>1-3 SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 60 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 18 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EF avec robinet • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)</p>		
4	<p>1-4 FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 <p>• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>• Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>• Friteuse gaz monoblocs à deux bacs</p> <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes <p>• Thermostat de protection contre la surchauffe</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. <ul style="list-style-type: none"> • Deux cuves de recuperation d'huile du 15 L minimum • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
5	<p>1-5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • Puissance : 5.4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. <ul style="list-style-type: none"> • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
6	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p>		

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, fiche électrique mâle et femelle, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections 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 ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit :</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – Arrêt d'urgence (coup de poing) – chemins de câble et cache – Essais d'étanchéité du réseau du branchement – tube cuivre et accessoires de raccordement.</p>		



	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Description de la hotte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6. <p>8 • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique</p> <p>• Interrupteur d'éclairage étanche.</p> <p>Description de Caisson d'extraction :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; <p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <p>-Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné.</p>		
--	--	--	--

	<p>- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.</p> <p>- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds</p> <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4</p>		
9	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p>		

Handwritten marks and signatures at the bottom of the page, including a large 'H' and other illegible scribbles.

	<p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 9 KW minimum • Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. 		

- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.

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

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

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

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) .
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

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

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

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

	<p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
--	---	--	--

5

W

H2

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT		Prix total HT	Montant TTC
				En lettre	En chiffre		
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	4				
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	2				
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	2				
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2				
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2				
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	2				
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	2				
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	2				
9	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	2				
10	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -18°C à -22° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Porte Avec serrure.</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p> <p>Les charnières de portes réversibles</p> <p>Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement</p> <p>Bouton lumineux de démarrage-Arrêt</p> <p>« Ventilation Gill » sur le panneau avant</p> <p>Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien</p> <p>Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré</p> <p>L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie</p> <p>Le dégivrage à gaz chaud gaz</p>		

	<p>Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique</p> <p>Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg</p> <p>Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes</p> <p>Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles</p> <p>22 positions au niveau de la grille</p> <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <p>Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète</p> <p>Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)</p> <p>Puissance absorbée : 480 w minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Température de -2°C à +8° C</p> <p>Capacité : 700L. Norme HACCP</p> <p>Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)</p> <p>Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1).</p> <p>Thermomètre digitale en façade</p> <p>Porte Avec serrure.</p> <p>60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression</p> <p>Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique</p> <p>Portes à charnières avec retour automatique</p> <p>Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°</p>		

5

3

H2

Les charnières de portes réversibles
 Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
 Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
 « Ventilation Gill » sur le panneau avant
 Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
 Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
 L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
 Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
 Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
 Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
 Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
 Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
 22 positions au niveau de la grille
 Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
 Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
 Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer)
 Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
 Puissance absorbée : 210W minimum
 Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
 manuel d'installation et d'entretien
 certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).
 Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

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

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 1400 L

Marque :

Référence :

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 1400L. Norme HACCP

Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Porte avec serrure.

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

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

Les charnières de portes réversibles

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

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

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

3

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

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

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

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

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

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

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

22 positions au niveau de la grille

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

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

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

	<p>Température de fonctionnement de -2°C à +8°C</p> <p>Puissance absorbée : 210W minimum</p> <p>Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire à clé</p> <p>Dimensions intérieur $\pm 10\%$: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0</p> <p>Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm</p> <p>Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche</p> <p>Isolation en mousse de polyuréthane haute densité</p> <p>Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.</p> <p>La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.</p> <p>Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.</p> <p>Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.</p> <p>Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente laissée par le prestataire du lot électricité.</p> <p>Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.</p>		

	<p>Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier; ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.</p> <p>Sol avec couverture inox antidérapante</p> <p>Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur</p> <p>Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant</p> <p>Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide</p> <p>Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température</p> <p>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 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 : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>- Conditions de base :</p> <p>Température extérieure maximale : 36°C + 40°C</p> <p>La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C</p> <p>L'humidité relative : 95%</p> <p>Température des denrées : + 24 °C</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
5	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chambre modulaire à clé.</p> <p>Dimensions intérieur $\pm 10\%$: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m</p> <p>Cloisons isothermes toute hauteur</p> <p>Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0</p> <p>Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm</p>		

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)

Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

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

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

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

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

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

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

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

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

Dégivrage automatique

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

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur

manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

Température extérieure maximale : 36°C + 40°C

La température intérieure à maintenir -18/ -22°C

L'humidité relative : 95%

5

W

fz

<p>Température des denrées : + 24 °C</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
---	--	--

5

3

H2

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT		Prix total HT	Montant TTC
				En lettre	En chiffre		
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	2				
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	2				
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	2				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	2				
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	3				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

Lot 3 : Petits matériels de cuisine

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>POUBELLE ROULANTE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p>		

	<p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
3	<p>POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De capacités minimales 1100 litres</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
4	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'à 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
5	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p>		

38

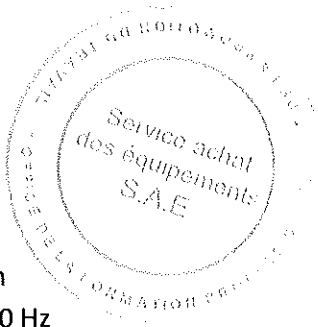
6

He

	<p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aiguiser</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
6	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
7	<p>PRESSE AGRUME CUVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.</p> <p>Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.</p> <p>Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.</p> <p>Grille filtre à pépins amovible.</p> <p>Vitesse : 1500 Tr/MN minimum</p> <p>Puissance : 130 Watts minimum</p> <p>Dimensions : 230x300x350mm +/-10%</p> <p>Capacité 30l/h minimum.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

H2

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
8	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 20 kgs +/-10% Production horaire : 300 - kg/heure +/-10% Minuterie avec décompte numérique. Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 380 V ou 220 V Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. manuel d'installation et d'entretien. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, Marque : Référence : CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum Dispositif IP24 sur toute la machine Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55). pour protection contre l'eau Production/heure: 100 Kg - 450 Kg Puissance totale: 1500 W minimum</p>		

	<p>cuve en acier inoxydable</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>COUPE LEGUME TOUT INOX :</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
10	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>05 Litres minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>Crochet</p> <p>Fouet</p> <p>Puissance : 250 w minimum</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>-Fouet,</p> <p>-Batteur plat</p> <p>-Crochet</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p>		




	<p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
12	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle Dynamic : robustesse et durabilité</p> <p>Conçue pour une utilisation intensive journalière</p> <p>Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**Lot 3 : Petits matériels de cuisine**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE	Prix unitaire HT		Prix total HT
						En lettre	En chiffre	
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	1	1	2			
2	POUBELLE 120 LITRES	U	3	3	6			
3	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1	1	2			
4	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1	1	2			
5	TRANCHEUR	U	1	1	2			
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	1	1	2			
7	PRESSE AGRUME CUVE	U	1	1	2			
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1	1	2			
9	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES	U	1	1	2			
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2			
11	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1	1	2			
12	ESSOREUSE A SALADE 10 L ± 10 %	U	1	1	2			
MONTANT TOTAL HT								
TAUX TVA								
MONTANT TOTAL TTC								

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

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

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

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

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

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

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piétement • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 1500X700X1800mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance totale : 0,6Kw • Dégivrage automatique • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm • Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage intégrée en série • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade 		

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

PLAQUE FROIDE

- Réfrigération grâce à un serpentín en cuivre
- Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3

RESERVE FROIDE

- Réserve inférieure réfrigérée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C
- isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3
- Réfrigération ventilée

Livré avec glissières extractibles
manuel d'installation et d'entretien

Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

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

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

	livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-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>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10e mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

	Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche		
6	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur blanche		
7	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur grise		
8	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 Couleur grise		
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins <p>Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum.</p> <p>Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable</p> <p>AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié.</p> <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
10	TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque :		

	<p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 		
11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
13	<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 		
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy 		
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION :		

5

W

H2

	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		
16	<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 2 Étagères réglables en hauteur Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . livré avec serrure avec clés. 		
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 		
18	<p>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>		
19	<p>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs 		

5

3

H2

	Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
20	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.		
22	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 Marque : Référence : AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE Marque : Référence :		
23	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • 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 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 		
24	<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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes 		
25	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 		
26	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>		

5

13

H+

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE	Prix unitaire HT		Prix total HT
						En lettre	En chiffre	
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1	1	2			
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1	1	2			
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1	1	2			
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	2	2	4			
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2	2	4			
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2	2	4			
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2	2	4			
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2	2	4			
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	12	16	28			
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3	3	6			
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1	1	2			
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1	1	2			
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1	0	1			
14	DIABLE	U	1	0	1			

15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1	1	1	2		
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	4	4	4	8		
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2	2	2	4		
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	2	2	2	4		
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1	1	1	2		
20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1	1	1	2		
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1	0	1			
22	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUVELLE AMOVIBLE	U	1	0	1			
23	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	2	2	4			
24	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	1	1	2			
25	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	1	1	2			
26	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1	1	2			
MONTANT TOTAL HT								
TAUX TVA								
MONTANT TOTAL TTC								

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

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

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

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

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

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

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

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

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p>		

	<p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 24.1 cm Diamètre maximum : 7.2 cm DIM : 500X500 En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
5	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
6	<p>CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
7	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ;</p>		

	<p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 200</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmateurs Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile.</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
8	<p>SECHOIR DE LINGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 16 KG</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmeur : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p> <p>Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour</p> <p>Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. 		

	<p>Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ;</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>		
10	<p>CHARIOT A LINGE PROPRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	ISTA Khouribga	ISTHT Béni Mellal	QTE TOTALE	Prix unitaire HT		Prix total HT
						En lettre	En chiffre	
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1	1	2			
2	LAVE VERRE	U	1	1	2			
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2	2	4			
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2	2	4			
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2	2	4			
6	CASIER A PLATEAUX	U	2	2	4			
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1	1	2			
8	SECHOIR DE LINGE	U	1	1	2			
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2	2	4			
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2	2	4			
MONTANT TOTAL HT								
TAUX TVA								
MONTANT TOTAL TTC								

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

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

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

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

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

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

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

	Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :		
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :		
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :		
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
16	Beurrer 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence 6 compartiments.		

5

5

H.E

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

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

57

57

H2

	Référence : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.		
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
42	Cuillère à café de type éco Marque : Référence : En inox 18/10		
43	Cuillère de table de type éco Marque : Référence : En inox 18/10		
44	Dérouleuse ficelle sur table Marque : Référence :		
45	Distributeur papier alu / film Marque : Référence :		
46	Ecailleuse à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable		
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence :		
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence :		

49	Egouttoir en Inox pour bac gastronorme GN ½ Marque : Référence :		
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
54	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum		
55	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : Longueur 180 mm minimum		
56	Fourchette de table de type éco Marque : Référence :		
57	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde		

58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence :		
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence :		
60	Huillier vinaigrier Marque : Référence :		
61	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm \pm 10 %		
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L \pm 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
63	Mandoline Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
64	Marmite traiteur en inox \varnothing : 24 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - \varnothing : 24 cm \pm 10 % - hauteur : 24 cm \pm 10 % - capacité : 10.8 litres minimum		
65	Marmite traiteur en inox \varnothing : 36 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - \varnothing : 36 cm \pm 10 % - hauteur : 36 cm \pm 10 % - capacité : 36 litres minimum		
66	Marmite traiteur en inox \varnothing : 50 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de :		

5

w

#2

	<ul style="list-style-type: none"> - Ø : 50 cm \pm 10 % - hauteur : 50 cm \pm 10 % - capacité : 98 litres minimum: 		
67	Mesure litre Marque : Référence : Doseur , verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl		
68	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Fourni avec 03 Grilles		
69	Nappe en plastique : Dim : 1500 x 100 mm		
70	Ouvre boîte Marque : Référence : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
71	Panière à pain Marque : Référence : En roseau rond et carré		
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR \pm 10 % Marque : Référence :		
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR \pm 10 % Marque : Référence :		
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR \pm 10 % Marque : Référence :		
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR \pm 10 % Marque : Référence :		

5

3

H2

76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
78	Percolateur Marque : Référence : An acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz		
79	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche		
80	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge		
81	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : verte		
82	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Marron		
83	Planche à découper Marque Référence		

J

13

H2

	En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur :Jaune		
84	Planche à découper en bois Marque : Référence :		
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :		
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 % Marque : Référence :		
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 % Marque : Référence :		
90	Plat ovale Inox 18/10 Alle sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %		
91	Plat ovale inox 18/10 Alle sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %		
92	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum		
93	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum		
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		

95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :		
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :		
97	POT A LAIT 1 L Marque : Référence :		
98	POT A CAFE 1 L Marque : Référence :		
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm		
100	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé		
101	Ramasse couverts plastique Marque : Référence :		
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :		
103	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable		
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 % Marque :		

5

W

the

	Référence :		
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 % Marque : Référence :		
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 % Marque : Référence :		
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		
108	Rouleau pic-vite Marque : Référence :		
109	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0,25 cl ± 10 %		
110	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence :		
111	Scie à viande Marque : Référence :		
112	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum		
113	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :		
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence :		
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %		

	Marque : Référence :		
116	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm		
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dim) Marque : Référence :		
120	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence :		
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm \pm 10 %		
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum		
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 % Marque : Référence :		
126	Thermos Marque : Référence : En inox		

5

u

Az

	Capacité : 1 litre minimum		
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :		
128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :		
129	Verre trempé de type éco empilable Marque : Référence :		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT		Prix total HT
				En lettre	En chiffre	
1	Araignée acier inoxydable	U	10			
2	Assiette plate en porcelaine GM	U	400			
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum	U	400			
4	Assiette gastro 26 cm	U	400			
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum	U	20			
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum	U	20			
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	20			
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle	U	20			
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle	U	20			
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle	U	20			
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle	U	20			
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	10			
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	10			

14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	10			
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	10			
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	80			
17	Boîte à épices compartiments	U	4			
18	Bol porcelaine blanche	U	400			
19	Bouilloire en aluminium	U	8			
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	8			
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	8			
22	Brosses en Inox	U	4			
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	20			
24	Carafe à eau base carrée	U	60			
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable	U	4			
26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	60			
27	Coupe oeufs en quartiers	U	4			
28	Coupe oeufs en rondelles	U	4			
29	Coupe pain	U	4			
30	Coupelle à sucre	U	60			
31	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	4			
32	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	4			
33	Couteau à désosser	U	4			
34	Couteau à poisson	U	4			
35	Couteau batte	U	4			
36	Couteau de cuisine	U	6			
37	Couteau de table monobloc de type éco	U	400			

38	Couteau d'office	U	40				
39	Couvercle gastronomique inox GN 1/1 sans poignée	U	20				
40	Couvercle gastronomique inox GN 1/2 sans poignée	U	20				
41	Couvercle gastronomique inox GN 1/3 sans poignée	U	20				
42	Cuillère à café de type éco	U	400				
43	Cuillère de table de type éco	U	400				
44	Dériveur ficelle sur table	U	2				
45	Distributeur papier alu / film	U	4				
46	Ecaillier à poisson	U	4				
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	20				
48	Egouttoir en inox pour bac gastronomique GN 1/1	U	10				
49	Egouttoir en inox pour bac gastronomique GN 1/2	U	10				
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	6				
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	6				
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	6				
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	20				
54	Fourchette 2 dents	U	10				
55	Fourchette chef 2 dents	U	8				
56	Fourchette de table de type éco	U	400				
57	Fusil mèche ronde	U	4				
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	20				

59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	U	20			
60	Huiler vinaigrier	U	40			
61	Jeu de 5 casseroles en inox	U	12			
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	10			
63	Mandoline	U	4			
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24	U	6			
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36	U	6			
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50	U	6			
67	Mesure litre	U	4			
68	Moulin à légumes	U	6			
69	Nappe en plastique (Unité)	U	100			
70	Ouvre boîte	U	4			
71	Panière à pain	U	40			
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	10			
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	10			
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	10			
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %	U	10			
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	10			
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	10			
78	Percolateur	U	4			
79	Planche à découper couleur Blanche	U	10			
80	Planche à découper couleur Rouge	U	4			
81	Planche à découper couleur Verte	U	4			

82	Planche à découper couleur Marron	U	4			
83	Planche à découper couleur Jaune	U	4			
84	Planche à découper en bois	U	4			
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	20			
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	20			
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	10			
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 %	U	10			
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 %	U	10			
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	20			
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	20			
92	Plateau polypropylène NSF	U	400			
93	Plateau rond de service antidérapant	U	40			
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	10			
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	10			
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	10			
97	Pot à lait 1L	U	40			
98	Pot à Café 1L	U	40			
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper	U	4			
100	Racloir à planches polyéthylène	U	2			
101	Ramasse couverts plastique	U	4			
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum	U	400			
103	Râpe à muscade	U	4			

104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	6			
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	6			
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	6			
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	4			
108	Rouleau pic-vite	U	2			
109	Saupoudreuse	U	4			
110	Saupoudreuse à sucre	U	2			
111	Scie à viande	U	4			
112	Seau plastique Avec anse	U	20			
113	Set de table en plastique lessivable	U	400			
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	10			
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 minimum	U	10			
116	Serviette de cuisine	U	200			
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	400			
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	400			
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	40			
120	Sucrier doseur de sucre	U	40			
121	Tamis tout inox	U	40			
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	400			
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	400			

124	Théière inox	U	40		
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	8		
126	Thermos	U	40		
127	Verre à thé décor type Maroc	U	400		
128	Verre gigogne 22 cl	U	400		
129	Verre trempé de type éco empilable	U	400		
MONTANT TOTAL HT					
TAUX TVA					
MONTANT TOTAL TTC					

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent