

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



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2026.

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

Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

- Patente n° :

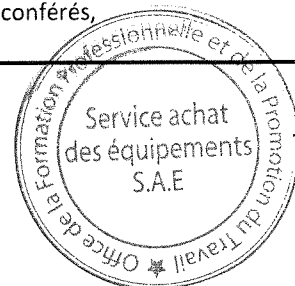
- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur

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



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet l'Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la cuisine destinée à L'ITA KHEMISSET de l'OFPPT :

Le présent marché est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur 2.500.000,00 DHS.
- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'Économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics

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



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX

Les prix de l'équipement sont réputés fermes et non révisables.

Le présent marché est à prix unitaires. Les prix tiennent compte de tous frais et faux-frais ainsi que de toutes sujétions y compris le transport.

Les prestations sont décomposées, sur la base d'un détail estimatif établi par le maître d'ouvrage, en différents postes avec indication pour chacun d'eux du prix unitaire proposé.

Les sommes dues au titre du marché sont calculées par application des prix unitaires aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

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

Pénalités de retard :

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

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

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



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

- Lot N°1 : huit mille Dirhams (8.000,00 DH)
- Lot N°2 : cinq mille cinq cents Dirhams (5.500,00 DH)
- Lot N°3 : mille huit cents Dirhams (1.800,00 DH)
- Lot N°4 : deux mille cinq cents Dirhams (2.500,00 DH)
- Lot N°5 : deux mille cinq cents Dirhams (2.500,00 DH)
- Lot N°6 : trois mille Dirhams (3.000,00 DH)
- Lot N°7 : mille cinq cents Dirhams (1.500,00 DH)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

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

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

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

ARTICLE N°12 : FORMATION

Le présent marché ne prévoit pas de formation.



Handwritten signature and initials.

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE**1- Réception provisoire**

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

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

2- Réception définitive

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

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

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

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

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT**a) Mode de règlement**

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

b) Délai de règlement

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

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

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

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

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



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

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

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

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

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

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

ARTICLE N°17 : BREVETS

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

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

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

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,3,4,et 5
Lot 2	4 et 5
Lot 3	1
Lot 4	8
Lot 5	-
Lot 6	-
Lot 7	-

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

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

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



ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU 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 (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

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

ARTICLE N°22 : GARANTIE

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

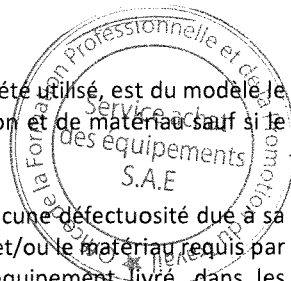
ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

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

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

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

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



ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie est fixé à **Une (01) année**.

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

Le délai de garantie suscitée 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 CCACT, 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 CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, 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 (CCACT). ~~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 (CCACT).

ARTICLE N°28 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, ~~sur sa demande~~ et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

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

+ 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 délégué.

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

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

ARTICLE 29 : RESILIATION DU 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) - CCACT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.



Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

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

ARTICLE 31 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, aucune avance n'est consentie au titre du présent marché.

ARTICLE 32 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

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



Handwritten signature and initials.

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 : MATERIEL DE CUISSON DE CUISINE

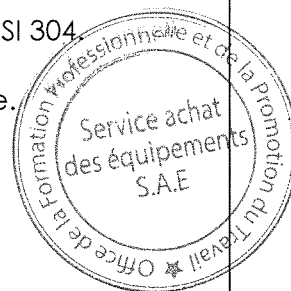
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1. Profondeur 900 Dimensions : 800 x 900 x 900+/-10% Matériel de qualité conçu pour la cuisine professionnelle collective Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, Plan de cuisson. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité avec sélecteur à positions Four électrique avec résistances en acier inoxydable thermostat qui permet le réglage de la température de 50 à 270 °C environ. Chambre du four en inox Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance épaisseur 20/10. <u>Plaque :</u> Dimensions 300 x 300 mm environ Nombre : 4 Puissance ((4x3 kw minimum). Voltage 380/50HZ <u>Four électrique :</u> GN 2/1 Dimensions 530 x 650 mm x 4 pos. Puissance : 7 kw minimum. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <u>• finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u> Manuel d'installation et d'entretien Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	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 sujétion.
2	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR TABLE Marque : Référence : Profondeur 600 <u>Construction :</u> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable • Dimensions : 600X600 mm, Hauteur : 250 mm minimum. • alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre. • Plan de cuisson étanche • Plaques en fonte • thermostat de sécurité avec sélecteur à positions • Voyants de contrôle tension <u>Plaque :</u> Nombre : 4 Puissance ((4x2 kw minimum)). Voltage 380/50HZ • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ,.... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 ;
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES Marque : Référence : Profondeur 900 Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable Résistances en acier inoxydable Contrôle et thermostat de sécurité Réglage de la température de 50 à 270 °C environ



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque en acier satiné à haute épaisseur, qualité alimentaire Deux zones avec commandes séparées trou d'évacuation ligne d'acheminement des graisses • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Puissance : 10KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • Placard avec 2 portes • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée). • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • <u>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u> • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 ;
4	BAIN MARIE ELECTRIQUE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Profondeur : 900 Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable. Ch chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. Réglage de la puissance. Robinet de chargement de l'eau Robinet d'évacuation, • GN : 2 X 1/1 GN + 2 X 1/3 GN plus support pour cuve GN • Puissance : 3 Kw minimum • Alimentation électrique monophasée 220/230 V + N + T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304. • Thermostat de sécurité



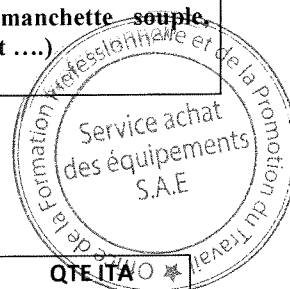
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	• Voyant de fonctionnement. • trop plain. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • <u> finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u> • manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 ;
5	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE Marque : Référence : Description de la hotte • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 12/10ème d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents • 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 chocs en acier inoxydable, de dimensions adaptées à la taille de la hotte. Le nombre de filtres sera déterminé en fonction de la longueur. Les filtres devront être conformes aux normes • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <u>Description de Caisson d'extraction :</u> Marque : Référence : • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ;



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	• Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : -Raccordement électrique par câble CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine. - 25 m +/- linéaire de conduite diamètre 600 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 : 3600x2200x (hauteur 650 mm+/-10%) Pour votre piano de cuisson série 900 composés de 8 éléments en tenant compte l'implantation des équipements de piano (4 fourneaux +2 plaque grillade+2 bain marie), les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. Caisson d'extraction : Débit minimal 12 000 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise). Le dimensionnement définitif (diamètre de la gaine, longueur, pression du ventilateur) sera vérifié par le soumissionnaire selon les conditions réelles d'installation Alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz 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 éclairage : 4 minimums

Tableau de répartition

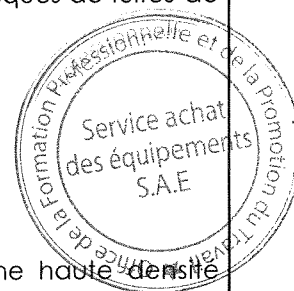
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	QTE KHEMISSET
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1.	4
2	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR TABLE	2
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	2
4	BAIN MARIE ELECTRIQUE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	2
5	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	1



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 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes pleine 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 Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.



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

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »

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

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).

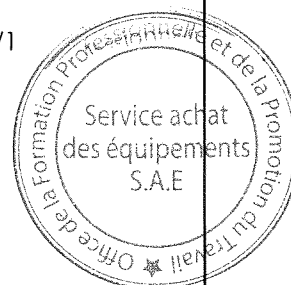
Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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

Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

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)



2

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L**Marque :****Référence :**

Température de -2°C à +8° C

Capacité : 1400L.

Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent.

Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente.

Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

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

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

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

Portes pleine 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

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

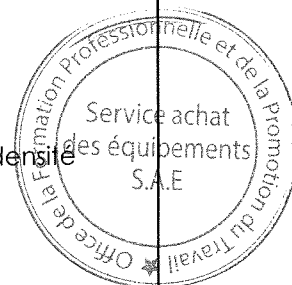
Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

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 Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum » 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 Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 350 W 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). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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)
3	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE POUR PLAQUE 600X400 MM, FROID VENTILE Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 600 Litres minimum Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810 MM Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304 Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud Evaporation automatique du condensat



	Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm +/-10%.) Plateau de travail en granit robuste 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m +/-10%. 4 pieds en inox réglables. Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. Portes à charnières avec retour automatique Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. Bouton lumineux de démarrage-arrêt. Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble Évaporateur ventilé Fréon : R600a, R290, ou similaire Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 260 W minimum 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0



Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x60mm

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 (dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz OU Triphasée 400V + N + T pour ces puissances et distances.

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de L 1000 x H 1600 x P 400 mm alu/polypropylène 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 ...)
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100 mm Une soupape de décompression Un cordon chauffant dans le cadre de porte pour éviter le collage des joints et le blocage par le givre cordon chauffant ou une résistance de sous-sol sous la dalle isolée pour éviter la congélation du sous-sol et le soulèvement du dallage 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 trouve accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiées. 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 et avec cordon chauffant à l'intérieur du tube d'évacuation PVC Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF) Alimentation Mono 220 V - 50 Hz OU Triphasée 400V + N + T pour ces puissances et distances. Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de L 1000 × H 1600 × P 400 mm alu/polypropylène 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 ...)
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum ± 10 % Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans Local économat, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement



Tableau de répartition

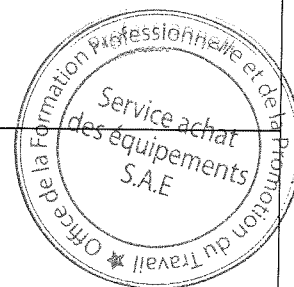
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	QTE ITA KHEMIS SET
1	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	3
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 1400 L	1
3	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE POUR PLAQUE 600X400 MM, FROID VENTILE	2
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	1
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	1
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX	5



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 3 : PETITS MATERIELS DE CUISINE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR : Une friteuse électrique du table Friteuse de comptoir puissante. Dispose de deux cuves séparées avec commandes indépendantes Informations : • Construction en acier inoxydable facile à nettoyer • Retour en température rapide • Paniers et couvercles en acier inoxydable fournis • Commande thermostatique • Coupure de sécurité thermique • Thermostat à cadran indépendant pour chaque cuve • Pieds • Voyant lumineux de fonctionnement Alimentation : 220V-50HZ Nombre de cuve : 2 Capacité par cuve : 3 litres minimum. Puissance électrique : 4 kw minimum.
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE A PLAFOND MOBILE Marque : Référence : Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Chauffage par résistances blindées facile à nettoyer du plafond de l'appareil. Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz



	Support murale en acier inoxydable. 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
3	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL Marque : Référence : Socle robuste en métal ou matériau haute résistance adapté à un usage intensif. Cuve amovible et facile à nettoyer, en matériau résistante aux chocs Livré avec un jeu d'ogives/cônes amovibles de différentes tailles pour s'adapter à tout type de grumes Grille / filtre amovible pour la retenue efficace des pépins et de la pulpe. Moteur professionnel silencieux Puissance électrique adaptative garantissant un débit élevé. Débit minimal : 30 litres / heure. Alimentation électrique : 220-240 V ~ 50 Hz. Puissance : 130 Watts minimum Débit minimal : 28 L/h 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)
4	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 10 kg +/-10% Durée du cycle de production : 90-120 sec 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, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement.

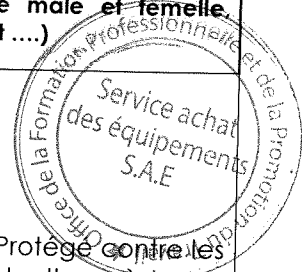


	Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre. Alimentation électrique 220 V-50HZ Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. Mini-vanne de raccordement 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
5	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE Marque : Référence : Capacité utile : 4.8 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

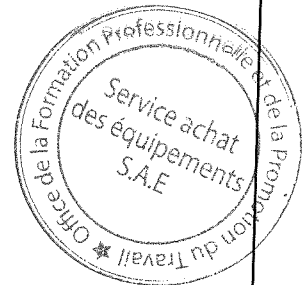


Tableau de répartition

Item	Désignation	QTE ITA KHEMISSET
1	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR	1
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE A PLAFOND MOBILE	1
3	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	4
4	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	1
5	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	4



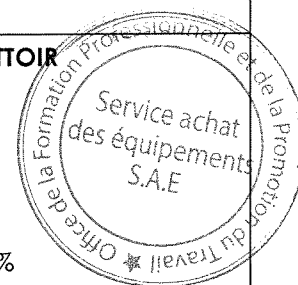
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

LOT 4 : MATERIEL DE PREPARATION, DE RANGEMENT, DE MANUTENTION ET DE SERVICE DE RESTAURATION

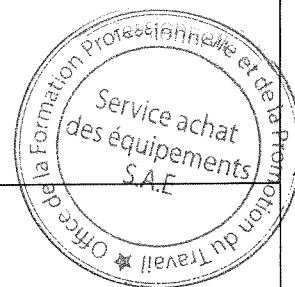
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Dessus doublé et renforcé par profils en acier inoxydable AISI 304 avec traitement insonorisant sous la surface de travail conformément à la réglementation d'hygiène et sécurité • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse
2	CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence : • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION : Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.



	Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
4	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 minimum • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.
5	DIABLE Marque : Référence : • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges. • Dimensions : 600 x 400 mm
7	PLONGE PROFESSIONNELLE EN INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm +/-10% • 2 bacs de 500 x 500 mm +/-10% • Dossieret arrière • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés



	- Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets - Habillage inox cache bacs sur les 3 faces - Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou - Bande surverse crépine - Ceinture haute en tôle pliée inox - Piètement en acier inoxydable AISI 304 - Etagère basse - Vérins de mise à niveau - Mini-vannes d'isolement et siphon.
8	TABLE DE TRAVAIL FIXE PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT ROBUSTE - Structure en acier inoxydable AISI 304. - Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum - Plan de travail en granit robuste, d'épaisseur minimale 30 mm+/-10%. - Tablette inférieure en acier inoxydable. - Pieds en inox avec vérins de mise à niveau. - Bords et angles arrondis pour la sécurité et l'hygiène. - Charge admissible adaptée à un usage intensif en pâtisserie. - Conception conforme aux exigences d'hygiène alimentaire - Renforcé par profils
9	TABLE DE TRI OUVERTE AVEC 2 TROUS VIDE-DECHETS ET DOSSERET - L 1200 X P 600 MM +/-10% Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail renforcé avec deux trous vide-déchets. Dossieret arrière d'une hauteur minimale de 100 mm. Tablette inférieure ouverte en acier inoxydable. Pieds en inox avec vérins de mise à niveau. livré avec 10 sacs déchet.
10	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10% 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.
11	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/-10% Diamètre maximum : 10.9 cm +/-10%



	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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
12	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm+/-10% Diamètre maximum : 8.7 cm+/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
13	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm+/-10% Diamètre maximum : 7.2 cm+/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
14	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM+/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
15	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 MM 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.

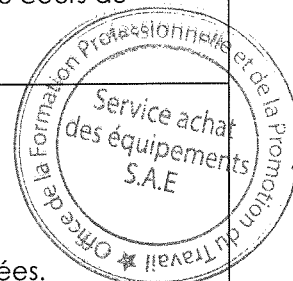


Tableau de répartition

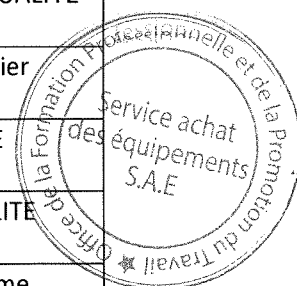
Item	Désignation	QTE ITA KHEMISSET
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	5
2	CHARIOT DE SERVICE	1
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION	1
4	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1
5	DIABLE	1
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	1
7	PLONGE PROFESSIONNELLE EN INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	2
8	TABLE DE TRAVAIL FIXE PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT ROBUSTE	4
9	TABLE DE TRI OUVERTE AVEC 2 TROUS VIDE-DECHETS ET DOSSERET - L 1200 X P 600 MM +/-10%	1
10	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	1
11	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	2
12	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	2
13	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	2
14	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	2
15	CASIER A PLATEAUX	2



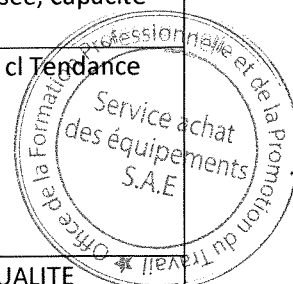
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

LOT 5 : PETIT OUTILLAGE DE RESTAURATION

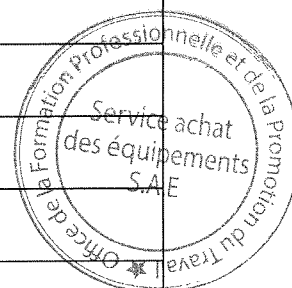
Items	Désignations et caractéristiques techniques
1	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
2	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
3	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
4	Assiette gastronomique 30 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
5	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 16 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure
6	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure
7	Cuillère à café en Inox 2.5mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
8	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
9	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
10	Cuillère à moka en Inox 2.5mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
11	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
12	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
13	Cuillère Table en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
14	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure
15	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure
16	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure
17	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure
18	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5mm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure
19	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure



20	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure
21	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure
22	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure
23	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure
24	Tasse et sous tasse à café en porcelaine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
25	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en porcelaine hôtelier QUALITE SUPERIEURE
26	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure
27	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
28	Verre à Cognac 25 cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
29	Verre à eau verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques.
30	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl
31	Verre résistant à la chaleur, avec poignée, capacité de 23 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
32	Verre à pied en verre transparent de qualité supérieure, forme tulipe de Contenances 16 cl et 19 cl et 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques. Modèles au choix du maître d'ouvrage
33	VERRE À THÉ DÉCORATIF STYLE MAROCAIN Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE arborant des motifs d'inspiration marocaine. Décor réalisé par [sérigraphie / émail cuit / dorure] haute résistance, spécialement conçu pour supporter un usage professionnel intensif et garantir une tenue parfaite lors des lavages en lave-vaisselle industriel.
34	Verre cylindrique en verre transparent, capacité de 30 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
35	Verre de service en verre transparent, de forme conique ou légèrement évasée, capacité de 32 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
36	Verre de service en verre transparent, de forme basse, capacité de 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Modèles : 16 cl (Réf. VS-16) – pour eau, petits jus et boissons courtes 24 cl (Réf. VS-24) – pour boissons rafraîchissantes, jus et sodas
37	Flûte à Champagne 18cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
38	Bol à consommer diam 12cm/ capacité 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$



39	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche
40	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
41	Carafe à eau base carrée en verre
42	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm$ 10 %
43	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox
44	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox
45	Mini Chafing-dich rectangulaire INOX 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
46	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche
47	Soupière en inox avec couvercle $\varnothing$ 24 cm $\pm$ 10 %
48	Poêle de flambage ronde en cuivre $\varnothing$ 240 mm $\pm$ 10 %
49	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm $\pm$ 10 %
50	Louche de service en inox Ep :2.5 mm $\pm$ 10 %
51	Bec rouge pour bouteille verseuse
52	Beurrier 06 cm/4cl $\pm$ 10 % en porcelaine blanche
53	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm $\pm$ 10 % inox 18/10
54	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10
55	Coquilleur a Beurre Polypropylène
56	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing$ 200mm minimum en inox
57	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure
58	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm $\pm$ 10%
59	Crémiers en inox : 15cl $\pm$ 10 %
60	Godet à couverts polyéthylène
61	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm$ 10 %
62	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox $\pm$ 10 %
63	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm



64	Moutardier en verre 6 cl $\pm 10\%$
65	Série de 12 chevalets de table numérotés de 1 à 12, fabriqués en acier inoxydable., Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm 10\%$
66	Petit seau à glaçons en inox $\varnothing 14$ cm $\pm 10\%$
67	Pince à gâteau en inox
68	Plateau de service 3 étages EN INOX pour présentation : 30/23/16cm $\pm 10\%$ (1er choix) qualité supérieure
69	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm $\pm 10\%$
70	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm $\pm 10\%$
71	Plateau rond antidérapant noire 35 cm $\pm 10\%$ de diamètre
72	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm $\pm 10\%$
73	Poire à Jus
74	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm $\pm 10\%$
75	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir
76	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xH : 10cm $\pm 10\%$
77	Réchaud à alcool 1 brûleur
78	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H :88 mm $\pm 10\%$
79	Saladier en Mélamine 20 x 20 cm $\pm 10\%$
80	Salière et poivrière en verre avec couvercle $\varnothing 3.5$ cm $\pm 10\%$
81	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix
82	Shaker en inox 75 cl
83	Sucrier avec couvercle En inox
84	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L
85	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE

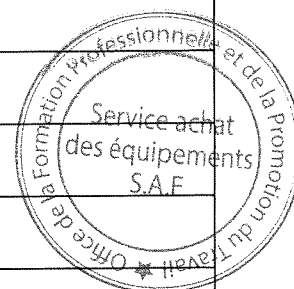
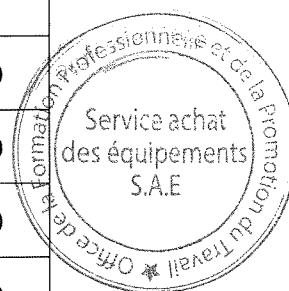
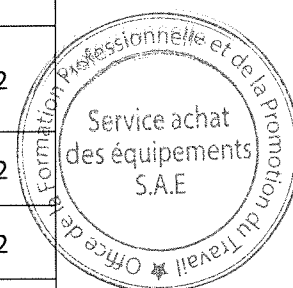


Tableau de répartition

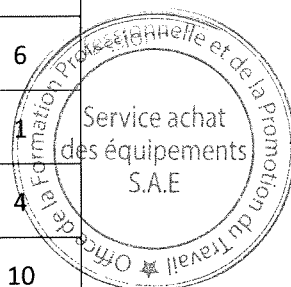
Item	Désignation	QTE ITA KHEMISSSET
1	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
2	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
3	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
4	Assiette gastronomique 30 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
5	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 16 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	80
6	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	80
7	Cuillère à café en Inox 2.5mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
8	Cuillère à Dessert en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
9	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
10	Cuillère à moka en Inox 2.5mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
11	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
12	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5
13	Cuillère Table en Inox 3mm $\pm$ 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
14	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm $\pm$ 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80
15	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80
16	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80
17	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80
18	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5mm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	80
19	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80
20	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80



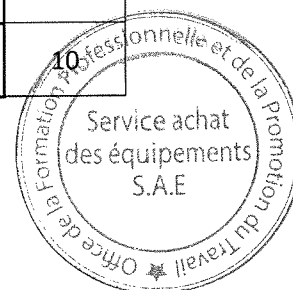
21	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80
22	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80
23	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	12
24	Tasse et sous tasse à café en porcelaine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
25	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en porcelaine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
26	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	72
27	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72
28	Verre à Cognac 25 cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
29	Verre à eau verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80
30	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	12
31	Verre résistant à la chaleur, avec poignée, capacité de 23 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
32	Verre à pied en verre transparent de qualité supérieure, forme tulipe de Contenances 16 cl et 19 cl et 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	36
33	VERRE À THÉ DÉCORATIF STYLE MAROCAIN Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	40
34	Verre cylindrique en verre transparent, capacité de 30 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
35	Verre de service en verre transparent, de forme conique ou légèrement évasée, capacité de 32 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
36	verre de service en verre transparent, de forme basse, capacité de- 24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	32
37	Flûte à Champagne 18cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12
38	Bol à consommer diam 12cm/ capacité 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$	32
39	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	32
40	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10
41	Carafe à eau base carrée en verre	8
42	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10\%$	8
43	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	6



44	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	4
45	Mini Chafing-dish rectangulaire INOX 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	4
46	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	4
47	Soupière en inox avec couvercle $\varnothing 24$ cm ± 10 %	6
48	Poêle de flambage ronde en cuivre $\varnothing 240$ mm ± 10 %	2
49	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 %	2
50	Louche de service en inox Ep :2.5 mm ± 10 %	6
51	Bec rouge pour bouteille verseuse	2
52	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	8
53	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm ± 10 % inox 18/10	16
54	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	24
55	Coquilleur a Beurre Polypropylène	6
56	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing 200$ mm minimum en inox	10
57	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	32
58	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10 %	32
59	Crémiers en inox : 15cl ± 10 %	5
60	Godet à couverts polyéthylène	10
61	Huillier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	6
62	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox ± 10 %	1
63	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	4
64	Moutardier en verre 6 cl ± 10 %	10
65	Série de 12 chevalets de table numérotés de 1 à 12, fabriqués en acier inoxydable., Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	1
66	Petit seau à glaçons en inox $\varnothing 14$ cm ± 10 %	2
67	Pince à gâteau en inox	2
68	Plateau de service 3 étages EN INOX pour présentation : 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure	2



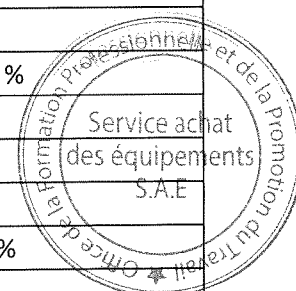
69	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm $\pm$ 10 %	6
70	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm $\pm$ 10 %	6
71	Plateau rond antidérapant noire 35 cm $\pm$ 10 % de diamètre	12
72	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm $\pm$ 10 %	12
73	Poire à Jus	2
74	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm $\pm$ 10 %	2
75	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	6
76	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xH : 10cm $\pm$ 10 %	6
77	Réchaud à alcool 1 brûleur	2
78	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H :88 mm $\pm$ 10 %	2
79	Saladier en Mélamine 20 x 20 cm $\pm$ 10 %	10
80	Salière et poivrière en verre avec couvercle $\varnothing$ 3.5 cm $\pm$ 10 %	8
81	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	24
82	Shaker en inox 75 cl	2
83	Sucrier avec couvercle En inox	8
84	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	4
85	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10



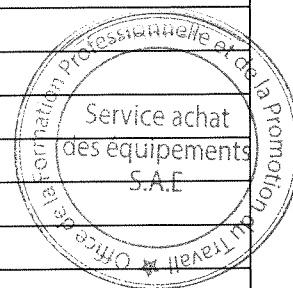
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

LOT 6 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE

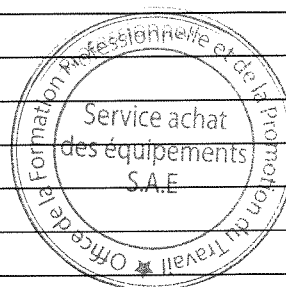
Items	Désignations et caractéristiques techniques
1	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL
2	Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm
3	Couteau à désosser
4	Couteau à génioise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %
5	Couteau à huitre professionnel
6	Couteau à poisson cuisine 28 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée
7	Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm $\pm$ 10 %
8	Couteau d'office professionnel lame inox 09 cm $\pm$ 5 % de manche noire à 03 rivets
9	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm $\pm$ 10 %
10	Couteau écailleur professionnel
11	Couteau économe, Eplucheur avec lame en inox et manche noire
12	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets
13	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm $\pm$ 10 % manche noire à 04 Rivets
14	Ciseaux cuisine professionnel inox
15	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm $\pm$ 10 %
16	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm $\pm$ 10 %
17	Couscoussier Inox avec Couvercle, Diamètre 20 cm, capacité 4 litres $\pm$ 10 %
18	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle Ø 160mm $\pm$ 10 %
19	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10
20	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10
21	Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, $\pm$ 10 %
22	Poêle anti adhérente à crêpe Ø 250 mm $\pm$ 10 %
23	Poêle anti adhérente à omelette Ø 220 mm $\pm$ 10 %
24	Série de poêles antiadhésives en aluminium épais professionnel: Série de diamètres 20 cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40 cm $\pm$ 10 %
25	Poêle ovale à poisson alu anti adhérent diam 36cm $\pm$ 10 %
26	Braisière en inox ø24cm $\pm$ 10 % fond renforcé
27	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 0,5L,1l ; 3 l $\pm$ 10 %
28	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l
29	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10
30	Légumière ronde en inox Diam 28 $\pm$ 10 %



31	Louche à sauce en inox longueur de 27cm $\pm$ 10 % Professionnel
32	Louche inox série : 0,05l, 0,13l, 0,25l, 1l $\pm$ 10 %
33	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE
34	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE
35	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE
36	Bac gastronome GN 1/3 150M POLYC AVEC COUVERCLE
37	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE
39	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE
40	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE
41	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE
42	Siphon à crème en Inox 0.5 L
43	Boîte stockage poly carre 11,3l $\pm$ 10 % Boîte stockage poly carre 11,3l $\pm$ 10 % hauteur H 10 à 20 cm) avec couvercle
44	Boîte stockage poly carre 3,8l $\pm$ 10 % avec couvercle
45	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
46	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
47	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
48	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
49	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
50	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm
51	Aiguille à Brider en Inox
52	Aiguille à larder
53	Aiguiser affuteur couteau électrique
54	Aplatisseur Inox
55	Araignée acier inoxydable DIAM 12cm
56	Araignées à frite en inox étamée $\varnothing$ 13cm ; $\varnothing$ 22 cm $\pm$ 10 %
57	Plaques à four en tôle noire professionnel 600 x400
58	Plaque à four aluminium perforé professionnel GN1/1 ép :1.5 mm
59	Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50-60 $\pm$ 10 %
60	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM $\pm$ 10 %
61	Batte côtelette en inox
62	Biberon a décoré 140ml
63	Brosse pour grill professionnelle avec manche ergonomique en polypropylène /fil en acier ou inox
64	Canneleur zesteur PP
65	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm$ 10 %
66	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H:16cm $\pm$ 10 %
67	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox
68	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm
69	Couperet 600gr bonne cuisine
70	Darriole inox $\varnothing$ de 55 mm minimum 10 cl $\pm$ 10 %
71	Distributeur papier alu / film en inox 45 cm $\pm$ 5 % longueur



72	Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %
73	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %
74	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm
75	Fouet en Inox 25 cm ± 10 %
76	Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %
77	Gant de four professionnel en silicone haute résistance thermique (jusqu'à 250 °C / 300 °C) longueur jusqu'à 40 cm ± 10 %
78	Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %
79	Mesure graduée sur pied inox 1l
80	Moule a steak hache rond 11 cm en inox
81	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm
82	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5
83	Moule inox croquembouche
84	Ouvre boites professionnel model du table
85	Passoire conique à 2 poignes inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 %
86	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm ± 10 %
87	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm
88	Pelle à hors d'œuvres 26cm
89	Pierre à aiguiser gros
90	Pierre à aiguiser Moyen
91	Pince à arrêtes inox
92	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %
93	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %
94	Poissonnière en Inox 50cm
95	Pomme noisette ovale cannelée PP
96	Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %
97	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %
98	Ramequin en verre diamètre :8.5cm
99	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)
100	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm
101	Rouleau à Pâtisserie en Bois / polyéthylène Ø 48mm ± 5 %
102	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %
103	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %
104	Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et 24 et 20 cm ± 10 %
105	Saladier en verre transparent saladier rond de diamètre 30 cm ± 10 %
106	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %
107	Scie Boucherie 40 cm en Inox-
108	Seringue pour cuisine 30 ml
109	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE
110	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %
111	Tourtière cannelée fond amovible en inox Ø de 200 mm ± 10 %
112	Vide Pomme PP :15 mm PM



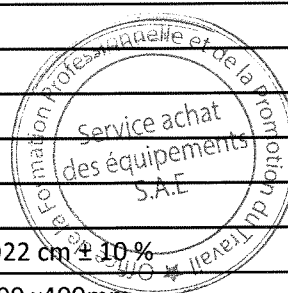
113	Zesteur verticale
114	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm $\pm 10\%$
115	Cercle à entremets en inox : $\varnothing 6$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 45 mm minimum
116	Cercle à Tarte en inox : $\varnothing 7$ CM, $\pm 10\%$ une hauteur de 20 mm minimum
117	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing 7$ CM, $\varnothing 10$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 60 mm minimum
118	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 20x 20x4 cm $\pm 10\%$
119	Cercle à entremets en inox en série : 16 CM, $\varnothing 22$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 45 mm minimum
120	Cercle à Tarte en inox en : $\varnothing 20$ CM, $\pm 10\%$ une hauteur de 20 mm minimum
121	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing 16$ CM, $\varnothing 20$ CM $\pm 10\%$ une hauteur de 60 mm minimum

Tableau de répartition



Item	Désignation	QTE/ITA KHEMISSSET
1	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	5
2	Fourchette chef 2 dents en inox L : 18 cm	2
3	Couteau à désosser	4
4	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm 10\%$	4
5	Couteau à huître professionnel	2
6	Couteau à poisson cuisine 28 cm $\pm 10\%$ manche en élastomère – propylène lame alvéolée	2
7	Couteau abatte, de boucher professionnel 30cm $\pm 10\%$	1
8	Couteau d'office professionnel lame inox 09 cm $\pm 5\%$ de manche noire à 03 rivets	14
9	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm $\pm 10\%$	3
10	Couteau écailleur professionnel	2
11	Couteau économe, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	14
12	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	3
13	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm $\pm 10\%$ manche noire à 04 Rivets	1
14	Ciseaux cuisine professionnel inox	4
15	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm $\pm 10\%$	2
16	Bol à céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm $\pm 10\%$	40
17	Couscoussier Inox avec Couvercle, Diamètre 20 cm, capacité 4 litres $\pm 10\%$	3
18	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle $\varnothing 160$ mm $\pm 10\%$	4
19	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	3
20	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	3
21	Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, $\pm 10\%$	4

22	Poêle anti adhérente à crêpe Ø 250 mm ± 10 %	4
23	Poêle anti adhérente à omelette Ø 220 mm ± 10 %	4
24	Série de poêles antiadhésives en aluminium épais professionnel: Série de diamètres 20 cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40 cm ± 10 %	2
25	Poêle ovale à poisson alu anti adhérent diam 36cm± 10 %	4
26	Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé	4
27	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 0,5L,1l ; 3 l ± 10 %	3
28	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l	3
29	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	4
30	Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 %	6
31	Louche à sauce en inox longueur de 27cm ± 10 % Professionnel	4
32	Louche inox série : 0,05l, 0,13l, 0,25l, 1l ± 10 %	2
33	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	4
34	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	2
35	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	4
36	Bac gastronome GN 1/3 150M POLYC AVEC COUVERCLE	4
37	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	2
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	6
39	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	4
40	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	6
41	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	6
42	Siphon à crème en Inox 0.5 L	2
43	Boîte stockage poly carre 11,3l ± 10 % hauteur H 10 à 20 cm) avec couvercle	4
44	Boîte stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle	5
45	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	7
46	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1
47	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1
48	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1
49	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	2
50	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	2
51	Aiguille à Brider en Inox	1
52	Aiguille à larder	1
53	Aiguiseur affuteur couteau électrique	1
54	Aplatisseur Inox	2
55	Araignée acier inoxydable DIAM 12 cm	4
56	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	1
57	Plaques à four en tôle noire professionnel 600 x400mm	20
58	Plaque à four aluminium perforé professionnel GN1/1 ép:1.5 mm	6
59	Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50-60 ± 10 %	2



60	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM $\pm$ 10 %	2
61	Batte côtelette en inox	1
62	Biberon a décoré 140ml	2
63	Brosse pour grill professionnelle avec manche ergonomique en polypropylène /fil en acier ou inox	2
64	Canneleur zesteur PP	3
65	Cercle Rond entremets 20 cm $\pm$ 10 %	6
66	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H :16cm $\pm$ 10 %	2
67	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	3
68	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	4
69	Couperet 600gr bonne cuisine	1
70	Darriole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl $\pm$ 10 %	40
71	Distributeur papier alu / film en inox 45 cm $\pm$ 5 % longueur	2
72	Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm $\pm$ 10 %	4
73	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm $\pm$ 10 %	2
74	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	8
75	Fouet en Inox 25 cm $\pm$ 10 %	8
76	Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM $\pm$ 10 %	2
77	Gant de four professionnel en silicone haute résistance thermique (jusqu'à 250 °C / 300 °C) longueur jusqu'à 40 cm $\pm$ 10 %	4
78	Grattoir Poisson L 19 cm $\pm$ 10 %	2
79	Mesure graduée sur pied inox 1l	6
80	Moule a steak hache rond 11 cm en inox	2
81	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	2
82	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	4
83	Moule inox croquembouche	2
84	Ouvre boites professionnel model du table	2
85	Passoire conique à 2 poignes inox diamètre 30 et diamètre 45 $\pm$ 10 %	3
86	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm $\pm$ 10 %	2
87	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	2
88	Pelle à hors d'œuvres 26cm	3
89	Pierre à aiguiser gros	2
90	Pierre à aiguiser Moyen	2
91	Pince à arrêtes inox	4
92	Plat rond en inox Diam 34 $\pm$ 10 %	10
93	Plat ovale en inox L 45/29 $\pm$ 10 %	10
94	Poissonnière en Inox 50cm	4
95	Pomme noisette ovale cannelée PP	4
96	Racle tout nylon 120X90 mm $\pm$ 10 %	3
97	Racloir à billot professionnelle Long 17cm $\pm$ 10 %	1
98	Ramequin en verre diamètre :8.5cm $\pm$ 5 %	60



99	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	2
100	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm $\pm$ 5 %	4
101	Rouleau à Pâtisserie en Bois / polyéthylène $\varnothing$ 48mm $\pm$ 5 %	2
102	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène $\varnothing$ 48mm $\pm$ 5 %	4
103	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm$ 10 %	2
104	Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et 24 et 20 cm $\pm$ 10 %	2
105	Saladier en verre transparent saladier rond de diamètre 30 cm $\pm$ 10 %	15
106	Salière et poivrière en verre avec couvercle $\varnothing$ 3.5 cm $\pm$ 10 %	8
107	Scie Boucherie 40 cm en Inox-	1
108	Seringue pour cuisine 30 ml	2
109	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	10
110	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	10
111	Tourtière cannelée fond amovible en inox $\varnothing$ de 200 mm $\pm$ 10 %	6
112	Vide Pomme PP :15 mm PM	2
113	Zesteur verticale	3
114	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm $\pm$ 10 %	60
115	Cercle à entremets en inox : $\varnothing$ 6 CM $\pm$ 10 % une hauteur de 45 mm minimum	60
116	Cercle à Tarte en inox : $\varnothing$ 7 CM, $\pm$ 10 % une hauteur de 20 mm minimum	60
117	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing$ 7 CM, $\varnothing$ 10 CM $\pm$ 10 % une hauteur de 60 mm minimum	40
118	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 20x 20x4 cm $\pm$ 10 %	20
119	Cercle à entremets en inox en série : 16 CM, $\varnothing$ 22CM $\pm$ 10 % une hauteur de 45 mm minimum	20
120	Cercle à Tarte en inox en : $\varnothing$ 20 CM, $\pm$ 10 % une hauteur de 20 mm minimum	10
121	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing$ 16CM, $\varnothing$ 20CM $\pm$ 10 % une hauteur de 60 mm minimum	10



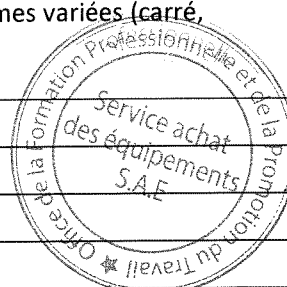
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

LOT 7 : PETIT OUTILLAGE DE PÂTISSERIE ET DE CHOCOLATERIE

Items	Désignations et caractéristiques techniques
1	Assiette à Présentation 30 cm en inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
2	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l
3	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10\%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur
4	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10\%$
5	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H :16cm $\pm 10\%$
6	Corne 134x94 mm en PP
7	Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm
8	Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm
9	Eprouvette pour pèse-sirop
10	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre
11	Milasson $\varnothing 22$ cm $\pm 10\%$
12	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$
13	Moule à brioche $\varnothing$ de 18 Cm $\pm 10\%$
14	Moule à brioche $\varnothing$ de 6 Cm $\pm 10\%$
15	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle
16	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm
17	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 16 cm $\pm 10\%$
18	Moule en polycarbonate demi-sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$
19	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm
20	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (L x l) :(175 x 275) mm $\pm 10\%$
21	Moule à Kouglof professionnel $\varnothing$ 14 cm $\pm 10\%$ en acier étamé (ou fonte d'aluminium antiadhésive)
22	Moule à pain de mie professionnel en acier antiadhésif avec couvercle 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$
23	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm $\pm 10\%$
24	Poêle anti adhérente à crêpe $\varnothing$ 250 mm $\pm 10\%$
25	Ramequin en verre diamètre :8.5cm



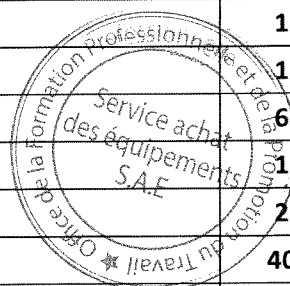
26	Règle égalisatrice plastique 55x8cm
27	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm
28	Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm ± 5 %
29	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox
30	Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L ± 10 %
31	Souffle à sucre 36 cm ± 10 %
32	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm ± 10 %
33	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm ± 10 %
34	Bassines calotte de cuisine inox série : 1l ± 10 %
35	Bassines calotte de cuisine inox série : 3l; 6l ± 10 %
36	Douilles en polycarbonate 24 Pcs
37	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale
39	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde
40	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %
41	Fouet en Inox à blanc 35 cm ± 10 %
42	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm ± 10 %
43	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses
44	Moule à cake droit en inox 250x130 h :80 mm minimum avec couvercle
45	Moule à chocolats demi-coquille d'œuf en polycarbonate – Série de 3 tailles (Petite : 60 mm, Moyenne : 115 mm, Grande : 125 mm) ± 10 %
46	Moule à manquer rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm ± 10 %
47	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %
48	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm ± 10 %
49	Moule à petit four losange en inox longueur 40 mm ± 10 %
50	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm ± 10 %
51	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %
52	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h :80mm ± 10 %
53	Moules à bonbons de chocolat en polycarbonate aux formes variées (carré, rectangle, pyramide...). Plaque de 24 empreintes, formes assorties
54	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %
55	Peigne de Décoration Set de 7 pièces
56	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm
57	Pince pâte en inox Long 100 mm
58	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 4.5cm environ Avec un virolage renforcé (soies montées sous résine ou virole Inox étanche) conforme aux exigences du contact alimentaire professionnel
59	Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm ± 10 %
60	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 50 cm
61	Règle confiseur



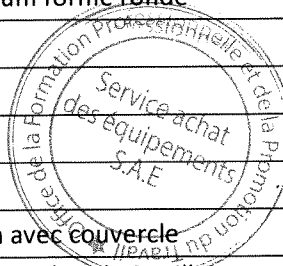
62	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm 10 \%$
63	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE
64	Moule à Savarin individuel débouché en acier antiadhésif professionnel (Diamètre 70 mm, Hauteur 15 mm $\pm 10 \%$)
65	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 25 cm $\pm 10 \%$
66	Spatules inox courbée 10 x 2,5 x 28 cm
67	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm
68	Tapis en silicone de cuisson anti adhérente 52X32 cm $\pm 10 \%$ (230 °C)
69	Tapis en silicone de Cuisson Anti adhérente 60x40 cm $\pm 10 \%$ (230 °C)
70	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 200°C $\pm 10 \%$

Tableau de répartition

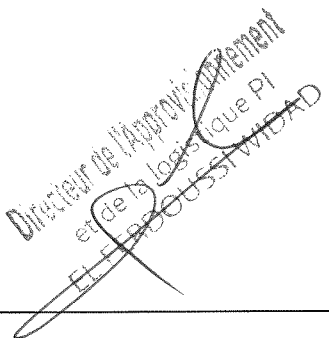
Items	Désignations et caractéristiques techniques	QTE ITA KHEMISSSET
1	Assiette à Présentation 30 cm en inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10
2	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	2
3	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm 10 \%$ avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	4
4	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm 10 \%$	4
5	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H :16cm $\pm 10 \%$	2
6	Corne 134x94 mm en PP	4
7	Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm	1
8	Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	2
9	Eprouvette pour pèse-sirop	1
10	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	1
11	Milasson Ø22 cm $\pm 10 \%$	6
12	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10 \%$	1
13	Moule à brioche Ø de 18 Cm $\pm 10 \%$	2
14	Moule à brioche Ø de 6 Cm $\pm 10 \%$	40
15	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle	8
16	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	8
17	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm $\pm 10 \%$	10
18	Moule en polycarbonate demi-sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10 \%$	8
19	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	8
20	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du	6



	moule (Lxl) :(175 x 275) mm $\pm$ 10 %	
21	Moule à Kouglof professionnel $\varnothing$ 14 cm $\pm$ 10 % en acier étamé (ou fonte d'aluminium antiadhésive)	4
22	Moule à pain de mie professionnel en acier antiadhésif avec couvercle 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm$ 10 %	4
23	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm $\pm$ 10 %	2
24	Poêle anti adhérente à crêpe $\varnothing$ 250 mm $\pm$ 10 %	3
25	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	40
26	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	1
27	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	2
28	Rouleau à Pâtisserie en Bois $\varnothing$ 48mm $\pm$ 5 %	2
29	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	1
30	Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L $\pm$ 10 %	2
31	Souffle à sucre 36 cm $\pm$ 10 %	3
32	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm $\pm$ 10 %	2
33	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm $\pm$ 10 %	2
34	Bassines calotte de cuisine inox série : 1l $\pm$ 10 %	6
35	Bassines calotte de cuisine inox série : 3l; 6l $\pm$ 10 %	2
36	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	3
37	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	2
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	2
39	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	2
40	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	3
41	Fouet en Inox à blanc 35 cm $\pm$ 10 %	8
42	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm$ 10 %	4
43	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	24
44	Moule à cake droit en inox 250x130 h :80 mm minimum avec couvercle	10
45	Moule à chocolats demi-coquille d'œuf en polycarbonate – Série de 3 tailles (Petite : 60 mm, Moyenne : 115 mm, Grande : 125 mm) $\pm$ 10 %	3
46	Moule à manquer rond uni $\varnothing$ de 180 mm, Hauteur 4cm $\pm$ 10 %	6
47	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm$ 10 %	6
48	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	60
49	Moule à petit four losange en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	60
50	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox $\varnothing$ 40 mm $\pm$ 10 %	60
51	Moule à savarin en inox/aluminium $\varnothing$ de 220 mm Hauteur 4.5cm $\pm$ 10 %	6
52	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h:80mm $\pm$ 10 %	10
53	Moules à bonbons de chocolat en polycarbonate aux formes variées (carré, rectangle, pyramide...).	8
54	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	6
55	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	2
56	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	2



57	Pince pâte en inox Long 100 mm	2
58	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 4.5cm environ	8
59	Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm ± 10 %	8
60	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 50 cm	4
61	Règle confiseur	8
62	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	2
63	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	4
64	Moule à Savarin individuel débouché en acier antiadhésif professionnel (Diamètre 70 mm, Hauteur 15 mm ± 10 %)	50
65	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 25 cm± 10 %	10
66	Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm	2
67	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm	4
68	Tapis en silicone de cuisson anti adhérente 52X32 cm ± 10 % (230 °C)	2
69	Tapis en silicone de Cuisson Anti adhérente 60x40 cm ± 10 % (230 °C)	10
70	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 200°C ± 10 %	3

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	



Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
par le concurrent pour le lot suivant



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

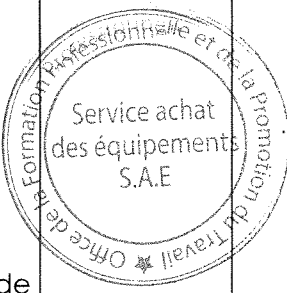
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

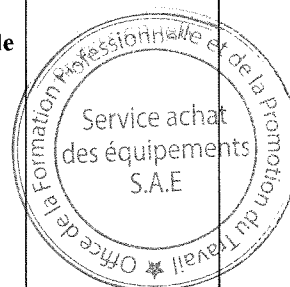
LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON DE CUISINE

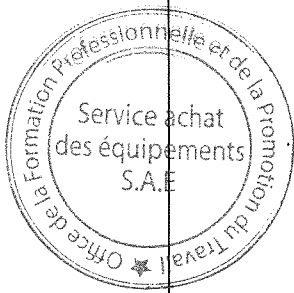
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1. Profondeur 900 Dimensions : 800 x 900 x 900+/- 10% Matériel de qualité conçu pour la cuisine professionnelle collective Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, Plan de cuisson. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité avec sélecteur à positions Four électrique avec résistances en acier inoxydable thermostat qui permet le réglage de la température de 50 à 270 °C environ. Chambre du four en inox Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance épaisseur 20/10. <u>Plaque :</u> Dimensions 300 x 300 mm environ Nombre : 4 Puissance ((4x3 kw minimum). Voltage 380/50HZ <u>Four électrique :</u> GN 2/1 Dimensions 530 x 650 mm x 4 pos. Puissance : 7 kw minimum. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. Manuel d'installation et d'entretien Livré avec plaques & Grilles GN 2/1		



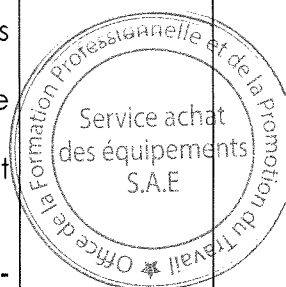
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 sujétion.		
2	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR TABLE Marque : Référence : Profondeur 600 <u>Construction :</u> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable • Dimensions : 600X600 mm, Hauteur : 250 mm minimum. • alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre. • Plan de cuisson étanche • Plaques en fonte • thermostat de sécurité avec sélecteur à positions • Voyants de contrôle tension <u>Plaque :</u> Nombre : 4 Puissance ((4x2 kw minimum). Voltage 380/50HZ • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ,.... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES Marque : Référence : Profondeur 900 Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable Contrôle et thermostat de sécurité Réglage de la température de 50 à 270 °C environ Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque en acier satiné à haute épaisseur, qualité alimentaire Deux zones avec commandes séparées trou d'évacuation ligne d'acheminement des graisses • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Puissance : 10KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • Placard avec 2 portes • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée). • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • <u>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u> • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 ;		
4	BAIN MARIE ELECTRIQUE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque :		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Référence : Profondeur : 900 Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable. Chaque par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. Réglage de la puissance. Robinet de chargement de l'eau Robinet d'évacuation, • GN : 2 X 1/1 GN + 2 X 1/3 GN plus support pour cuve GN • Puissance : 3 Kw minimum • Alimentation électrique monophasée 220/230 V + N + T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304. • Thermostat de sécurité • Voyant de fonctionnement. • trop plain. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • <u> finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</u> • manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE,NF ou équivalent ... Etc (attestations et certificats à joindre au dossier technique). Le prestataire doit fournir un produit professionnel de conception industrielle éprouvée, sur le marché pour leur performance, leur durabilité et leur innovation. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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 ;		
5	HOTTE D'EXTRACTION PROFESSIONNELLE CENTRALE Marque : Référence : Description de la hotte • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 12/10ème d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	• Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents • 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 chocs en acier inoxydable, de dimensions adaptées à la taille de la hotte. Le nombre de filtres sera déterminé en fonction de la longueur. Les filtres devront être conformes aux normes • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. • Interrupteur d'éclairage étanche. <u>Description de Caisson d'extraction :</u> Marque : Référence : • Installation sur la terrasse ; • Caisson d'extraction 400 °C/1h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion. • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : - Raccordement électrique par câble CRI à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - Interrupteur y compris câble marche/arrêt du ventilateur depuis la zone de cuisine. - 25 m +/- linéaire de conduite diamètre 600 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 : 3600x2200x (hauteur 650 mm +/- 10%) Pour votre piano de cuisson série 900 composés de 8 éléments en tenant compte l'implantation des équipements de piano (4 fourneaux +2 plaque grillade+2 bain marie), les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. Caisson d'extraction : Débit minimal 12 000 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise). Le dimensionnement définitif (diamètre de la gaine, longueur, pression du ventilateur) sera vérifié par le soumissionnaire selon		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	les conditions réelles d'installation Alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz 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 éclairage : 4 minimums		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 1 : MATERIEL DE CUISSON DE CUISINE**

Item	Désignation	-1 Qté	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3) +(4)
1	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR FOUR ELECTRIQUE GN 2/1.	4				
2	FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR TABLE	2				
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	2				
4	BAIN MARIE ELECTRIQUE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	2				
5	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	1				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

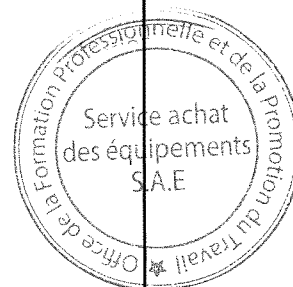
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

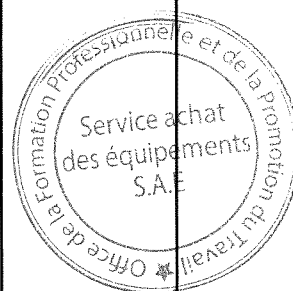
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1) Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression		



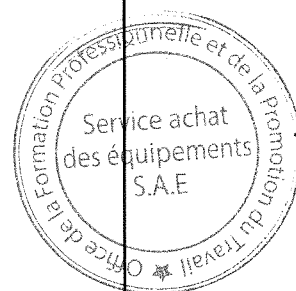
Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
Portes à charnières avec retour automatique
Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
Les charnières de portes réversibles
Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.
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
Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »
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
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).

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).



	Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Marquage CE ou équivalent. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés 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)		
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 1400L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1) Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité Portes pleine 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		



Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

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

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »

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

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

Puissance absorbée : 350 W 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).

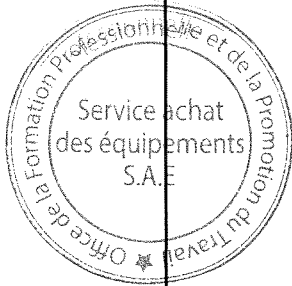
Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

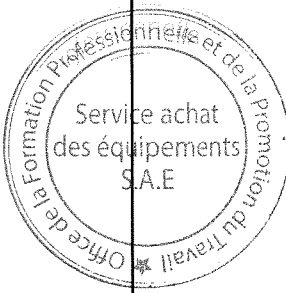
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

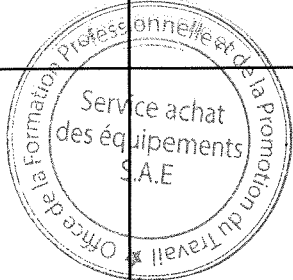
Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés



	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)		
3	TOUR A PATISserie REFRIGEREE POUR PLAQUE 600X400 MM, FROID VENTILE Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 600 Litres minimum Dimensions ± 10 % : 2148x850x H 810 MM Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304 Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud Evaporation automatique du condensat Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm +/-10%.) Plateau de travail en granit robuste 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m+/-10%. 4 pieds en inox réglables. Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). 6 positions au niveau de la grille pour une capacité de chargement accrue Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée. Portes à charnières avec retour automatique Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. Bouton lumineux de démarrage-arrêt. Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble Evaporateur ventilé Fréon : R600a, R290, ou similaire Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 260 W minimum 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x 60mm 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 (dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF) Alimentation Mono 220 V - 50 Hz OU Triphasée 400V + N + T pour ces puissances et distances. Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de L 1000 x H 1600 x P 400 mm alu/polypropylène 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 ...)	
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100 mm Une soupape soupape de décompression Un cordon chauffant dans le cadre de porte pour éviter le collage des joints et le blocage par le givre cordons chauffants ou une résistance de sous-sol sous la dalle isolée pour éviter la congélation du sous-sol et le soulèvement du dallage 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 dé condamnables 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 et avec cordon chauffant à l'intérieur du tube d'évacuation PVC

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz OU Triphasée 400V + N + T pour ces puissances et distances.

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de L 1000 × H 1600 × P 400 mm alu/polypropylène de profondeur
manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

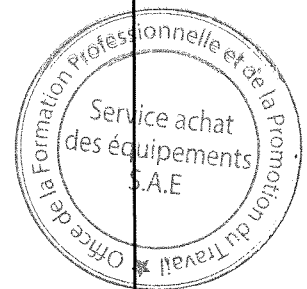
Température extérieure maximale : 36°C + 40°C

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

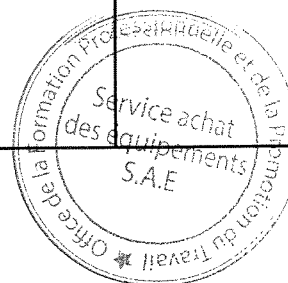
L'humidité relative : 95%

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 ...)		
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm 10 \%$ Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans Local économat, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboitement		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	3				
2	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L	1				
3	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE POUR PLAQUE 600X400 MM, FROID VENTILE	2				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	1				
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	1				
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX	5				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

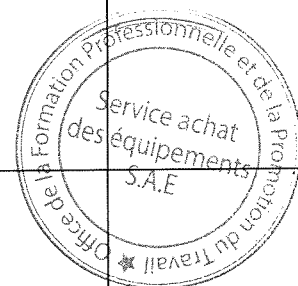
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

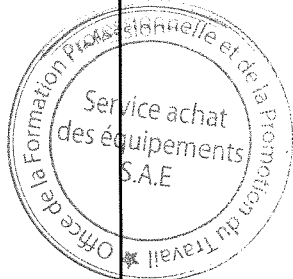
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

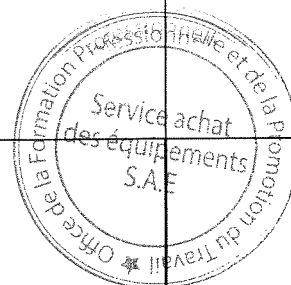
LOT 3 : PETITS MATERIELS DE CUISINE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR : Une friteuse électrique du table Friteuse de comptoir puissante. Dispose de deux cuves séparées avec commandes indépendantes Informations : • Construction en acier inoxydable facile à nettoyer • Retour en température rapide • Paniers et couvercles en acier inoxydable fournis • Commande thermostatique • Coupure de sécurité thermique • Thermostat à cadran indépendant pour chaque cuve • Pieds • Voyant lumineux de fonctionnement Alimentation : 220V-50HZ Nombre de cuve : 2 Capacité par cuve : 3 litres minimum. Puissance électrique : 4 kw minimum.		
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE A PLAFOND MOBILE Marque : Référence : Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Chauffage par résistances blindées facile à nettoyer du plafond de l'appareil.		



	Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Support murale en acier inoxydable. 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL Marque : Référence : Socle robuste en métal ou matériau haute résistance adapté à un usage intensif. Cuve amovible et facile à nettoyer, en matériau résistante aux chocs Livré avec un jeu d'ogives/cônes amovibles de différentes tailles pour s'adapter à tout type de grumes Grille / filtre amovible pour la retenue efficace des pépins et de la pulpe. Moteur professionnel silencieux Puissance électrique adaptative garantissant un débit élevé. Débit minimal : 30 litres / heure. Alimentation électrique : 220-240 V ~ 50 Hz. Puissance : 130 Watts minimum Débit minimal : 28 L/h 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)		
4	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 10 kg +/-10% Durée du cycle de production : 90-120 sec 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, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. 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. Alimentation électrique 220 V-50HZ Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. Mini-vanne de raccordement 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). Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
5	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE Marque : Référence : Capacité utile : 4.8 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve		



	Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet Manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
--	---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 3 : PETITS MATERIELS DE CUISINE**

Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	FRITEUSE ELECTRIQUE DU COMPTOIR	1				
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE A PLAFOND MOBILE	1				
3	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	4				
4	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	1				
5	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	4				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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 ».

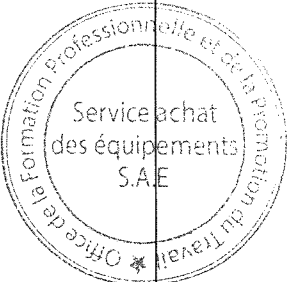
LOT 4 : MATERIEL DE PREPARATION, DE RANGEMENT, DE MANUTENTION ET DE SERVICE DE RESTAURATION

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Dessus doublé et renforcé par profils en acier inoxydable AISI 304 avec traitement insonorisant sous la surface de travail conformément à la réglementation d'hygiène et sécurité • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse		
2	CHARIOT DE SERVICE Marque : Référence : • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum		

	• 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION : Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
4	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 minimum • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.		
5	DIABLE Marque : Référence : • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy		
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : Légèreté et rigidité pour un transport sans effort. Maniabilité pour des manœuvres en toute facilité grâce aux roues pivotantes. Fiabilité et sécurité de la marchandise transportée grâce à des rebords bloc-charges. • Dimensions : 600 x 400 mm		

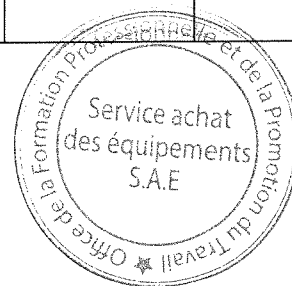


Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

7	PLONGE PROFESSIONNELLE EN INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm +/-10% • 2 bacs de 500 x 500 mm +/-10% • Dosseret arrière • Raccordement aux attentes d'évacuation et alimentation (EC/EF). • 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 • Ceinture haute en tôle pliée inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau • Mini-vannes d'isolement et siphon.		
8	TABLE DE TRAVAIL FIXE PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT ROBUSTE • Structure en acier inoxydable AISI 304. • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Plan de travail en granit robuste, d'épaisseur minimale 30 mm +/-10%. • Tablette inférieure en acier inoxydable. • Pieds en inox avec vérins de mise à niveau. • Bords et angles arrondis pour la sécurité et l'hygiène. • Charge admissible adaptée à un usage intensif en pâtisserie. • Conception conforme aux exigences d'hygiène alimentaire • Renforcé par profils		
9	TABLE DE TRI OUVERTE AVEC 2 TROUS VIDE-DECHETS ET DOSSERET - L 1200 X P 600 MM +/-10% Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail renforcé avec deux trous vide-déchets. Dosseret arrière d'une hauteur minimale de 100 mm. Tablette inférieure ouverte en acier inoxydable. Pieds en inox avec vérins de mise à niveau. livré avec 10 sacs déchet.		

10	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10% 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute des assiettes durant le transport.		
11	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 17.6 cm +/-10% Diamètre maximum : 10.9 cm +/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
12	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/-10% Diamètre maximum : 8.7 cm +/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
13	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS Hauteur maximum : 24.1 cm +/-10% Diamètre maximum : 7.2 cm +/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		

14	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM+/-10% 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. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
15	CASIER A PLATEAUX Dimensions : 500 x 500 MM 7 rangers En matériaux convient aux produits alimentaires Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 4 : MATERIEL DE PREPARATION, DE RANGEMENT, DE MANUTENTION ET DE SERVICE DE RESTAURATION**

Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	5				
2	CHARIOT DE SERVICE	1				
3	CHARIOT DE DISTRIBUTION	1				
4	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1				
5	DIABLE	1				
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	1				
7	PLONGE PROFESSIONNELLE EN INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	2				
8	TABLE DE TRAVAIL FIXE PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT ROBUSTE	4				
9	TABLE DE TRI OUVERTE AVEC 2 TROUS VIDE-DECHETS ET DOSSERET - L 1200 X P 600 MM +/-10%	1				
10	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	1				
11	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	2				
12	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	2				
13	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	2				
14	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	2				
15	CASIER A PLATEAUX	2				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

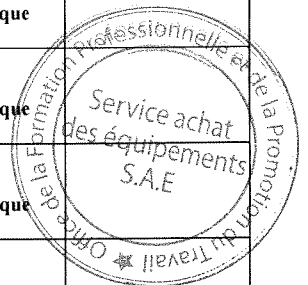
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,.... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

LOT 5 : PETIT OUTILLAGE DE RESTAURATION

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
2	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
3	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
4	Assiette gastronomique 30 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
5	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 16 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
6	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
7	Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
8	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
9	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
10	Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
11	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

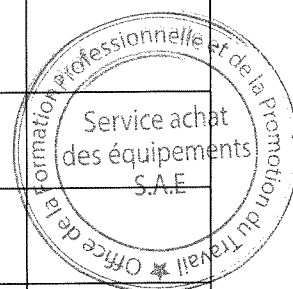


12	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
13	Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
14	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
15	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
16	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
17	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
18	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5mm longueur 20 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
19	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
20	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
21	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
22	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
23	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
24	Tasse et sous tasse à café en porcelaine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
25	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en porcelaine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
26	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
27	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
28	Verre à Cognac 25 cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
29	Verre a eau verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques.	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

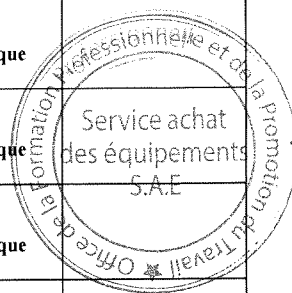


30	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
31	Verre résistant à la chaleur, avec poignée, capacité de 23 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
32	Verre à pied en verre transparent de qualité supérieure, forme tulipe de Contenances 16 cl et 19 cl et 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques. Modèles au choix du maître d'ouvrage	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
33	VERRE À THÉ DÉCORATIF STYLE MAROCAIN Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE arborant des motifs d'inspiration marocaine. Décor réalisé par [sérigraphie / émail cuit / dorure] haute résistance, spécialement conçu pour supporter un usage professionnel intensif et garantir une tenue parfaite lors des lavages en lave-vaisselle industriel.	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
34	Verre cylindrique en verre transparent, capacité de 30 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
35	Verre de service en verre transparent, de forme conique ou légèrement évasée, capacité de 32 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
36	verre de service en verre transparent, de forme basse, capacité de-24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Modèles : 16 cl (Réf. VS-16) – pour eau, petits jus et boissons courtes 24 cl (Réf. VS-24) – pour boissons rafraîchissantes, jus et sodas	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
37	Flûte à Champagne 18cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
38	Bol à consommer diam 12cm/ capacité 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
39	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
40	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
41	Carafe à eau base carrée en verre	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
42	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

43	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
44	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
45	Mini Chafing-dich rectangulaire INOX 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
46	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
47	Soupière en inox avec couvercle Ø24 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
48	Poêle de flambage ronde en cuivre Ø 240 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
49	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
50	Louche de service en inox Ep :2.5 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
51	Bec rouge pour bouteille verseuse	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
52	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
53	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm ± 10 % inox 18/10	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
54	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
55	Coquilleur a Beurre Polypropylène	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
56	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
57	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôtelier qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
58	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm ± 10%	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
59	Crémiers en inox : 15cl ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
60	Godet à couverts polyéthylène	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
61	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



62	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
63	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
64	Moutardier en verre 6 cl $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
65	Série de 12 chevalets de table numérotés de 1 à 12, fabriqués en acier inoxydable., Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
66	Petit seau à glaçons en inox $\varnothing 14$ cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
67	Pince à gâteau en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
68	Plateau de service 3 étages EN INOX pour présentation : 30/23/16cm $\pm 10\%$ (1er choix) qualité supérieure	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
69	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
70	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
71	Plateau rond antidérapant noire 35 cm $\pm 10\%$ de diamètre	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
72	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x 27 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
73	Poire à Jus	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
74	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
75	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
76	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xH : 10cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
77	Réchaud à alcool 1 brûleur	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
78	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H : 88 mm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
79	Saladier en Mélamine 20 x 20 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
80	Salière et poivrière en verre avec couvercle $\varnothing 3.5$ cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

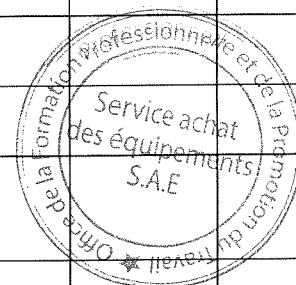


81	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
82	Shaker en inox 75 cl	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
83	Sucrier avec couvercle En inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
84	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
85	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

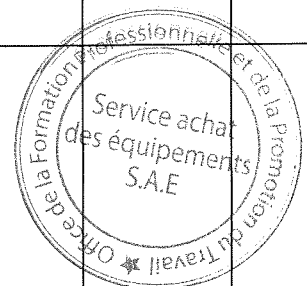


BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 5 : PETIT OUTILLAGE DE RESTAURATION**

Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	Assiette à pain classique en porcelaine certifiée blanche émaillée 14X14 CM Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
2	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine certifiée EMAILLEE BLANCHE Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
3	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
4	Assiette gastronomique 30 CM classique en porcelaine certifiée blanche émaillée Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
5	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 16 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	80				
6	Assiette plate porcelaine certifiée blanche émaillée diamètre 25 cm tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	80				
7	Cuillère à café en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
8	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
9	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
10	Cuillère à moka en Inox 2.5mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
11	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
12	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	5				
13	Cuillère Table en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	80				
14	Fourchette à dessert en inox 18/10 longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80				
15	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80				
16	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80				
17	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	80				
18	Couteau à dessert en aciers inoxydables épaisseur 2.5mm longueur 20 cm tendance haut de gamme	80				



	hôtelier qualité supérieure					
19	Couteau à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80				
20	Couteau à Poisson en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80				
21	Couteau à steak 12 CM en Inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80				
22	Couteau de table baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier qualité supérieure	80				
23	Couteau à Beurre en Inox Tendance Haut de Gamme hôtelier qualité supérieure	12				
24	Tasse et sous tasse à café en porcelaine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72				
25	Tasse + Sous Tasse à Petit Déj. 23cl en porcelaine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72				
26	Verre à ballon 25cl tendance haut de gamme hôtelier qualité supérieure	72				
27	Verre à cocktail 21 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	72				
28	Verre à Cognac 25 cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12				
29	Verre à eau verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques.	80				
30	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	12				
31	Verre résistant à la chaleur, avec poignée, capacité de 23 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12				
32	Verre à pied en verre transparent de qualité supérieure, forme tulipe de Contenances 16 cl et 19 cl et 25 cl "verre sonore » Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE conçus en cristallin haute transparence avec un traitement renforcé pour une haute résistance mécanique et aux chocs thermiques. Modèles au choix du maître d'ouvrage	36				
33	VERRE À THÉ DÉCORATIF STYLE MAROCAIN Transparent Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE arborant des motifs d'inspiration marocaine. Décor réalisé par [sérigraphie / email cuit / dorure] haute résistance, spécialement conçu pour supporter un usage professionnel intensif et garantir une tenue parfaite lors des lavages en lave-vaisselle industriel.	40				
34	Verre cylindrique en verre transparent, capacité de 30 cl ($\pm 10\%$) Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12				
35	Verre de service en verre transparent, de forme conique ou légèrement évasée, capacité de 32 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE	12				



	SUPERIEURE					
36	Verre de service en verre transparent, de forme basse, capacité de-24cl ; 16 cl Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Modèles : 16 cl (Réf. VS-16) – pour eau, petits jus et boissons courtes 24 cl (Réf. VS-24) – pour boissons rafraîchissantes, jus et sodas	32				
37	Flûte à Champagne 18cl verre sonore Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	12				
38	Bol à consommer diam 12cm/ capacité 38 cl en porcelaine blanche $\pm 10 \%$	32				
39	Sous bol à soupe en Porcelaine Blanche	32				
40	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10				
41	Carafe à eau base carrée en verre	8				
42	Carafe à jus avec couvercle 1L $\pm 10 \%$	8				
43	Pot à café 0.5L avec couvercle en inox	6				
44	Pot à lait 1 L avec couvercle en inox	4				
45	Mini Chafing-dich rectangulaire INOX 1 brûleur TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	4				
46	Soupière 320 cl en Porcelaine blanche	4				
47	Soupière en inox avec couvercle $\varnothing 24 \text{ cm} \pm 10 \%$	6				
48	Poêle de flambage ronde en cuivre $\varnothing 240 \text{ mm} \pm 10 \%$	2				
49	Poêle de flambage ovale en cuivre-inox 32/23 cm $\pm 10 \%$	2				
50	Louche de service en inox Ep :2.5 mm $\pm 10 \%$	6				
51	Bec rouge pour bouteille verseuse	2				
52	Beurrier 06 cm/4cl $\pm 10 \%$ en porcelaine blanche	8				
53	Cloche plate pour assiette en inox avec trou central Diam 26 cm $\pm 10 \%$ inox 18/10	16				
54	Coquetier en inox Diam 45 mm 18/10	24				
55	Coquilleur a Beurre Polypropylène	6				
56	Corbeille à pain forme ronde $\varnothing 200\text{mm}$ minimum en inox	10				
57	Coupe à dessert avec pied en verre tendance hôteiler qualité supérieure	32				
58	Coupelle porcelaine blanche diamètre 8 cm $\pm 10\%$	32				
59	Crémiers en inox : 15cl $\pm 10 \%$	5				
60	Godet à couverts polyéthylène	10				
61	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm $\pm 10 \%$	6				
62	Mesure à cocktail double 4-5/2.5-2 cl en Inox $\pm 10 \%$	1				
63	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	4				
64	Moutardier en verre 6 cl $\pm 10 \%$	10				



65	Série de 12 chevalets de table numérotés de 1 à 12, fabriqués en acier inoxydable., Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	1				
66	Petit seau à glaçons en inox Ø14 cm ± 10 %	2				
67	Pince à gâteau en inox	2				
68	Plateau de service 3 étages EN INOX pour présentation : 30/23/16cm ± 10 % (1er choix) qualité supérieure	2				
69	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 400x300 mm ± 10 %	6				
70	Plateau limonadier inox diamètre 35 cm ± 10 %	6				
71	Plateau rond antidérapant noire 35 cm ± 10 % de diamètre	12				
72	Plateau rectangulaire antidérapant noire polypropylène 35 x27 cm ± 10 %	12				
73	Poire à Jus	2				
74	Porte Adition en Inox 11x15.2 cm ± 10 %	2				
75	Porte-menu en similicuir - Format A4 noir	6				
76	Ramasse couverts en polypropylène 4 caisses 53x32,5xH : 10cm ± 10 %	6				
77	Réchaud à alcool 1 brûleur	2				
78	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz : 350x275 mm H :88 mm ± 10 %	2				
79	Saladier en Mélamine 20 x 20 cm ± 10 %	10				
80	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %	8				
81	Set de table rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	24				
82	Shaker en inox 75 cl	2				
83	Sucrier avec couvercle En inox	8				
84	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	4				
85	Vase en verre de type académie hauteur 250 mm Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

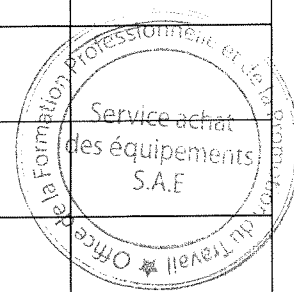
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

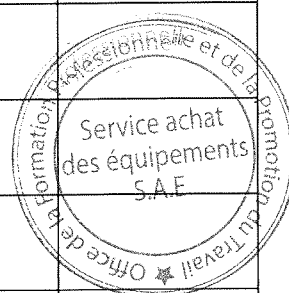
LOT 6 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
2	Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
3	Couteau à désosser	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
4	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
5	Couteau à huitre professionnel	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
6	Couteau à poisson cuisine 28 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
7	Couteau abattre, de boucher professionnel 30cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
8	Couteau d'office professionnel lame inox 09 cm $\pm$ 5 % de manche noire à 03 rivets	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
9	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
10	Couteau écailleur professionnel	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
11	Couteau économe, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
12	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche	Marque :	

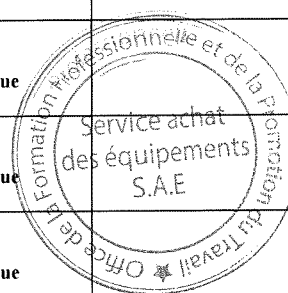


	noire à 03 rivets	Reference : Caractéristique proposée :	
13	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm ± 10 % manche noire à 04 Rivets	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
14	Ciseaux cuisine professionnel inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
15	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
16	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
17	Couscoussier Inox avec Couvercle, Diamètre 20 cm, capacité 4 litres ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
18	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle Ø 160mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
19	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
20	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
21	Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
22	Poêle anti adhérente à crêpe Ø 250 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
23	Poêle anti adhérente à omelette Ø 220 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
24	Série de poêles antiadhésives en aluminium épais professionnel: Série de diamètres 20 cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
25	Poêle ovale à poisson alu anti adhérent diam 36cm± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
26	Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
27	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 0,5L,1l ; 3 l ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
28	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
29	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
30	Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

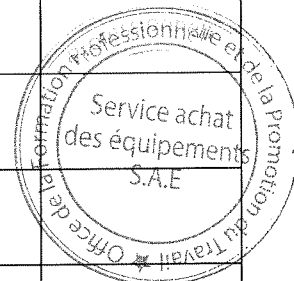
31	Louche à sauce en inox longueur de 27cm $\pm$ 10 % Professionnel	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
32	Louche inox série : 0,05l, 0,13l, 0,25l, 1l $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
33	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
34	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
35	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
36	Bac gastronome GN 1/3 150M POLYC AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
37	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
39	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
40	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
41	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
42	Siphon à crème en Inox 0.5 L	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
43	Boite stockage poly carre 11,3l $\pm$ 10 % Boite stockage poly carre 11,3l $\pm$ 10 % hauteur H 10 à 20 cm) avec couvercle	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
44	Boite stockage poly carre 3,8l $\pm$ 10 % avec couvercle	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
45	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
46	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
47	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
48	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
49	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



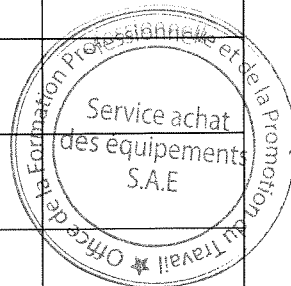
50	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
51	Aiguille à Brider en Inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
52	Aiguille à larder	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
53	Aiguiseur affuteur couteau électrique	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
54	Aplatisseur Inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
55	Araignée acier inoxydable DIAM 12cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
56	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
57	Plaques à four en tôle noire professionnel 600 x400	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
58	Plaque à four aluminium perforé professionnel GN1/1 ép :1.5 mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
59	Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50-60 ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
60	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
61	Batte côtelette en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
62	Biberon a décoré 140ml	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
63	Brosse pour grill professionnelle avec manche ergonomique en polypropylène /fil en acier ou inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
64	Canneleur zesteur PP	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
65	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
66	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H:16cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
67	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
68	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



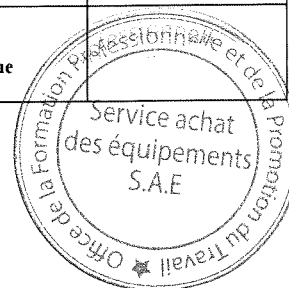
69	Couperet 600gr bonne cuisine	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
70	Darriole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
71	Distributeur papier alu / film en inox 45 cm ± 5 % longueur	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
72	Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
73	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
74	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
75	Fouet en Inox 25 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
76	Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
77	Gant de four professionnel en silicone haute résistance thermique (jusqu'à 250 °C / 300 °C) longueur jusqu'à 40 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
78	Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
79	Mesure graduée sur pied inox 1l	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
80	Moule a steak hache rond 11 cm en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
81	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
82	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
83	Moule inox croquembouche	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
84	Ouvre boites professionnel model du table	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
85	Passoire conique à 2 poignes inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
86	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
87	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



88	Pelle à hors d'œuvres 26cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
89	Pierre à aiguiser gros	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
90	Pierre à aiguiser Moyen	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
91	Pince à arrêtes inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
92	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
93	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
94	Poissonnière en Inox 50cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
95	Pomme noisette ovale cannelée PP	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
96	Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
97	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
98	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
99	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
100	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
101	Rouleau à Pâtisserie en Bois / polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
102	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
103	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
104	Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et 24 et 20 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
105	Saladier en verre transparent saladier rond de diamètre 30 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
106	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

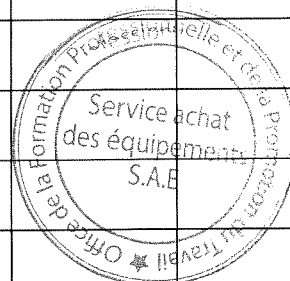


107	Scie Boucherie 40 cm en Inox-	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
108	Seringue pour cuisine 30 ml	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
109	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
110	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
111	Tourtière cannelée fond amovible en inox $\varnothing$ de 200 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
112	Vide Pomme PP :15 mm PM	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
113	Zesteur verticale	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
114	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
115	Cercle à entremets en inox : $\varnothing$ 6 CM $\pm$ 10 % une hauteur de 45 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
116	Cercle à Tarte en inox : $\varnothing$ 7 CM, $\pm$ 10 % une hauteur de 20 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
117	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing$ 7 CM, $\varnothing$ 10 CM $\pm$ 10 % une hauteur de 60 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
118	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 20x 20x4 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
119	Cercle à entremets en inox en série : 16 CM, $\varnothing$ 22CM $\pm$ 10 % une hauteur de 45 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
120	Cercle à Tarte en inox en : $\varnothing$ 20 CM, $\pm$ 10 % une hauteur de 20 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
121	Cercle à vacherin inox en série : $\varnothing$ 16CM, $\varnothing$ 20CM $\pm$ 10 % une hauteur de 60 mm minimum	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	

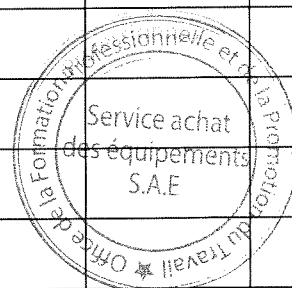


BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 6 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE**

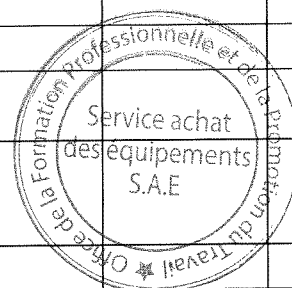
Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	Cuillère à ragout cote inox 5.5 CL	5				
2	Fourchette chef 2 dents en inox L :18 cm	2				
3	Couteau à désosser	4				
4	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm $\pm$ 10 %	4				
5	Couteau à huitre professionnel	2				
6	Couteau à poisson cuisine 28 cm $\pm$ 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	2				
7	Couteau abatte, de boucher professionnel 30cm $\pm$ 10 %	1				
8	Couteau d'office professionnel lame inox 09 cm $\pm$ 5 % de manche noire à 03 rivets	14				
9	Couteau professionnel cuisine mitre ALU 20cm $\pm$ 10 %	3				
10	Couteau écailleur professionnel	2				
11	Couteau économe, Eplucheur avec lame en inox et manche noire	14				
12	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	3				
13	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cm $\pm$ 10 % manche noire à 04 Rivets	1				
14	Ciseaux cuisine professionnel inox	4				
15	Ciseaux à poisson en INOX 25 cm $\pm$ 10 %	2				
16	Bol a céréale en plastique incassable alimentaire- 15 cm $\pm$ 10 %	40				
17	Couscoussier Inox avec Couvercle, Diamètre 20 cm, capacité 4 litres $\pm$ 10 %	3				
18	Bain-marie inox 1,3l sans couvercle Ø 160mm $\pm$ 10 %	4				
19	Série de casserole 18-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	3				
20	Série de sauteuses inox 22-28-30 avec fond renforcé 18/10	3				
21	Série Poêles à frire tôle blanche, Série : 18cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, $\pm$ 10 %	4				
22	Poêle anti adhérente à crêpe Ø 250 mm $\pm$ 10 %	4				
23	Poêle anti adhérente à omelette Ø 220 mm $\pm$ 10 %	4				
24	Série de poêles antiadhésives en aluminium épais professionnel: Série de diamètres 20 cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40 cm $\pm$ 10 %	2				



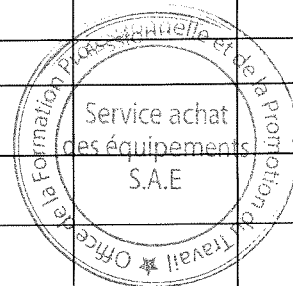
25	Poêle ovale à poisson alu anti adhérent diam 36cm ± 10 %	4				
26	Braisière en inox ø24cm ± 10 % fond renforcé	4				
27	Bassines demi sphérique de cuisine rond inox série ; 0,5L, 1l ; 3 l ± 10 %	3				
28	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l	3				
29	Faitout inox Diamètre 20 Cm et 40 Cm fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	4				
30	Légumière ronde en inox Diam 28 ± 10 %	6				
31	Louche à sauce en inox longueur de 27cm ± 10 % Professionnel	4				
32	Louche inox série : 0,05l, 0,13l, 0,25l, 1l ± 10 %	2				
33	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC AVEC COUVERCLE	4				
34	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	2				
35	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC AVEC COUVERCLE	4				
36	Bac gastronome GN 1/3 150M POLYC AVEC COUVERCLE	4				
37	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC AVEC COUVERCLE	2				
38	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L AVEC COUVERCLE	6				
39	Bac gastronome inox GN 1/2. 100 MM INOX AVEC COUVERCLE	4				
40	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L AVEC COUVERCLE	6				
41	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 AVEC COUVERCLE	6				
42	Siphon à crème en Inox 0.5 L	2				
43	Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % Boite stockage poly carre 11,3l ± 10 % hauteur H 10 à 20 cm) avec couvercle	4				
44	Boite stockage poly carre 3,8l ± 10 % avec couvercle	5				
45	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	7				
46	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1				
47	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1				
48	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	1				
49	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	2				
50	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 x Ep :2cm	2				
51	Aiguille à Brider en Inox	1				



52	Aiguille à larder	1				
53	Aiguiser affuteur couteau électrique	1				
54	Aplatisseur Inox	2				
55	Araignée acier inoxydable DIAM 12cm	4				
56	Araignées à frite en inox étamée Ø 13cm ; Ø22 cm ± 10 %	1				
57	Plaques à four en tôle noire professionnel 600 x400	20				
58	Plaque à four aluminium perforé professionnel GN1/1 ép :1.5 mm	6				
59	Série de 3 plaques à rôtir inox 40-50-60 ± 10 %	2				
60	Série Chinois con inox toile, 20CM ; 25CM ± 10 %	2				
61	Batte côtelette en inox	1				
62	Biberon a décoré 140ml	2				
63	Brosse pour grill professionnelle avec manche ergonomique en polypropylène /fil en acier ou inox	2				
64	Canneleur zesteur PP	3				
65	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	6				
66	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H:16cm ± 10 %	2				
67	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	3				
68	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	4				
69	Couperet 600gr bonne cuisine	1				
70	Darriole inox Ø de 55 mm minimum 10 cl ± 10 %	40				
71	Distributeur papier alu / film en inox 45 cm ± 5 % longueur	2				
72	Ecumoires en Inox 18/10, Ø13 cm, Ø18 cm ± 10 %	4				
73	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	2				
74	Esse tournante D12 pour barre de 15 longueur 285mm	8				
75	Fouet en Inox 25 cm ± 10 %	8				
76	Fusil aiguiser rond : série / bleu/ jaune /noir 30 CM ± 10 %	2				
77	Gant de four professionnel en silicone haute résistance thermique (jusqu'à 250 °C / 300 °C) longueur jusqu'à 40 cm ± 10 %	4				
78	Grattoir Poisson L 19 cm ± 10 %	2				
79	Mesure graduée sur pied inox 1l	6				
80	Moule a steak hache rond 11 cm en inox	2				
81	Moulin à légumes en inox Diamètre 32cm	2				
82	Moulin à poivre en bois et acier vernis 22 cm/5	4				
83	Moule inox croquebouché	2				



84	Ouvre boites professionnel model du table	2				
85	Passoire conique à 2 poignes inox diamètre 30 et diamètre 45 ± 10 %	3				
86	Passoire Chinois Etamine inox Diam 20cm ± 10 %	2				
87	Passoire rond toile diamètre 16 cm, diamètre 35 cm	2				
88	Pelle à hors d'œuvres 26cm	3				
89	Pierre à aiguiser gros	2				
90	Pierre à aiguiser Moyen	2				
91	Pince à arrêtes inox	4				
92	Plat rond en inox Diam 34 ± 10 %	10				
93	Plat ovale en inox L 45/29 ± 10 %	10				
94	Poissonnière en Inox 50cm	4				
95	Pomme noisette ovale cannelée PP	4				
96	Racle tout nylon 120X90 mm ± 10 %	3				
97	Racloir à billot professionnelle Long 17cm ± 10 %	1				
98	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	60				
99	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	2				
100	Rondeau bas avec couvercle en Inox, Série : 20cm/24cm/28cm	4				
101	Rouleau à Pâtisserie en Bois / polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	2				
102	Rouleau à pâtisserie en polyéthylène Ø 48mm ± 5 %	4				
103	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	2				
104	Russe en Inox avec queue série : Diam 28 et 24 et 20 cm ± 10 %	2				
105	Saladier en verre transparent saladier rond de diamètre 30 cm ± 10 %	15				
106	Salière et poivrière en verre avec couvercle Ø 3.5 cm ± 10 %	8				
107	Scie Boucherie 40 cm en Inox-	1				
108	Seringue pour cuisine 30 ml	2				
109	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	10				
110	Spatule maryse en caoutchouc de 230 mm ± 10 %	10				
111	Tourtière cannelée fond amovible en inox Ø de 200 mm ± 10 %	6				
112	Vide Pomme PP :15 mm PM	2				
113	Zesteur verticale	3				
114	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 10x 10x4 cm, 14x 14x4 cm ± 10 %	60				
115	Cercle à entremets en inox : Ø 6 CM ± 10 % une hauteur de 45 mm minimum	60				



116	Cercle à Tarte en inox : Ø 7 CM, ± 10 % une hauteur de 20 mm minimum	60				
117	Cercle à vacherin inox en série : Ø 7 CM, Ø 10 CM ± 10 % une hauteur de 60 mm minimum	40				
118	Carré pour pâtisserie inox 18/10 en série : 20x20x4 cm ± 10 %	20				
119	Cercle à entremets en inox en série : 16 CM, Ø22CM ± 10 % une hauteur de 45 mm minimum	20				
120	Cercle à Tarte en inox en : Ø 20 CM, ± 10 % une hauteur de 20 mm minimum	10				
121	Cercle à vacherin inox en série : Ø16CM, Ø20CM ± 10 % une hauteur de 60 mm minimum	10				
Montant Total en DH						

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



Acquisition, l'installation et la mise en service des équipements de la 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.

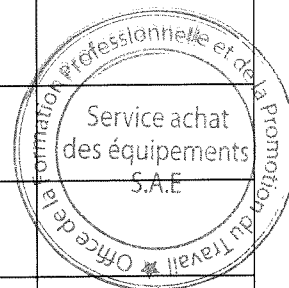
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques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

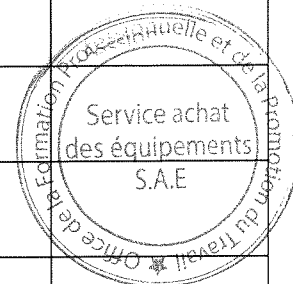
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

LOT 7 : PETIT OUTILLAGE DE PÂTISSERIE ET DE CHOCOLATERIE

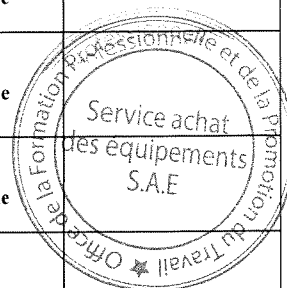
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Assiette à Présentation 30 cm en inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
2	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
3	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm$ 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
4	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
5	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H :16cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
6	Corne 134x94 mm en PP	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
7	Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
8	Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
9	Eprouvette pour pèse-sirop	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
10	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
11	Milasson $\varnothing$ 22 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



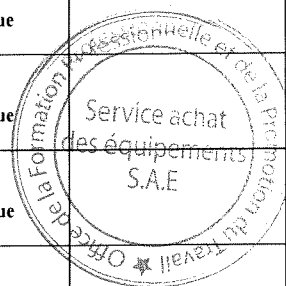
12	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
13	Moule à brioche $\varnothing$ de 18 Cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
14	Moule à brioche $\varnothing$ de 6 Cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
15	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
16	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
17	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 16 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
18	Moule en polycarbonate demi-sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
19	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
20	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (L x l) : (175 x 275) mm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
21	Moule à Kouglouf professionnel $\varnothing$ 14 cm $\pm 10\%$ en acier étamé (ou fonte d'aluminium antiadhésive)	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
22	Moule à pain de mie professionnel en acier antiadhésif avec couvercle 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
23	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x 32 cm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
24	Poêle anti adhérente à crêpe $\varnothing$ 250 mm $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
25	Ramequin en verre diamètre : 8.5cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
26	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
27	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
28	Rouleau à Pâtisserie en Bois $\varnothing$ 48mm $\pm 5\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
29	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
30	Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L $\pm 10\%$	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



		proposée :	
31	Souffle à sucre 36 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
32	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
33	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
34	Bassines calotte de cuisine inox série : 1l $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
35	Bassines calotte de cuisine inox série : 3l; 6l $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
36	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
37	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
39	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
40	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
41	Fouet en Inox à blanc 35 cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
42	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
43	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
44	Moule à cake droit en inox 250x130 h :80 mm minimum avec couvercle	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
45	Moule à chocolats demi-coquille d'œuf en polycarbonate – Série de 3 tailles (Petite : 60 mm, Moyenne : 115 mm, Grande : 125 mm) $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
46	Moule à manquer rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
47	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
48	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
49	Moule à petit four losange en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



		proposée :	
50	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
51	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
52	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h :80mm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
53	Moules à bonbons de chocolat en polycarbonate aux formes variées (carré, rectangle, pyramide...). Plaque de 24 empreintes, formes assorties	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
54	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
55	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
56	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
57	Pince pâte en inox Long 100 mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
58	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 4.5cm environ Avec un virolage renforcé (soies montées sous résine ou virole Inox étanche) conforme aux exigences du contact alimentaire professionnel	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
59	Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
60	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 50 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
61	Règle confiseur	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
62	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
63	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
64	Moule à Savarin individuel débouché en acier antiadhésif professionnel (Diamètre 70 mm, Hauteur 15 mm ± 10 %)	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
65	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 25 cm± 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
66	Spatules inox courbée 10 × 2,5 × 28 cm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
67	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



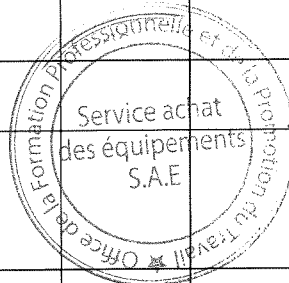
		proposée :	
68	Tapis en silicone de cuisson anti adhérente 52X32 cm $\pm$ 10 % (230 °C)	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
69	Tapis en silicone de Cuisson Anti adhérente 60x40 cm $\pm$ 10 % (230 °C)	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	
70	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 200°C $\pm$ 10 %	Marque : Reference : Caractéristique proposée :	



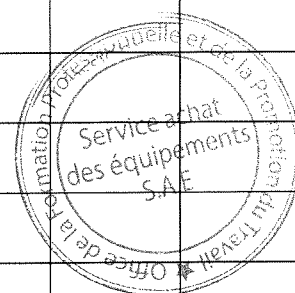
Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 7 : PETIT OUTILLAGE DE PÂTISSERIE ET DE CHOCOLATERIE**

Item	Désignation	-1 Quantité	-2 Prix unitaire HTVA	-3 Prix total HTVA (3) = (1) x (2)	-4 TVA Appliquée sur (3)	-5 Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	Assiette à Présentation 30 cm en inox Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	10				
2	bassines demi sphérique de cuisine en polypropylène blanc série : 1.6l;2.8l;4.5l;6.5l,10l	2				
3	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm $\pm$ 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	4				
4	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM $\pm$ 10 %	4				
5	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml H :16cm $\pm$ 10 %	2				
6	Corne 134x94 mm en PP	4				
7	Cuillère Portionneuse de Glace en inox, diamètre 63 mm	1				
8	Douilles saint-honoré série : diamètre 10 mm, diamètre 14 mm	2				
9	Eprouvette pour pèse-sirop	1				
10	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	1				
11	Milasson Ø22 cm $\pm$ 10 %	6				
12	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm$ 10 %	1				
13	Moule à brioche Ø de 18 Cm $\pm$ 10 %	2				
14	Moule à brioche Ø de 6 Cm $\pm$ 10 %	40				
15	Moule à cake évasé en inox 250x80x80 mm minimum avec couvercle	8				
16	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés taille d'environ 5.5 x 5 cm	8				
17	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 16 cm $\pm$ 10 %	10				
18	Moule en polycarbonate demi-sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm $\pm$ 10%	8				
19	Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm Dimensions du moule (135x275) mm Hauteur 24 mm. Dimensions du lapin Hauteur(100x89) mm	8				
20	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (L x l) :(175 x 275) mm $\pm$ 10 %	6				
21	Moule à Kouglof professionnel Ø 14 cm $\pm$ 10 % en acier étamé (ou fonte d'aluminium antiadhésive)	4				
22	Moule à pain de mie professionnel en acier antiadhésif avec couvercle 18 x 8.5 x 7.5cm $\pm$ 10 %	4				



23	Plaque à tuile professionnel perforé en inox 35 x32 cm $\pm$ 10 %	2				
24	Poêle anti adhérente à crêpe Ø 250 mm $\pm$ 10 %	3				
25	Ramequin en verre diamètre :8.5cm	40				
26	Règle égalisatrice plastique 55x8cm	1				
27	Règle graduée flexible jusqu'à 65 cm	2				
28	Rouleau à Pâtisserie en Bois Ø 48mm $\pm$ 5 %	2				
29	Rouleau multi coupe uni 5 roulettes en inox	1				
30	Série des casseroles en cuivre série 1.2L ; 2.5 L $\pm$ 10 %	2				
31	Souffle à sucre 36 cm $\pm$ 10 %	3				
32	Tapis à décor relief Coffee en silicone alimentaire 560 x390 mm $\pm$ 10 %	2				
33	Tapis à décor relief Arabesque en silicone alimentaire 530x370 mm $\pm$ 10 %	2				
34	Bassines calotte de cuisine inox série : 1l $\pm$ 10 %	6				
35	Bassines calotte de cuisine inox série : 3l; 6l $\pm$ 10 %	2				
36	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	3				
37	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée	2				
38	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale	2				
39	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde	2				
40	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm $\pm$ 10 %	3				
41	Fouet en Inox à blanc 35 cm $\pm$ 10 %	8				
42	Grattoir à manche 250 mm lame 100mm $\pm$ 10 %	4				
43	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	24				
44	Moule à cake droit en inox 250x130 h :80 mm minimum avec couvercle	10				
45	Moule à chocolats demi-coquille d'œuf en polycarbonate – Série de 3 tailles (Petite : 60 mm, Moyenne : 115 mm, Grande : 125 mm) $\pm$ 10 %	3				
46	Moule à manquer rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 4cm $\pm$ 10 %	6				
47	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm $\pm$ 10 %	6				
48	Moule à petit four cannelé en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	60				
49	Moule à petit four losange en inox longueur 40 mm $\pm$ 10 %	60				
50	Moule à petit four tartelette ronde unie en inox Ø 40 mm $\pm$ 10 %	60				
51	Moule à savarin en inox/aluminium Ø de 220 mm Hauteur 4.5cm $\pm$ 10 %	6				
52	Moule demi sphérique inox diamètre 160mm, h :80mm $\pm$ 10 %	10				
53	Moules à bonbons de chocolat en polycarbonate aux formes variées (carré, rectangle, pyramide...).	8				



	Plaque de 24 empreintes, formes assorties				
54	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm$ 10 %	6			
55	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	2			
56	Pince à Décor, Pince du chef droite 15 cm	2			
57	Pince pâte en inox Long 100 mm	2			
58	Pinceau à pâtisserie soie naturelles manche composite 4.5cm environ Avec un virolage renforcé (soies montées sous résine ou virole Inox étanche) conforme aux exigences du contact alimentaire professionnel	8			
59	Poche à douille en perlon, Série : 35 cm ,50cm $\pm$ 10 %	8			
60	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 50 cm	4			
61	Règle confiseur	8			
62	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm$ 10 %	2			
63	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines : 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	4			
64	Moule à Savarin individuel débouché en acier antiadhésif professionnel (Diamètre 70 mm, Hauteur 15 mm $\pm$ 10 %)	50			
65	Spatule flexible en inox et manche surmoulé PP droite de 25 cm $\pm$ 10 %	10			
66	Spatules inox courbée 10 $\times$ 2,5 $\times$ 28 cm	2			
67	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm, maille 0.8 mm	4			
68	Tapis en silicone de cuisson anti adhérente 52X32 cm $\pm$ 10 % (230 °C)	2			
69	Tapis en silicone de Cuisson Anti adhérente 60x40 cm $\pm$ 10 % (230 °C)	10			
70	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de - 30°C à 200°C $\pm$ 10 %	3			
Montant Total en DH					

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

