



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

**Dossier d'Appel D'offres  
Ouvert sur offres de prix  
N° 03 / 2022**

**Financement : Projets OFPPT Hors Coopération**

**Objet de l'Appel d'offres :**

**ACQUISITION DES EQUIPEMENTS DESTINE AU CENTRE DE FORMATION  
DANS LES METIERS DU TOURISME CHEFCHAOUEN, REPARTIE EN LOTS  
SUIVANTS :**

**LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**



## SOMMAIRE

- Article n°1: Objet du règlement de la consultation
- Article n°2 : Maître d'ouvrage
- Article n°3 : Définitions :
- Article n°4 : Conditions requises des concurrents
- Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents
- Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics
- Article n°7 : Contenu des dossiers des concurrents
- Article n°8 : Offre variante.
- Article n°9 : Composition du dossier d'appel d'offres.
- Article n°10 : Information des concurrents
- Article n°11 : Modification dans le dossier d'appel d'offres.
- Article n°12 : Répartition en Lots.
- Article n°13 : Présentation des dossiers des concurrents.
- Article n°14 : Retrait des plis des concurrents.
- Article n°15 : Dépôt des plis des concurrents
- Article n°16 : Délai de validité des offres
- Article n°17 : Langue de l'Offre.
- Article n°18 : Prix préférentiels pour le Secteur de la formation professionnelle.
- Article n°19 : Monnaie de l'offre.
- Article n°20 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres
- Article n°21 : Evaluation des offres des concurrents.



# REGLEMENT DE LA CONSULTATION

\*\*\*

## **Article n°1: Objet du règlement de la consultation**

Le présent règlement de consultation concerne l'appel d'offres ouvert sur offres des prix pour la passation de Marché ayant pour objet l'Acquisition des Equipements destiné au Centre de Formation dans les métiers du Tourisme Chefchaouen (**en 02 Lots**) :

- **LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**
- **LOT N°2 : PETITS OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Il est établi en vertu des dispositions de l'article N°18, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation professionnelle et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

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

## **Article n°2 : Maître d'ouvrage**

Le maître d'ouvrages du marché qui sera passé suite au présent appel d'offres est : **La Direction Régionale Tanger Tétouan Al Hoceima**, relevant de l'**Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT)**.

## **Article n°3 : Définitions :**

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

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

## **Article n°4 : Conditions requises des concurrents**

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

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

Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises ;

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

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

- Les personnes en liquidation judiciaire ;
- Les personnes en redressement judiciaire, sauf autorisation spéciale délivrée par l'autorité judiciaire compétente ;



- Les personnes ayant fait l'objet d'une exclusion temporaire ou définitive prononcée dans les conditions fixées par l'article n°142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- Les personnes qui représentent plus d'un concurrent dans une même procédure de passation de marchés.

### **Article n°5 : Justification des capacités et des qualités des concurrents**

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

#### **A- Le dossier administratif comprend :**

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

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

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

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

**Pour les groupements,** il y a lieu de produire :

+ Une copie légalisée de la convention constitutive du groupement prévue à l'article n°140 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.

+ Une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement, le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

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

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

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

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

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

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

**B - Le dossier technique comprend :**

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

**Article n°6 : Documents à fournir par les établissements publics**

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

1. Au moment de la présentation de l'offre, outre le dossier technique et additif le cas échéant et en plus des pièces prévues à l'alinéa 1) du I-A de l'article 5 ci-dessus, une copie du texte l'habilitant à exécuter les prestations objet du marché ;
2. S'il est retenu pour être attributaire du marché :
  - a) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'original délivrée depuis moins d'un an par l'Administration compétente du lieu d'imposition certifiant qu'il est en situation fiscale régulière ou à défaut de paiement qu'il a constitué les garanties prévues à l'article 4 ci-dessus. Cette attestation, qui n'est exigée que pour les organismes soumis au régime de la fiscalité, doit mentionner l'activité au titre de laquelle le concurrent est imposé ;
  - b) une attestation ou sa copie certifiée conforme à l'originale délivrée depuis moins d'un an par la Caisse nationale de sécurité sociale certifiant que le concurrent est en situation régulière envers cet organisme conformément aux dispositions prévues à cet effet à l'article 4 ci-dessus ou de la décision du ministre chargé de l'emploi ou sa copie certifiée conforme à l'originale, prévue par le dahir portant loi n° 1-72-184 du 15 jourmada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

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

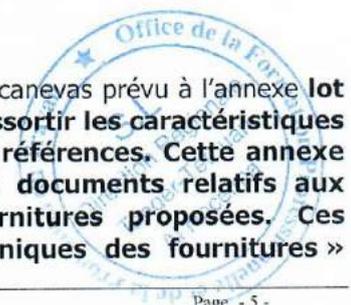
**Article n°7 : Contenu des dossiers des concurrents**

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter :

- 7.1 - les dossiers administratifs, technique prévus à l'article 5 ci-dessus ;
- 7.2 - **une offre technique** :

Les pièces devant constituer l'offre technique sont :

Les « spécifications techniques des fournitures » renseignés conformément au canevas prévu à l'annexe **lot n° 1, lot n° 2 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir les caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leurs marques et leurs références. Cette annexe est signée par le concurrent et étayée par les catalogues et/ou documents relatifs aux « spécifications techniques des fournitures » afférents aux fournitures proposées. Ces catalogues et / ou documents relatives aux « spécifications techniques des fournitures »**



**doivent être cachetés sur toutes les pages et portant le numéro de l'appel d'offres et l'item correspondant.**

**Il est à noter que :**

- **Pour le groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.**

**7.3 - Une offre financière** qui comprend pour chaque lot de l'Appel d'Offres :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **Article n°8 : Offre variante.**

Des variantes pourront être proposées par les candidats.

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

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

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

Les offres variantes présentées par les concurrents font l'objet d'un pli distinct de l'offre de base éventuellement proposée.

Dans ce cas, les pièces du dossier administratif visées à l'alinéa 1) du paragraphe I-A de l'article 5 et de l'article 6 ci-dessus, le dossier technique est valable aussi bien pour la solution de base que pour les offres variantes.

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

## **Article n°9 : Composition du dossier d'appel d'offres.**

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

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

## **Article n°10 : Information des concurrents**

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

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

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

Les éclaircissements ou renseignements fournis par le maître d'ouvrage doivent être communiqués au demandeur et aux autres concurrents dans les sept (7) jours suivant la date de réception de la demande d'information ou d'éclaircissement du concurrent. Toutefois, lorsque ladite demande intervient entre le dixième et le septième jour précédant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis la réponse doit intervenir au plus tard trois (3) jours avant la date prévue pour la séance d'ouverture des plis.

## **Article n°11 : Modification dans le dossier d'appel d'offres.**

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

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

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

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

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

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



## **Article n°12 : Répartition en Lots.**

**Le jugement des offres, prévu pour le présent appel d'offres est un jugement par lot.**

Le soumissionnaire peut faire une offre pour un ou plusieurs lots de l'appel d'offres.

Chaque lot fait l'objet d'un seul marché séparé et les quantités indiquées aux différents lots sont indivisibles. Le soumissionnaire doit obligatoirement offrir l'ensemble de la quantité indiquée à chaque lot. Les offres partielles, techniques et financières, ne sont en aucun cas prises en considération

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

## **Article n°13 : Présentation des dossiers des concurrents.**

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

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

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

**B-** Ce pli contient **trois enveloppes** distinctes :

a) La **première enveloppe** comprend le **dossier administratif**, le **dossier technique**, le Règlement de Consultation et le cahier des prescriptions spéciales dûment signés et paraphés par le concurrent ou son représentant dûment habilité à cet effet.

Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **dossiers administratif et technique** ».

b) La **deuxième enveloppe** comprend **l'offre financière du soumissionnaire par Lot**. Elle doit être Fermée, cachetée et porter de façon apparente la mention « **Offre Financière** ».

c) La **troisième enveloppe** comprend **l'Offre Technique du soumissionnaire par Lot**. Cette enveloppe doit être cachetée et porter de façon apparente la mention « **Offre Technique** ».

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

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

## **Article n°14 : Retrait du dossier de l'appel d'offres.**

Le dossier d'appel d'offres est mis à la disposition des concurrents dans le bureau du Service Logistique de la Direction Régionale Région Tanger Tétouan AL Hoceima, sis Rue de Sanâa, Place Mozart, à Tanger, dès la première parution de l'avis d'appel d'offres dans l'un des supports de publication prévus à l'article 20 du règlement des marchés de l'OFPPT et jusqu'à la date de remise des offres. Le dossier d'appel d'offres est remis gratuitement aux concurrents.

Le dossier d'appel d'offres peut être téléchargé à partir du portail des marchés de l'Etat [www.marchépublics.gov.ma](http://www.marchépublics.gov.ma) et à partir du site de l'office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail : [www.ofppt.ma](http://www.ofppt.ma)

## **Article n°15 : Dépôt des plis des concurrents.**

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

- Soit déposés, contre récépissé, dans le bureau du Service Logistique de "OFPPT-Direction Régionale Tanger Tétouan Al Hoceima, **sis Rue de Sanâa, Place Mozart, B.P 1272 – Tanger** ;
- Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;
- Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.
- Soit transmis par voie électronique conformément aux dispositions de l'arrêté du ministère de l'économie et des finances n° 20-14 du 8 kaada 1435(4 septembre 2014) relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics.



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

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

### **Article n°16 : Délai de validité des offres**

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

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

### **Article n°17 : Langue de l'Offre.**

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

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

### **Article n°18 : Prix préférentiels pour le Secteur de la formation professionnelle.**

Vu que les prestations objet du présent appel d'offres ouvert sur offre de prix sont destinées à l'Approvisionnement en matières d'œuvres destinées aux sections de formation relevant du Dispositif "OFPPPT" de Formation Professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels pour l'éducation.

### **Article n°19 : Monnaie de l'offre.**

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

### **Article n°20 : Dépenses encourues du fait de l'appel d'offres**

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

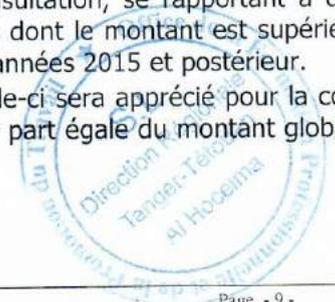
### **Article n°21 : Evaluation des offres des concurrents.**

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

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

- Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestation de référence, conforme aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25% de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années 2015 et postérieur.
- Aussi il est précisé qu'en cas d'attestation délivrée à un groupement, celle-ci sera appréciée pour la cote part réalisé par le (s) concurrent (s) ou à défaut de renseignement, pour part égale du montant globale de l'attestation.

Les offres techniques seront évaluées comme suit :



- La conformité technique des offres (de base et /ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.
- En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissement et / ou des compléments d'information, des données sur leurs techniques.  
Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.

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

La commission peut avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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

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

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

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



**Etabli et vérifié par le Service Logistique**

**Said SENTOUSSI**  
 Chef de Service Logistique

Le Maître d'ouvrage

**Le Directeur Régional  
 Région Tanger Tétouan AL Hoceima**

**Abdelmoula SADIK**  
 Directeur Régional

LE SOUMISSIONNAIRE  
**Lu et accepté**

**MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT**

\*\*\*\*\*

**ACTE D'ENGAGEMENT**

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

Appel d'Offres Ouvert sur offres des prix n° **03/2022** du .....

**Objet : Acquisition des Equipements destinés au Centre de Formation dans les métiers du Tourisme Chefchaouen.**

- **Lot N° :** .....

Passé en application de l'article 9 « Marchés allotis», de l'alinéa 2, paragraphe1 de l'article 16 et paragraphe1 de l'article 17 et alinéa 3 paragraphe 3 de l'article 17, du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014), et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation professionnelle et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

**B - Partie réservée au concurrent**

**a) Pour les personnes physiques**

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

**b) Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné ..... (prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise) agissant au nom et pour le compte de..... (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital de:..... adresse du siège social de la société..... adresse du domicile élu..... affiliée à la CNSS sous le n°.....(2) et (3) inscrite au registre du commerce..... (localité) sous le n°..... (2) et (3) n° de patente.....(2) et (3) Numéro de l'Identifiant Commun de l'Entreprise - (N°ICE) .....

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

..... après avoir pris connaissance du dossier d'appel d'offres, concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ; après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :  
 1) remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix - détail estimatif établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier d'appel d'offres ;  
 2) m'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :



- **Montant Total hors T.V.A .....**(en lettre et en chiffre)
- **Taux de la T.V.A.....**(en pourcentage)
- **Montant de la T.V.A.....**(en lettre et en chiffre)
- **Montant Total T.V.A comprise .....**(en lettre et en chiffre)

L'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au compte ..... (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) (4) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à.....(localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

**Fait à.....le.....**

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

(3) Ces mentions ne concernent que les personnes assujettis à cette obligation.

(4) supprimer la mention inutile



# MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

\*\*\*\*\*

## DECLARATION SUR L'HONNEUR (\*)

- **Mode de passation** : Appel d'Offres Ouvert sur offres des prix n° **03/2022** du ...../...../..... à .....h  
 ..... **Min** :

**Objet : Acquisition des Equipements destinés au Centre de Formation dans les métiers du Tourisme Chefchaouen.**

• **Lot N°** : .....

### A - Pour les personnes physiques

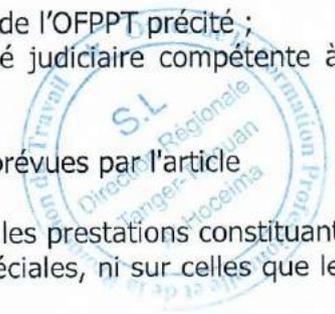
Je, soussigné : ..... (prénom, nom et qualité)  
 agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,  
 adresse du domicile élu : .....  
 affilié à la CNSS sous le n° : ..... (1)  
 inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n° .....  
 (1) n° de patente..... (1)  
 n° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR.....(RIB)

### B - Pour les personnes morales

Je soussigné, (nom, prénom et qualité au sein de l'entreprise)  
 Numéro de tél numéro du fax  
 Adresse électronique  
 Agissant au nom et pour le compte de.... (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital  
 de.....,  
 Adresse du siège social de la société  
 Adresse du domicile élu  
 Affiliée à la CNSS sous le n° (1)  
 Inscrite au registre du commerce (localité) sous le n° (1)  
 N° de patente (1)  
 Numéro de l'Identifiant Commun de l'Entreprise - (N°ICE) .....  
 N° du compte courant postal-bancaire ou à la TGR(2) (RIB), en vertu des pouvoirs qui me sont  
 conférés ;

### - Déclare sur l'honneur :

- 1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du Règlement des Marché de l'OFPPT précité ;
- 3- Etant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4- m'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
  - à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;
  - que celle-ci ne peut dépasser 50% du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des prescriptions spéciales, ni sur celles que le maitres d'ouvrage a prévues dans ledit cahier ;



- à confier les prestations à sous-traiter à des PME installées au Maroc ; (3)
- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personnes interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
- 7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'OFPPT.
- 9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.
- 10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du Règlement des Marchés de l'OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

### **Signature et cachet du concurrent**

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

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



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



## CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

**Appel d'Offres Ouvert N° 03/2022 (en 2 lots)**

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

Entre les soussignés :

d'une part : .....

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL – Direction Régionale Tanger Tétouan Al Hoceima (OFPPT/ DRTTA), représenté par son Directeur Régional,

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° : .....

- Numéro de l'Identifiant Commun de l'Entreprise - (N°ICE) .....

- 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 DE L'APPEL D'OFFRES**

Le présent appel d'offres a pour objet la passation de marché portant sur l'acquisition des Equipements destiné au Centre de Formation dans les métiers du Tourisme Chefchaouen :

- **LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**
- **LOT N°2 : PETITS OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

### **ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ**

Les documents contractuels sont par ordre de priorité et par lot :

- 1- L'acte d'engagement (établi par Lot) ;
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales ;
- 3- Le cahier définissant les spécifications techniques ;
- 4- Le bordereau des prix - détail estimatif (établi par lot) ;
- 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 l'ensemble des documents constitutif du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans le règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

### **ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES**

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

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 juin 2014), relatif aux marchés publics de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Travail (O.F.P.P.T).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant le cahier des clauses administrative générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n° 69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O.n° 5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n° 1-15-05 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 à 1 000 000,00 DHS.

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



## **ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX**

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

## **ARTICLE N°5 : CONTENU DES PRIX**

Le présent marché est à prix fermes et unitaires.

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

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôt, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au titulaire une marge pour bénéfices et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de l'exécution du présent 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 RETARD**

### **• Délai d'exécution :**

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de Trois (03) Mois

Ce délai est incompressible, et comprend aussi bien les délais nécessaires à la procédure de franchise, de transbordement et de passage en Douane.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service dont le modèle est en annexe 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 contractuel reprend 7 jours à partir du lendemain du dépôt des équipements en question dans les locaux de l'OFPPT ;

Ce délai est celui que se réserve l'OFPPT pour la mise en œuvre des modalités de vérification de conformité technique objet de l'article 12 du présent CPS.

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

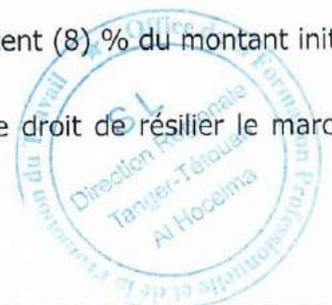
L'OFPPT s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

### **• 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 du marché, éventuellement majoré par les montants correspondant 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'O.F.P.P.T. se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAOT.



## **ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF**

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

- **LOT N°1 : Sept Cent Cinquante Dirhams (750,00 DH)**
- **LOT N°2 : Dix Huit Mille Cinq Cent Dirhams (18.200,00 DH)**

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

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

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

Si le prestataire ne réalise pas le cautionnement définitif dans le délai prescrit sus-désigné, à compter de la date de la notification de l'approbation du présent marché, le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis à l'OFPPT.

NB : 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 EQUIPEMENT AU SITE BENEFICIAIRE**

Les équipements seront livrés au site bénéficiaire. (Centre de Formation Dans Les Métiers du Tourisme Chefchaouen)

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, le site bénéficiaire peut être modifiée sans impact sur les ou autre 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.

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

- Un planning prévisionnel de livraison une fois l'ordre de service de commencement est signé.
- Le programme des livraisons au moins 15 jours avant le début des livraisons dans le site bénéficiaire.

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

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT (DR TTA), le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT -DR TTA, 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 le planning communiqué par le titulaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception après livraison du matériel, sera à la charge de l'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 ;

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

Les équipements jugés non conforme sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 15 jours commencera à courir 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) représentants(s) de l'OFPPT la documentation technique en langues française nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipements.

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

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque référence, origine, dimensions, capacités puissance alimentation électrique ..... ) dans le site bénéficiaire à la date prévue en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignés 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 représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

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

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

Toute équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé par le titulaire dans un délai contractuel

### **ARTICLE N°13 : 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°13 : MODE DE REGLEMENT**

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

### **ARTICLE N°14 : FORMATION**

Le présent marché ne prévoit pas de formation.



## **ARTICLE N°15 : RECEPTIONS PROVISOIRES 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 des 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 de (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

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

## **ARTICLE N°16 : MODALITES DE REGLEMENT :**

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

## **ARTICLE N°17 : MODALITES DE PAIEMENT**

Le titulaire adressera à l'office les factures en cinq exemplaires avec les bons de livraisons des articles réceptionnés conformes.

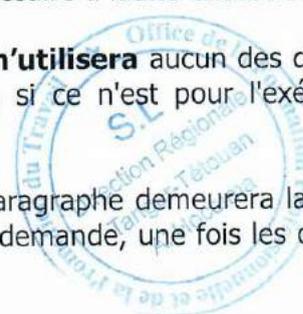
Les sommes dues au titulaire seront réglées à son compte dont le numéro est précisé dans le marché. Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

## **ARTICLE N°18 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.**

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

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

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



**ARTICLE N°19 : BREVETS.**

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

**ARTICLE N°20 : SOUS-TRAITANCE**

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

**ARTICLE N°21 : 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°22 : VALIDITE DU MARCHE**

Le présent 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 et requis.

**ARTICLE N°23 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.**

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

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

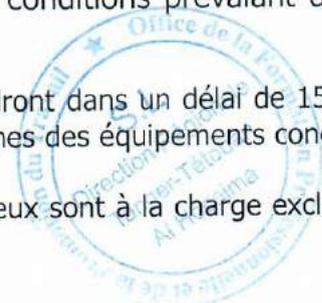
**ARTICLE N°24: GARANTIE**

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

Le titulaire garantit en outre que tout Matière/équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défektivité 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, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation professionnelle 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°25 : 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.

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

## **ARTICLE N°26 : DELAI DE GARANTIE**

Le délai de garantie est fixé à une année (01) pour les prestations 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 provisoires

## **ARTICLE N°27 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE**

En application des dispositions de l'article 16 du CCAGT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

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

## **ARTICLE N°28 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES**

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

## **ARTICLE N°29 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS**

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 71 et 72 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 73 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCAGT).

## **ARTICLE N°30 : NANTISSEMENT**

En cas de nantissement du marché, la Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment singée 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 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'OFPPT ou son délégataire.

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

+ les paiements prévus au marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT ou son délégué (Fondé de Pouvoirs) seuls qualifiés 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 l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

### **ARTICLE N°31 : RESILIATION DU MARCHÉ**

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-99-1087 du 29 moharrem 1421 (4 mai 2000) - CCAGT et règlement des marchés de l'OFPPT approuvé le 18 Chaabane 1435 (16 Juin 2014)).

### **ARTICLE N°32 : MESURES COERCITIVES**

Il sera fait application des mesures correctives prévues la C.C.A.G.T notamment celle prévues par son chapitre VIII

### **ARTICLE N°33 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA CORRUPTION**

Le prestataire de services ne doit pas recourir par lui-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption des personnes qui interviennent, à quelque titre que ce soit, dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché.

Le prestataire de services ne doit pas faire, par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion d'un marché et lors des étapes de son exécution.

Les dispositions du présent article s'appliquent à l'ensemble des intervenants dans l'exécution du présent marché.



***Annexe : Spécifications techniques des fournitures  
proposées par le concurrent :***



**LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**

ITEM N°	Désignations et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT  Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur De chargement : 400 mm minimum  Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.  Protection IP 25 contre les jets d'eau  Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes  Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot  Construction entière en inox AISI 304 simple paroi  Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau  Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,  Doté d'une pompe de lavage  Doté d'une pompe de rinçage  Table pré lavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm  Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm  Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum  Alimentation : triphasée 380 v+N+T- 50 Hz  Accessoires :  Dispositif de distribution des liquides de manière automatique  L'appareil sera posé sur un socle en béton à réaliser suivant les dimensions de celui-ci et fixé par boulons munis d'un système d'amortissant des vibrations.</p>
2	<p>LAVE VERRE  Capacité panier de 500X500  Capacité de production : 30 paniers par heure  Puissance électrique : 3KW minimum  Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C  Température de lavage 55-65°C  Température de rinçage 75°C  Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum  Un panneau de commande simple avec affichage numérique  Distributeur de produit de rinçage intégré  Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.  Chaudière intégrée : 5 Litres minimum pour un usage intensif  Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p>
3	<p>CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM  DIAMETRE DES VERRES : 80 MM  DIM : 500 x 500  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.</p>
4	<p>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES  DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM  En matériaux convient aux produits alimentaires  Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes  Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.  Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.  Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>



ITEM N°	Désignations et caractéristiques techniques
5	<p>CASIER A PLATEAUX                      Dimension : 500 x 500                      7 rangers                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.                      Ouvrage payé à l'ensemble fourni, posé Y compris, essais, accessoires, , et toutes sujétions de fourniture et de pose                      Un détail technique doit être valide par le maitre d'ouvrage.</p>
6	<p>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS                      Hauteur maximum : 17.6 cm                      Diamètre maximum : 10.9 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
7	<p>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS                      Hauteur maximum : 24.1 cm                      Diamètre maximum : 8.7 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
8	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS                      Hauteur maximum : 24.1 cm                      Diamètre maximum : 7.2 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>



**LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLLOIRE, 02 tasses Marque : Référence :
3	Aiguille à Larder Marque : Référence :
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque : Référence :
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
9	Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
12	Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
14	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



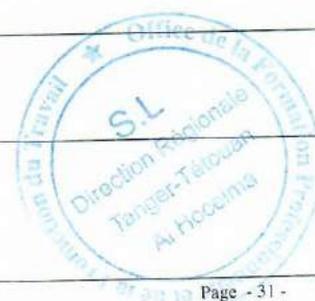
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	émaillée certifiée Haut de Gamme
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	DIAMETTRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme Marque : Référence :	TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE
22	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU Marque : Référence :	
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :	
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :	
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :	
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque : Référence :	
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :	
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :	



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :
34	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :
35	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :
36	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :
37	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :
38	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence :
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque : Référence :
42	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence :
43	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :
44	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :



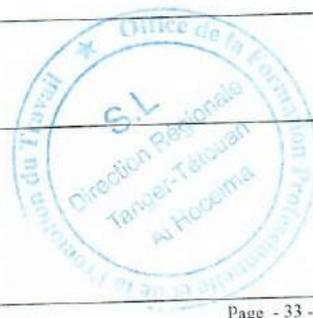
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
45	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L Marque : Référence :
46	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L Marque : Référence :
47	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 Marque : Référence :
48	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 Marque : Référence :
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :
51	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :
53	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
54	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
55	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
56	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
57	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
58	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :
59	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :
60	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
61	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :
62	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :
63	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :
64	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % Marque : Référence :
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque : Référence :
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % Marque : Référence :
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % Marque : Référence :
69	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % Marque : Référence :
70	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % Marque : Référence :
71	BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L Marque : Référence :
72	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L Marque : Référence :
73	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :
74	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitoné Marque : Référence :
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % Marque : Référence :
76	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
77	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % Marque : Référence :
78	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % Marque : Référence :
79	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % Marque : Référence :
80	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :
81	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence :
82	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :
83	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % Marque : Référence :
84	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % Marque : Référence :
85	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % Marque : Référence :
86	Casse homard Marque : Référence :
87	Casse noix Marque : Référence :
88	CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L ± 10 % Marque : Référence :
89	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
90	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
91	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
92	Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. ± 10 % bord roulé Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
93	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.± 10 % bord roulé Marque : Référence :
94	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :
95	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :
96	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % Marque : Référence :
97	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque : Référence :
98	Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % Marque : Référence :
99	Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % Marque : Référence :
100	Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % Marque : Référence :
101	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 % Marque : Référence :
102	CHARIOT A LEGUMES INOX Marque : Référence :
103	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % Marque : Référence :
104	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Marque : Référence :
105	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :
106	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence :
107	Ciseaux à grappe Marque : Référence :
108	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
109	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
110	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :
111	Cône en inox pour croquemouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % Marque : Référence :
112	Coquetier en inox Marque : Référence :
113	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :
114	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque : Référence :
115	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :
116	Corne 134x94 mm Marque : Référence :
117	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
118	Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
119	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox Marque : Référence :
120	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :
121	Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable Marque : Référence :
122	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% Marque : Référence :
123	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :
124	Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
125	Couteau à désosser Marque : Référence :
126	COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
127	Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
128	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :
129	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :
130	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % Marque : Référence :
131	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :
132	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :
133	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque : Référence :
134	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
135	Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
136	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 10 % -largeur 4 cm ± 10 % Marque : Référence :
137	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence :
138	Couteau professionnel de cuisine Marque : Référence :
139	Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
140	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
141	COUTEAU ECONOME ABS Marque : Référence :
142	Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 % Marque : Référence :
143	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox mache noire à 03 rivets Marque : Référence :
144	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
145	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :
146	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :
147	Couteaux sommelier Marque : Référence :
148	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :
149	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½ Marque : Référence :
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :
152	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :
153	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :
154	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm Marque : Référence :
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
157	Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 % Marque : Référence :
158	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
159	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
160	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
161	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX Marque : Référence :
162	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
163	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence :
164	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
165	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence :
166	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
167	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :
168	Dariole inox Ø de 55 mm minimum Marque : Référence :
169	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :
170	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 % Marque : Référence :
171	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :
172	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
173	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :
174	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :
175	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :
176	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % Marque : Référence :
177	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % Marque : Référence :
178	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % Marque : Référence :
179	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % Marque : Référence :
180	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :
181	Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque : Référence :
182	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :
183	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence :
184	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :
186	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 % Marque : Référence :
187	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % Marque : Référence :
188	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
189	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm Marque : Référence :
190	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % Marque : Référence :
191	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :
192	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :
193	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % Marque : Référence :
194	Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :
195	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 % Marque : Référence :
196	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 % Marque : Référence :
197	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm ± 10 % Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
198	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
199	Fourchette à escargot Marque : Référence :
200	Fourchette à huitres Marque : Référence :
201	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendence Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
202	Fourchette 2 dents Marque : Référence :
203	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :
204	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
205	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
206	FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 % Marque : Référence :
207	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence :
208	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :
209	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :
210	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % Marque : Référence :
211	Grattoir Poisson Marque : Référence :
212	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :
213	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % Marque : Référence :
214	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :
215	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
216	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % Marque : Référence :
217	Louche à sauce Marque : Référence :
218	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence :
219	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :
220	Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 % Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
221	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :
222	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
223	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
224	Milasson en inox rond uni de $\varnothing 60 \text{ mm} \pm 10 \%$ Marque : Référence :
225	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
226	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
227	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum Marque : Référence :
228	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
229	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence :
230	Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
231	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence :
232	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence :
233	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
234	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence :
235	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 160 mm minimum Marque : Référence :
236	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence
238	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % Marque : Référence
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % Marque : Référence
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % Marque : Référence
243	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence
244	MOULE A STEAK Marque : Référence
245	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque : Référence
246	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque : Référence
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence
248	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 : Référence
249	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % Marque : Référence
250	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % Marque : Référence
251	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence
252	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
253	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque : Référence :
254	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence :
255	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence :
256	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence :
257	Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules ) Marque : Référence : Barre gourmande x 9 ½ Sphère Diam 03 cm (X24) Escargot 29.5 mm (x24) Tablette Choco 155x75 mm (X3) Diamant 2.8 cm (x4) Quenelle X16 Diam 275x135 mm Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm Fève cacao (X26) Sphères torsadées(X15) Ronds Nervurés Easy choc (X15)
258	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence :
259	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :
260	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence :
261	Moutardier en verre Marque : Référence :
262	Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % Marque : Référence :
263	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :
264	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence :
265	Panier à pain en inox Marque : Référence :
266	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
267	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10\%$ Marque : Référence :
268	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :
269	PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :
270	PASOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 $\pm 10\%$ Marque : Référence :
271	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
272	Passoire conique 30 cm $\pm 10\%$ de diamètre avec anse Marque : Référence :
273	PASOIRE ROND TOILE 1,5MM Marque : Référence :
274	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque : Référence :
275	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
276	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :
277	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :
278	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
279	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :
280	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
281	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :
282	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence :
283	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
284	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :
285	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :
286	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :
287	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :
288	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :
289	Pince à Décor Marque : Référence :
290	Pince à escargot Marque : Référence :
291	PINCE À GATEAU Marque : Référence :
292	Pince à Homard/noix Marque : Référence :
293	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :
294	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence :
295	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :
296	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :
297	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :
298	Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :
299	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % Marque : Référence :
300	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
301	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :
302	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
303	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
304	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
305	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
306	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
307	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :
308	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :
309	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence :
310	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :
311	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :
312	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :
313	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :
314	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :
315	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :
316	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
317	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
318	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
319	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % Marque : Référence :
320	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :
321	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :
322	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :
323	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre Marque : Référence :
324	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre Marque : Référence :
325	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :
326	POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm Marque : Référence :
327	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque : Référence :
328	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :
329	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque : Référence :
330	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :
331	Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L Marque : Référence :
332	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
333	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque : Référence :
334	Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE) Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
335	Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3 Marque : Référence :
336	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :
337	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :
338	POELE INOX 36 CM 10% Marque : Référence :
339	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive Marque : Référence :
340	Poire à Jus Marque : Référence :
341	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence :
342	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :
343	Porte Adition en Inox Marque : Référence :
344	Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir Marque : Référence :
345	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :
346	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :
347	Pot à lait 0.5L avec couvercle Marque : Référence :
348	Pot à lait 1 L Marque : Référence :
349	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS Marque : Référence :
350	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS Marque : Référence :
351	Présentoir Buffet h : 12cm APS Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
352	Présentoir Buffet h : 8cm APS Marque : Référence :
353	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence :
354	Racloir à billot Marque : Référence :
355	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence :
356	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :
357	Ramequin en verre 8.5cm Marque : Référence :
358	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :
359	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :
360	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :
361	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :
362	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :
363	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :
364	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :
365	Rince doigts Marque : Référence :
366	Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :
367	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :
368	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
369	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :
370	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur $\pm$ 10 % Marque : Référence :
371	Roulette à pâte de 100 mm en inox $\pm$ 10 % Marque : Référence :
372	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :
373	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS Marque : Référence :
374	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :
375	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :
376	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :
377	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :
378	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :
379	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
380	Saucière "Aladino" en Inox 150ml Marque : Référence :
381	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
382	Savarin individuel débouché en fer blanc $\varnothing$ de 65 mm et une hauteur de 15 mm $\pm$ 10 % Marque : Référence :
383	Sceaux à vin Marque : Référence :
384	Scie Boucherie en Inox Marque : Référence :
385	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
386	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :
387	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :
388	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence :
389	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :
390	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
391	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :
392	Seringue pour cuisine Marque : Référence :
393	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE 50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
394	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :
395	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :
396	Shaker en inox Marque : Référence :
397	Siphon à crème en Inox 0.5L Marque : Référence :
398	Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque : Référence :
399	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :
400	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :
401	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :
402	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
403	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence :
404	Spatule Blanche en Polyglass 30 cm Marque : Référence :
405	Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :
406	Spatules en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :
407	SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm Marque : Référence :
408	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
409	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
410	SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :
411	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm Marque : Référence :
412	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :
413	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :
414	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
415	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
416	Spatule "Elvéa" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C) Marque : Référence :
417	Sucrier argenté sans couvercle Marque : Référence :
418	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :
419	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
420	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :
421	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :
422	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :
423	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :
424	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :
425	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm Marque : Référence :
426	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :
427	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :
428	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :
429	Tapis à décor relief Coffee Marque : Référence :
430	Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm Marque : Référence :
431	Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm Marque : Référence :
432	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 % Marque : Référence :
433	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 % Marque : Référence :
434	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
435	Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
436	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
437	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :
438	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :
439	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :
440	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :
441	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :
442	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :
443	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence :
444	Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :
445	Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
446	Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
447	Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
448	Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
449	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
450	Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
451	Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
452	Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
453	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques
454	Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
455	Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
456	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :
457	Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
458	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
459	Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
460	Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
461	Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
462	Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
463	Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
464	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
465	Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
466	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :
467	Vide Pomme PP : 15 mm PM Marque : Référence :
468	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :



## **Annexe :**

- **Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent**
- **Bordereau des prix-détail estimatif**



**LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**

ITEM N°	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p><b>LAVE VAISSELLE A CAPOT</b>  <b>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</b>  <b>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</b>            Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.            Protection IP 25 contre les jets d'eau            Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes            Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot            Construction entière en inox AISI 304 simple paroi            Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau            Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,            Doté d'une pompe de lavage            Doté d'une pompe de rinçage            Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm            Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm            Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum            Alimentation : triphasée 380 v+N+T- 50 Hz            Accessoires :            Dispositif de distribution des liquides de manière automatique            L'appareil sera posé sur un socle en béton à réaliser suivant les dimensions de celui-ci et fixé par boulons munis d'un système d'amortissant des vibrations.</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées :	
2	<p><b>LAVE VERRE</b>            Capacité panier de 500X500            Capacité de production : 30 paniers par heure            Puissance électrique : 3KW minimum            Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C            Température de lavage 55-65°C            Température de rinçage 75°C            Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum            Un panneau de commande simple avec affichage numérique            Distributeur de produit de rinçage intégré            Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.            Chaudière intégrée : 5 Litres minimum pour un usage intensif            Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées :	
3	<p><b>CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM</b>  <b>DIAMETRE DES VERRES : 80 MM</b>  <b>DIM : 500 x 500</b>            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.</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées :	
4	<p><b>CASIER A 18 ASSIETTES PLATES</b>  <b>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</b>            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.</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées :	
5	<p><b>CASIER A PLATEAUX</b>  <b>Dimension : 500 x 500</b>  <b>7 rangers</b>            Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.            Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.            Ouvrage payé à l'ensemble fourni, posé Y compris, essais, accessoires, , et toutes sujétions de fourniture et de pose            Un détail technique doit être valide par le maitre d'ouvrage.</p>	Marque : Référence: Caractéristiques des fournitures proposées :	



ITEM N°	Désignations et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
6	<p><b>CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS</b>                      Hauteur maximum : 17.6 cm                      Diamètre maximum : 10.9 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>	<p>Marque :                      Référence:                      Caractéristiques des fournitures proposées :</p>	
7	<p><b>CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS</b>                      Hauteur maximum : 24.1 cm                      Diamètre maximum : 8.7 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>	<p>Marque :                      Référence:                      Caractéristiques des fournitures proposées :</p>	
8	<p><b>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</b>                      Hauteur maximum : 24.1 cm                      Diamètre maximum : 7.2 cm                      DIM : 500X500                      En matériaux convient aux produits alimentaires                      Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.                      Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.                      Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.                      Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>	<p>Marque :                      Référence:                      Caractéristiques des fournitures proposées :</p>	



**LOT N° 2 : PETITS OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Aiguille à Brider en Inox Marque : Référence :		
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses Marque : Référence :		
3	Aiguille à Larder Marque : Référence :		
4	Aiguiseur affuteur couteau électrique Marque : Référence :		
5	Aplatisseur Inox Marque : Référence :		
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm Marque : Référence :		
7	Armoire stérile 10 couteaux Marque : Référence :		
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
9	Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
12	Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
14	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
22	ATTENDRISSEUR DE VIANDE ALLU Marque : Référence :		
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC Marque : Référence :		
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC Marque : Référence :		
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC Marque : Référence :		
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC Marque : Référence :		
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC Marque : Référence :		
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC Marque : Référence :		
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC Marque : Référence :		
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC Marque : Référence :		
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC Marque : Référence :		
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC Marque : Référence :		
34	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L Marque : Référence :		
35	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L Marque : Référence :		
36	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L Marque : Référence :		
37	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L Marque : Référence :		
38	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L Marque : Référence :		
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L Marque : Référence :		
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm Marque : Référence :		
42	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm Marque : Référence :		
43	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8 Marque : Référence :		
44	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
45	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L Marque : Référence :		
46	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L Marque : Référence :		
47	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6 Marque : Référence :		
48	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4 Marque : Référence :		
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
51	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm Marque : Référence :		
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm Marque : Référence :		
53	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
54	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
55	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
56	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
57	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
58	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE Marque : Référence :		
59	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène Marque : Référence :		
60	Batte Côtelette en Inox Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
61	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE Marque : Référence :		
62	Beurrer 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
63	Biberon à décorer 140ml Marque : Référence :		
64	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY Marque : Référence :		
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 % Marque : Référence :		
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 % Marque : Référence :		
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 % Marque : Référence :		
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 % Marque : Référence :		
69	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 % Marque : Référence :		
70	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 % Marque : Référence :		
71	BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L Marque : Référence :		
72	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L Marque : Référence :		
73	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L Marque : Référence :		
74	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné Marque : Référence :		
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 % Marque : Référence :		
76	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
77	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 % Marque : Référence :		
78	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 % Marque : Référence :		
79	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 % Marque : Référence :		
80	Canneleur zesteur PP Marque : Référence :		
81	Carafe à décanter évasée en verre Marque : Référence :		
82	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :		
83	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 % Marque : Référence :		
84	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 % Marque : Référence :		
85	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 % Marque : Référence :		
86	Casse homard Marque : Référence :		
87	Casse noix Marque : Référence :		
88	CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L ± 10 % Marque : Référence :		
89	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
90	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
91	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
92	Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. ± 10 % bord roulé Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
93	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.± 10 % bord roulé Marque : Référence :		
94	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum Marque : Référence :		
95	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum Marque : Référence :		
96	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 % Marque : Référence :		
97	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 % Marque : Référence :		
98	Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % Marque : Référence :		
99	Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 % Marque : Référence :		
100	Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 % Marque : Référence :		
101	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 % Marque : Référence :		
102	CHARIOT A LEGUMES INOX Marque : Référence :		
103	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 % Marque : Référence :		
104	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur » Marque : Référence :		
105	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :		
106	CISEAUX CUISNE INOX Marque : Référence :		
107	Ciseaux à grappe Marque : Référence :		
108	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
109	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
110	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10 Marque : Référence :		
111	Cône en inox pour croquebouches Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 % Marque : Référence :		
112	Coquetier en inox Marque : Référence :		
113	Coquilleur a Beurre PP Marque : Référence :		
114	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox Marque : Référence :		
115	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET Marque : Référence :		
116	Corne 134x94 mm Marque : Référence :		
117	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
118	Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
119	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox Marque : Référence :		
120	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm Marque : Référence :		
121	Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable Marque : Référence :		
122	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10% Marque : Référence :		
123	COUPERET 600GR BONNE CUISINE Marque : Référence :		
124	Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
125	Couteau à désosser Marque : Référence :		
126	COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
127	Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
128	COUTEAU À FROMAGE PATE DURE Marque : Référence :		
129	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE Marque : Référence :		
130	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 % Marque : Référence :		
131	COUTEAU A HUITRE ABS Marque : Référence :		
132	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm Marque : Référence :		
133	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée Marque : Référence :		
134	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
135	Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
136	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 10 % -largeur 4 cm ± 10 % Marque : Référence :		
137	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets Marque : Référence :		
138	Couteau professionnel de cuisine Marque : Référence :		
139	Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
140	COUTEAU ECAILLEUR Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
141	COUTEAU ECONOMIE ABS Marque : Référence :		
142	Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 % Marque : Référence :		
143	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets Marque : Référence :		
144	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
145	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :		
146	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets Marque : Référence :		
147	Couteaux sommelier Marque : Référence :		
148	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1 Marque : Référence :		
149	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½ Marque : Référence :		
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Marque : Référence :		
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Marque : Référence :		
152	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée Marque : Référence :		
153	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm Marque : Référence :		
154	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm Marque : Référence :		
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée Marque : Référence :		
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
157	Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 % Marque : Référence :		
158	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
159	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
160	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
161	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX Marque : Référence :		
162	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
163	Cuillère d'Amour PP Marque : Référence :		
164	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
165	Cuillère Portionneuse de Glace Marque : Référence :		
166	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
167	CUVETTE CARRE 32X32 Marque : Référence :		
168	Dariole inox Ø de 55 mm minimum Marque : Référence :		
169	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU Marque : Référence :		
170	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 % Marque : Référence :		
171	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs Marque : Référence :		
172	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
173	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2 Marque : Référence :		
174	Douilles en polycarbonate 24 Pcs Marque : Référence :		
175	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 % Marque : Référence :		
176	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 % Marque : Référence :		
177	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 % Marque : Référence :		
178	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 % Marque : Référence :		
179	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 % Marque : Référence :		
180	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle Marque : Référence :		
181	Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS Marque : Référence :		
182	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme cœur Marque : Référence :		
183	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme carrée Marque : Référence :		
184	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ovale Marque : Référence :		
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boîte de 8 pièces minimum forme ronde Marque : Référence :		
186	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 % Marque : Référence :		
187	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 % Marque : Référence :		
188	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
189	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm Marque : Référence :		
190	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 % Marque : Référence :		
191	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10 Marque : Référence :		
192	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne Marque : Référence :		
193	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 % Marque : Référence :		
194	Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C) Marque : Référence :		
195	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 % Marque : Référence :		
196	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 % Marque : Référence :		
197	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
198	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
199	Fourchette à escargot Marque : Référence :		
200	Fourchette à huitres Marque : Référence :		
201	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
202	Fourchette 2 dents Marque : Référence :		
203	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence :		
204	Fourchette de service Pour buffet en Inox Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
205	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
206	FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 % Marque : Référence :		
207	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm Marque : Référence :		
208	GODET À COUVERTS POLYETH Marque : Référence :		
209	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire Marque : Référence :		
210	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 % Marque : Référence :		
211	Grattoir Poisson Marque : Référence :		
212	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses Marque : Référence :		
213	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 % Marque : Référence :		
214	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre Marque : Référence :		
215	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :		
216	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 % Marque : Référence :		
217	Louche à sauce Marque : Référence :		
218	Louche de service en inox (2.5 mm) Marque : Référence :		
219	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L Marque : Référence :		
220	Lyre Génoise en Acier chromé (Shauteurs de coupe2a6 cm) L44cm ± 10 % Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
221	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L Marque : Référence :		
222	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
223	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
224	Milasson en inox rond uni de $\varnothing 60\text{ mm} \pm 10\%$ Marque : Référence :		
225	Milasson $\varnothing$ de 22 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
226	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
227	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 180 mm minimum Marque : Référence :		
228	Moule à brioche en inox $\varnothing$ de 90 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
229	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum Marque : Référence :		
230	Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
231	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum Marque : Référence :		
232	Moule à cake Inox 18%- 30 cm Marque : Référence :		
233	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
234	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés $\varnothing$ de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum Marque : Référence :		
235	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle $\varnothing$ de 160 mm minimum Marque : Référence :		
236	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum Marque : Référence		
238	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 % Marque : Référence		
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm Marque : Référence		
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 % Marque : Référence		
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 % Marque : Référence		
243	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 % Marque : Référence		
244	MOULE A STEAK Marque : Référence		
245	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 % Marque : Référence		
246	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 % Marque : Référence		
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 % Marque : Référence		
248	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 : Référence		
249	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 % Marque : Référence		
250	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 % Marque : Référence		
251	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 % Marque : Référence		
252	MOULE ETAIN KOUGLOPEF Marque : Référence		



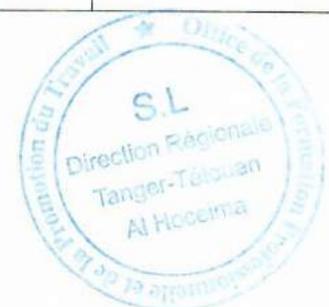
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
253	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6 Marque : Référence :		
254	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 % Marque : Référence :		
255	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 % Marque : Référence :		
256	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 % Marque : Référence :		
257	Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules ) Marque : Référence : Barre gourmande x 9 ½ Sphère Diam 03 cm (X24) Escargot 29.5 mm (x24) Tablette Choco 155x75 mm (X3) Diamant 2.8 cm (x4) Quenelle X16 Diam 275x135 mm Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm Fève cacao (X26) Sphères torsadées(X15) Ronds Nervurés Easy choc (X15)		
258	Moulin à légumes en inox 32cm Marque : Référence :		
259	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm Marque : Référence :		
260	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE Marque : Référence :		
261	Moutardier en verre Marque : Référence :		
262	Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 % Marque : Référence :		
263	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE Marque : Référence :		
264	Panier à ménage (5pièces) en verre Marque : Référence :		
265	Panier à pain en inox Marque : Référence :		
266	Panier à vin verseur en osier Marque : Référence :		



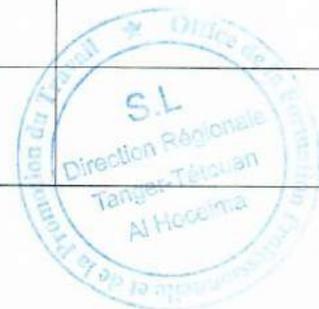
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
267	Panière à pain en inox 25x18cm ovale $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
268	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm Marque : Référence :		
269	PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
270	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
271	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
272	Passoire conique 30 cm $\pm 10\%$ de diamètre avec anse Marque : Référence :		
273	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM Marque : Référence :		
274	Peigne de Décoration Set de 7 pièces Marque : Référence :		
275	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
276	PELLE à FOUR INOX PERFO Marque : Référence :		
277	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND Marque : Référence :		
278	PELLE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
279	Pelle à pâtisserie en inox Marque : Référence :		
280	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
281	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
282	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir Marque : Référence :		
283	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
284	PETIT SEAU À GLAÇONS Marque : Référence :		
285	Photophore en verre Lot de 4 pièces Marque : Référence :		
286	PIERRE A AGUISER GROS 459 Marque : Référence :		
287	PIERRE A AGUISER MOYEN 460 Marque : Référence :		
288	PINCE A ARETES INOX Marque : Référence :		
289	Pince à Décor Marque : Référence :		
290	Pince à escargot Marque : Référence :		
291	PINCE À GATEAU Marque : Référence :		
292	Pince à Homard/noix Marque : Référence :		
293	PINCE À HORS D'ŒUVRES Marque : Référence :		
294	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm Marque : Référence :		
295	Pince pâte de 100 mm en inox Marque : Référence :		
296	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox Marque : Référence :		
297	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm Marque : Référence :		
298	Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm Marque : Référence :		
299	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 % Marque : Référence :		
300	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm Marque : Référence :		



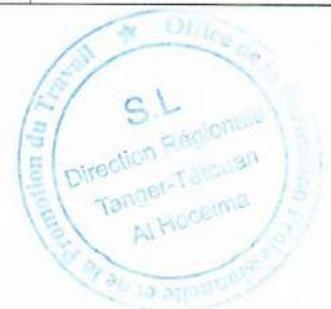
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
301	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS Marque : Référence :		
302	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
303	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
304	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
305	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
306	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
307	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm Marque : Référence :		
308	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm Marque : Référence :		
309	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10 Marque : Référence :		
310	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM Marque : Référence :		
311	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm Marque : Référence :		
312	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA Marque : Référence :		
313	Plat à Sushi en Méla mine 53 x18 x3 cm APS Marque : Référence :		
314	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 % Marque : Référence :		
315	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 % Marque : Référence :		
316	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
317	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
318	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
319	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 % Marque : Référence :		
320	PLATEAU LIMONADIER Marque : Référence :		
321	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS Marque : Référence :		
322	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS Marque : Référence :		
323	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre Marque : Référence :		
324	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre Marque : Référence :		
325	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence :		
326	POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm Marque : Référence :		
327	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm Marque : Référence :		
328	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH Marque : Référence :		
329	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm Marque : Référence :		
330	Poêle à Paella 24cm Marque : Référence :		
331	Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L Marque : Référence :		
332	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		
333	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 % Marque : Référence :		
334	Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE) Marque : Référence :		



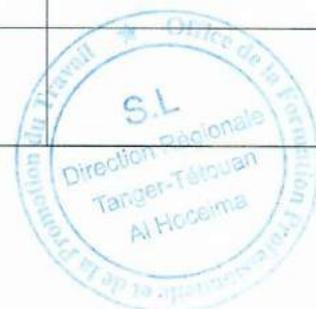
Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
335	Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3 Marque : Référence :		
336	Poêle de flambage ronde en cuivre Marque : Référence :		
337	Poêle de flambage ovale en cuivre Marque : Référence :		
338	POELE INOX 36 CM 10% Marque : Référence :		
339	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive Marque : Référence :		
340	Poire à Jus Marque : Référence :		
341	Poissonnière en Inox 50cm Marque : Référence :		
342	Pomme noisette ovale cannelée PP Marque : Référence :		
343	Porte Adition en Inox Marque : Référence :		
344	Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir Marque : Référence :		
345	PORTE FICELLE SUR PIED Marque : Référence :		
346	Pot à café 0.5L avec couvercle Marque : Référence :		
347	Pot à lait 0.5L avec couvercle Marque : Référence :		
348	Pot à lait 1 L Marque : Référence :		
349	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS Marque : Référence :		
350	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS Marque : Référence :		
351	Présentoir Buffet h : 12cm APS Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
352	Présentoir Buffet h : 8cm APS Marque : Référence :		
353	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 % Marque : Référence :		
354	Racloir à billot Marque : Référence :		
355	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 % Marque : Référence :		
356	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS Marque : Référence :		
357	Ramequin en verre 8.5cm Marque : Référence :		
358	Râpe 6 faces en Inox h(24cm) Marque : Référence :		
359	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur Marque : Référence :		
360	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1 Marque : Référence :		
361	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ Marque : Référence :		
362	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ Marque : Référence :		
363	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE Marque : Référence :		
364	REGLE GRADUEE FLEXIBLE Marque : Référence :		
365	Rince doigts Marque : Référence :		
366	Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm Marque : Référence :		
367	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm Marque : Référence :		
368	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
369	ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL Marque : Référence :		
370	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 % Marque : Référence :		
371	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 % Marque : Référence :		
372	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22 Marque : Référence :		
373	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS Marque : Référence :		
374	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS Marque : Référence :		
375	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS Marque : Référence :		
376	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum Marque : Référence :		
377	Salière et poivrière en verre Marque : Référence :		
378	SAUCIERE - 25CL Marque : Référence :		
379	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
380	Saucière "Aladino" en Inox 150ml Marque : Référence :		
381	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
382	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 % Marque : Référence :		
383	Sceaux à vin Marque : Référence :		
384	Scie Boucherie en Inox Marque : Référence :		
385	SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
386	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % fond renforcé Marque : Référence :		
387	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10 Marque : Référence :		
388	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 % Marque : Référence :		
389	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36 Marque : Référence :		
390	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
391	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10 Marque : Référence :		
392	Seringue pour cuisine Marque : Référence :		
393	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
394	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE Marque : Référence :		
395	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix Marque : Référence :		
396	Shaker en inox Marque : Référence :		
397	Siphon à crème en Inox 0.5L Marque : Référence :		
398	Souffle à sucre 340 mm ± 10 % Marque : Référence :		
399	Soupière 320 cl en Porcelaine Marque : Référence :		
400	Soupière en inox avec couvercle Marque : Référence :		
401	Soupière en inox sans couvercle Marque : Référence :		
402	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
403	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche Marque : Référence :		
404	Spatule Blanche en Polyglass 30 cm Marque : Référence :		
405	Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm Marque : Référence :		
406	Spatules en silicone 25 cm ; 35cm Marque : Référence :		
407	SPATULES FIBRE 25 cm ; 30 cm; 40cm; 50cm Marque : Référence :		
408	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
409	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
410	SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM Marque : Référence :		
411	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm; 30cm Marque : Référence :		
412	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM Marque : Référence :		
413	Spatule longue coudée manche solide 20cm Marque : Référence :		
414	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
415	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène lame inox $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
416	Spatule "Eleva" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C) Marque : Référence :		
417	Sucrier argenté sans couvercle Marque : Référence :		
418	Sucrier avec couvercle En inox Marque : Référence :		
419	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
420	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS Marque : Référence :		
421	Support Menu à Pince 30 cm Marque : Référence :		
422	Support rotatif pour décoration Gâteau Marque : Référence :		
423	Support Buffet 39x39 cm APS Marque : Référence :		
424	TABLIER BOUCHER METAL Marque : Référence :		
425	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm Marque : Référence :		
426	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM Marque : Référence :		
427	Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm Marque : Référence :		
428	Tapis à décor relief Arabesque Marque : Référence :		
429	Tapis à décor relief Coffee Marque : Référence :		
430	Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm Marque : Référence :		
431	Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm Marque : Référence :		
432	Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm ± 10 % Marque : Référence :		
433	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 % Marque : Référence :		
434	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
435	Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
436	Terrine rect terre cerise 28 cm Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
437	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax Marque : Référence :		
438	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax Marque : Référence :		
439	Thermomètre Infrarouge Marque : Référence :		
440	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 % Marque : Référence :		
441	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L Marque : Référence :		
442	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L Marque : Référence :		
443	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm Marque : Référence :		
444	Turbotière en Aluminium 50X40cm Marque : Référence :		
445	Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
446	Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
447	Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
448	Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
449	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
450	Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
451	Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
452	Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
453	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		



Item N°	Désignation et Caractéristique techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
454	Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
455	Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
456	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl Marque : Référence :		
457	Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
458	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
459	Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
460	Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
461	Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
462	Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
463	Verre Martignes 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
464	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
465	Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
466	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :		
467	Vide Pomme PP : 15 mm PM Marque : Référence :		
468	ZESTEUR VERTICALE Marque : Référence :		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°1 : MATERIEL DE LAVERIE**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1		
2	LAVE VERRE	U	1		
3	CASIER POUR 25 VERRES HAUTEUR 170MM	U	2		
4	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	U	1		
5	CASIER A PLATEAUX	U	1		
6	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2		
7	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2		
8	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2		
<b>TOTAL EN HORS TVA =</b>					
<b>TOTAL DE LA TVA (TAUX %) =</b>					
<b>MONTANT TOTAL EN TTC =</b>					

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
1	Aiguille à Brider en Inox	U	5		
2	1 SET Café/ Thé Hôtel : plateau contenant BOUILLOIRE, 02 tasses	U	2		
3	Aiguille à Larder	U	5		
4	Aiguiser affuteur couteau électrique	U	2		
5	Aplatisseur Inox	U	2		
6	Araignée acier inoxydable DIAM 12mm	U	5		
7	Armoire stérile 10 couteaux	U	1		
8	Assiette à dessert classique porcelaine émaillée certifiée blanche 23CM blanche Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
9	Assiette à pain classique en porcelaine blanche émaillée certifiée 13X13 CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
10	Assiette à Pasta 30 cm en Porcelaine certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72		
11	Assiette à Présentation 30 cm en inox bord perlé Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72		
12	Assiette alvéolée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
13	Assiette Creuse 22 cm en Porcelaine EMAILLEE BLANCHE certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
14	Assiette Entremet :20cm en Porcelaine Blanche certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
15	Assiette gastronomique classique en porcelaine blanche émaillée certifiée Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
16	ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE certifiée DIAMETTRE 31CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
17	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 16CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
18	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 20CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
19	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETTRE 27CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
20	ASSIETTE PLATE PORCELAINE blanche émaillée certifiée DIAMETRE 25CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
21	ASSIETTE RECTANGULAIRE 16X24CM Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE:	U	120		
22	ATTENDRISEUR DE VIANDE ALLU	U	2		
23	Bac gastronome GN 1/1 -100MM POLYC	U	5		
24	Bac gastronome GN 1/1 -150MM POLYC:	U	5		
25	Bac gastronome GN 1/1 -200MM POLYC	U	5		
26	Bac gastronome GN 1/1 -65MM POLYC	U	5		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
27	Bac gastronome GN 1/2 -150MM POLYC:	U	5		
28	Bac gastronome GN 1/2 -65MM POLYC	U	5		
29	Bac gastronome GN 1/4 -100MM POLYC	U	5		
30	Bac gastronome GN 1/4 -150MM POLYC	U	5		
31	Bac gastronome GN 1/4 -65MM POLYC	U	5		
32	Bac gastronome GN 1/6 -100MM POLYC	U	5		
33	Bac gastronome GN 1/6 -200MM POLYC	U	5		
34	Bac gastronome inox GN 1/1 - 100MM INOX 14L	U	5		
35	Bac gastronome inox GN 1/1 - 200MM INOX 28L	U	5		
36	Bac gastronome inox GN 1/1 -150MM INOX 21 L	U	5		
37	Bac gastronome inox GN 1/1 -65 MM INOX 9L	U	5		
38	Bac gastronome inox GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L	U	5		
39	Bac gastronome inox GN 1/2 -65 MM INOX 4L	U	5		
40	Bac gastronome inox GN 1/2. Hauteur 100 mm	U	5		
41	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 100 mm	U	5		
42	Bac gastronome inox GN 1/3. Hauteur 150 mm	U	5		
43	Bac gastronome inox GN 1/4 - 100MM INOX 2,8	U	5		
44	Bac gastronome inox GN 1/4 - 150MM INOX 4L	U	5		
45	Bac gastronome inox GN 1/4 -65MM INOX1,8L	U	5		
46	Bac gastronome inox GN 1/6 - 150MM INOX 2,4L	U	5		
47	Bac gastronome inox GN 1/6 -100MM INOX 1,6	U	5		
48	Bac gastronome inox GN 1/6 -200MM INOX 3,4	U	5		
49	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 100mm	U	5		
50	Bac gastronome polycarbonate GN 1/3 Hauteur 150mm	U	5		
51	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 100mm	U	5		
52	Bac gastronome polycarbonate GN 1/6 Hauteur 150mm	U	5		
53	BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE	U	6		
54	BAHUT INOX 2,4L SANS COUVERCLE	U	6		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
55	BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE	U	6		
56	BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE	U	6		
57	BAIN-MARIE INOX 3,2L SANS COUVERCLE	U	6		
58	BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE	U	6		
59	Barre aimantée 56cm en Inox et Polypropylène	U	2		
60	Batte Côtelette en Inox	U	2		
61	BEC ROUGE POUR BOUTEILLE VERSEUSE	U	10		
62	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	50		
63	Biberon à décorer 140ml	U	10		
64	BOITE 50 CARTOUCHE CHANTILLY	U	2		
65	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %	U	2		
66	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %	U	2		
67	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %	U	2		
68	BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %	U	2		
69	BOL A CEREAL- 15,5 CM ± 10 %	U	120		
70	Bol à Consommer 12cm/ 38 cl en porcelaine blanche ± 10 %	U	120		
71	BOLS DE CUISINE CON INOX ;Série : 1L ; 2L ; 8L	U	3		
72	BOLS DE CUISINE ROND INOX Série ; 1.4L ; 2.8 L ;7L	U	3		
73	BOLS DE CUISINE PP BLANC Série : 1.6L;10L; 13.5L; 2,8L;4.5L;6.5L:	U	3		
74	Brosse - pour grill-avec Manche en Bois/fil en acier laitonné	U	2		
75	Brosse Pâtissier à Dorer en Soie (315mm) ± 10 %	U	2		
76	Cadre à opéra inox (570X370X45) mm ± 10 % avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur	U	4		
77	Caisse à génoise en inox (410X610X50) MM ± 10 %	U	6		
78	CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %	U	6		
79	CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %	U	6		
80	Canneleur zesteur PP	U	12		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
81	Carafe à décanter évasée en verre	U	24		
82	Carafe à eau base carrée en verre	U	24		
83	Carafe à jus sans couvercle 0.5 L ± 10 %	U	24		
84	Carafe à jus avec couvercle 1L ± 10 %	U	24		
85	Carré pour pâtisserie 10x 10x4 cm ± 10 %	U	10		
86	Casse homard	U	2		
87	Casse noix	U	2		
88	CASSEROLES CUIVRE/INOX ; série 1,2L ; 2,5 L ± 10 %	U	4		
89	Cendrier en porcelaine TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE:	U	25		
90	Cercle à entremets en inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum:	U	10		
91	Cercle à entremets en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10		
92	Cercle à tarte en inox Diam :20 /H: 2 cm. ± 10 % bord roulé	U	5		
93	Cercle à Tarte en Inox Diam :24 /H: 2 cm.± 10 % bord roulé	U	10		
94	Cercle à vacherin en inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum	U	10		
95	Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum	U	10		
96	Cercle mousse en inox 16x4.5 cm ± 10 %	U	10		
97	Cercle Rond entremets 20 cm ± 10 %	U	10		
98	Chafing-Dich angulaire à 2 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	3		
99	Chafing-Dich angulaire à 3 bains marie inox couvercle rabattable à 2 brûleurs Dim 0,6/0,35 mm ± 10 %	U	3		
100	Chafing-Dich rond couvercle rabattable à 1 brûleur Dim Bac 0,40 mm ± 10 %	U	3		
101	Chalumeaux à Caraméliser : 40 ml -16cm ± 10 %	U	2		
102	CHARIOT A LEGUMES INOX	U	2		
103	Chevalet de table symbole en inox « réservée » Dim 10X5X5 ± 10 %	U	12		
104	Chevalet de table symbole en inox « non-fumeur »	U	12		
105	CHINOIS CON INOX TOILE ; Série : 20CM ; 24 cm ± 10 %	U	12		
106	CISEAUX CUISNE INOX	U	6		
107	Ciseaux à grappe	U	6		
108	Ciseaux à poisson 25 cm ± 10 % de longueur	U	6		
109	Cloche bombée pour assiette en inox 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	10		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
110	Cloche plate pour assiette in inox avec trou central 26 cm ± 10 % Diam inox 18/10	U	10		
111	Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm ± 10 %	U	4		
112	Coquetier en inox	U	48		
113	Coquilleur a Beurre PP	U	10		
114	Corbeille à pain forme ronde Ø 200mm minimum en inox	U	20		
115	CORBEILLE PRÉSENTATION BAMBOU BASKET	U	10		
116	Corne 134x94 mm	U	10		
117	COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
118	Coupe à glace en inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
119	Coupe Œufs en Tranches Fils Inox	U	10		
120	Coupe pâte en Inox 18/10 15X9cm	U	10		
121	Coupe pâte/Ronde, rigide Exo glass stérilisable	U	10		
122	Coupelle porcelaine blanche diamètre 7 cm ± 10%	U	48		
123	COUPERET 600GR BONNE CUISINE	U	2		
124	Couteau à Beurre en Inox TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
125	Couteau à désosser	U	12		
126	COUTEAU A DESSERT acier inoxydable épaisseur 2.5cm longueur 20 cm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12		
127	Couteau à entremet baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
128	COUTEAU À FROMAGE PATE DUR	U	4		
129	COUTEAU À FROMAGE PATE MOLLE	U	4		
130	Couteau à génoise, lame dentelée / manche (ABS) 3 rivets longueur 30 cm ± 10 %	U	10		
131	COUTEAU A HUITRE ABS	U	6		
132	Couteau à Pain avec Lame Inox 35 cm	U	4		
133	Couteau à poisson cuisine 30 cm ± 10 % manche en élastomère – propylène lame alvéolée	U	12		
134	Couteau à Poisson en Inox(90g) 18/10 Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240		
135	Couteau à steak" Haut de Gamme TENDANCE Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
136	Couteau batte manche palissandre lame 33 cm ± 10 %- épaisseur 3 mm ± 10 % -largeur 4 cm ± 10 %	U	12		
137	Couteau d'office professionnel lame inox 10 cm et 12 cm de manche noire à 03 rivets	U	36		

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
138	Couteau professionnel de cuisine	U	24		
139	Couteau de table baguette inox 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	360		
140	COUTEAU ECAILLEUR	U	12		
141	COUTEAU ECONOMIE ABS	U	20		
142	Couteaux Génoise-Manche ABS : 28cm ; 30 CM ± 10 %	U	2		
143	Couteau scie à pâtisserie professionnel lame inox manche noire à 03 rivets	U	6		
144	Couteau Table en Inox (110 g) 18/10 TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	240		
145	Couteau tranchelard alvéolé lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4		
146	Couteau tranchelard lame de 30cmmanche noire à 03 Rivets	U	4		
147	Couteaux sommelier	U	20		
148	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/1	U	5		
149	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN ½	U	5		
150	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/3	U	5		
151	Couvercle Bac gastronome polycarbonate GN 1/6	U	5		
152	Couvercle gastronome Inox GN 1/1 Sans poignée	U	5		
153	Couvercle gastronome inox GN 1/2 L/l : 325 cm / 265 cm	U	5		
154	Couvercle gastronome inox GN 1/3 L/l : 325 cm /176 cm	U	5		
155	Couvercle gastronome Inox GN 1/3 Sans poignée	U	5		
156	Couvercle gastronome Inox GN 1/6 Sans poignée	U	5		
157	Crémiers : 15CL - 30CL ± 10 %	U	5		
158	Cuillère à Dessert en Inox 3mm ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
159	Cuillère à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
160	Cuillère à moka en Inox (2.5mm) ± 10 % 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
161	CUILLERE A RAGOUT COTE INOX	U	12		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

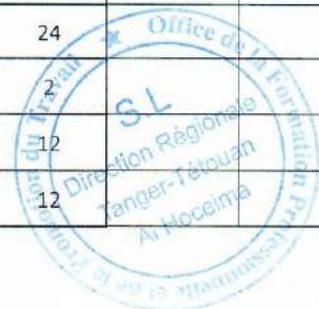
**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
162	Cuillère à soupe baguette inox 18/10 3mm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
163	Cuillère d'Amour PP	U	6		
164	Cuillère de service en Inox Pour buffet Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	6		
165	Cuillère Portionneuse de Glace	U	6		
166	Cuillère Table en Inox (3mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
167	CUVETTE CARRE 32X32	U	4		
168	Dariole inox Ø de 55 mm minimum	U	10		
169	DENOYAUTEUR D'OLIVE ALU	U	6		
170	DESOSSEURS COURBES NOIRES 13CM, 16cm ± 10 %	U	4		
171	Distributeur à jus réfrigérant 02 réservoirs	U	2		
172	Distributeur papier alu / film inox 45 cm ± 5 % longueur	U	4		
173	DOUILLE SAINT-HONORE LOT /2	U	6		
174	Douilles en polycarbonate 24 Pcs	U	4		
175	ECUMETTES à FRITE ETAMEE 16CM ; 24 cm ± 10 %	U	4		
176	Ecumoire 12.5 cm en Inox18/10 ± 10 %	U	10		
177	Ecumoire 14cm en inox1.2mm (longueur manche43cm) ± 10 %	U	10		
178	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN ½ longueur 325 cm /largeur 265 cm ± 10 %	U	2		
179	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 longueur 530cm/ largeur 325 cm ± 10 %	U	2		
180	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/3 Marque professionnelle	U	2		
181	Eminceur 30cm. Ep 3mm. Lame Inox. Manche en ABS	U	2		
182	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme cœur	U	2		
183	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme carrée	U	2		
184	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ovale	U	2		
185	Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 pièces minimum forme ronde	U	4		
186	Entonnoir 12.5cm F 18 JTS ± 10 %	U	2		
187	Entonnoir longueur 42 mm largeur départ 32 mm largeur arrivé 5 mm ± 10 %	U	2		
188	EPROUVETTE POUR PESE-SIROP	U	2		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
189	ESSE TOURNANTE D12 POUR BARRE DE 15 Longueur 285mm	U	12		
190	ESSOREUSE A SALADE 10L ± 10 %	U	2		
191	FAITOUT INOX Diamètre 40 au minimum fond renforcé AVEC COUVERCLE 18/10	U	4		
192	Fer à gigot en inox 18/10 manche en corne	U	3		
193	Flacon verseur en polyéthylène 35 cm ± 10 %	U	15		
194	Fouet à Sauce "FMC » :30cm (NF-Hygiène/Manche Isolant 230°C)	U	6		
195	Fouet en Inox 25 cm WPS-10P* ± 10 %	U	6		
196	Fouet en Inox 35 cm WPS-14P** ± 10 %	U	6		
197	FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 Longueur 20 cm ± 10 % Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
198	Fourchette à entremet baguette inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
199	Fourchette à escargot	U	36		
200	Fourchette à huitres	U	36		
201	Fourchette à Poisson baguette en Inox 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	144		
202	Fourchette 2 dents	U	6		
203	Fourchette chef 2 dents	U	6		
204	Fourchette de service Pour buffet en Inox	U	24		
205	Fourchette Table en Inox (3 mm) 18/10 Tendance Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
206	FUSIL AIGUISEUR ROND : Série / BLEU JAUNE NOIR 30 CM ± 10 %	U	6		
207	Gant pour Four Résistant en Silicone à une T° jusqu'à 93° L43cm	U	6		
208	GODET À COUVERTS POLYETH	U	10		
209	Grand Plateau de service de thé marocain argenté rectangulaire	U	2		
210	GRATTOIR À MANCHE 250 MM LAME 100MM ± 10 %	U	6		
211	Grattoir Poisson	U	4		
212	Grille pâtisserie inox 400X600 mm + 3 traverses	U	20		
213	Huilier vinaigrier en verre longueur 18 cm ± 10 %	U	24		
214	Jeu de 12 ébauchoirs à pâte à sucre	U	12		
215	Légumière ronde en inox Diam 30 ± 10 %	U	12		
216	Légumière ovale en inox L 40/20 ± 10 %	U	12		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
217	Louche à sauce	U	12		
218	Louche de service en inox (2.5 mm)	U	12		
219	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L	U	6		
220	Lyre Génoise en Acier chromé (5hauteurs de coupe 2a6 cm) L44cm ± 10 %	U	2		
221	MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L	U	10		
222	Mesure à cocktail double 2,5/055 cl en Inox ± 10 %	U	12		
223	Mesure à cocktail double 2/04 cl en Inox ± 10 %	U	12		
224	Milasson en inox rond uni de Ø 60 mm ± 10 %	U	12		
225	Milasson Ø de 22 cm ± 10 %	U	12		
226	Mini entonnoir à piston en Inox 0,8 Lts ± 10 %	U	2		
227	Moule à brioche en inox Ø de 180 mm minimum	U	6		
228	Moule à brioche en inox Ø de 90 mm ± 10 %	U	6		
229	Moule à cake droit en inox 250x80 minimum	U	6		
230	Moule à cake en Inox 18% : 35x12xprof8.5cm ± 10 %	U	2		
231	Moule à cake évasé en inox 240x80 mm minimum	U	6		
232	Moule à cake Inox 18%- 30 cm	U	2		
233	Moule à cake ouvrant en inox 240x80 mm ± 10 %	U	6		
234	Moule à cannelé bordelais en silicone de 8 cannelés Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum	U	6		
235	Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum	U	6		
236	Moule à charlotte en inox capacité 1.5L diamètre 21 cm hauteur 9 cm ± 10 %	U	6		
237	Moule à madeleine en silicone rectangle plaque de 17x12cm minimum	U	6		
238	Moule à manquer fer blanc rond uni Ø de 180 mm, Hauteur 5cm ± 10 %	U	6		
239	Moule à petit dôme à côtés longueur 4 cm, hauteur 1cm ± 10 %	U	6		
240	Moule à petit four cannelé en fer blanc uni longueur 35 mm	U	6		
241	Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm ± 10 %	U	6		
242	Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm ± 10 %	U	6		
243	Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm Hauteur 5cm ± 10 %	U	6		
244	MOULE A STEAK	U	4		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
245	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 160MM ± 10 %	U	12		
246	MOULE DEMI SHERIQUE INOX 200MM ± 10 %	U	12		
247	Moule en polycarbonate demi sphère, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x h 2,5 cm ± 10 %	U	12		
248	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	U	6		
249	Moule en polycarbonate rigide à forme de pouponnette Cœur. Dimensions du moule (Lxl) :(175 x 275) mm ± 10 %	U	12		
250	Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule (Lxl) (175 x 275) mm Hauteur 24 mm ± 10 %	U	12		
251	Moule en Silicone Alimentaire 17.5x30 cm (60°C/230°) ± 10 %	U	10		
252	MOULE ETAIN KOUGLOPEF	U	4		
253	MOULE EXOPAN DARIOLE SET 6	U	2		
254	MOULE INOX DARIOLE 0,05L ± 10 %	U	2		
255	MOULE INOX DARIOLE 0,07L ± 10 %	U	2		
256	Moule Pain de Mie Exopan 18 x 8.5 x 7.5cm ± 10 %	U	4		
257	Moules à chocolat Professionnels en silicone ( 10 Moules ) Barre gourmande x 9 ½ Sphère Diam 03 cm (X24) Escargot 29.5 mm (x24) Tablette Choco 155x75 mm (X3) Diamant 2.8 cm (x4) Quenelle X16 Diam 275x135 mm Globe 2.9cm (X32) Diam 275x175mm Fève cacao (X26) Sphères torsadées(X15) Ronds Nervurés Easy choc (X15)	U	2		
258	Moulin à légumes en inox 32cm	U	6		
259	Moulins à sel et à poivre manuel Duo sel/poivre transparent Acrylique 18 cm	U	25		
260	MOULLE INOX CROQUEMBOUCHE	U	4		
261	Moutardier en verre	U	24		
262	Chevalets de table numéros en Acier inoxydable de 1 au 36 , Dim 7.4 x 5.8 x 4.8 cm ± 10 %	U	1		
263	OUVRE BOITES MODEL DE TABLE	U	2		
264	Panier à ménage (5pièces) en verre	U	25		
265	Panier à pain en inox	U	25		
266	Panier à vin verseur en osier	U	4		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
267	Panière à pain en inox 25x18cm ovale ± 10 %	U	25		
268	Passe - Sauce Chinois en Inox diam:18 cm	U	4		
269	PASSE-VITE A GRILLE étamée 3MM ± 10 %	U	4		
270	PASSOIRE à 2 POIGN INOX X 32 ; X45 ± 10 %	U	2		
271	Passoire Chinois Etamine Diam 20cm;24 cm ± 10 %	U	4		
272	Passoire conique 30 cm ± 10 % de diamètre avec anse	U	4		
273	PASSOIRE ROND TOILE 1,5MM	U	6		
274	Peigne de Décoration Set de 7 pièces	U	4		
275	Pelle à chocolat Inox 18X10 cm ± 10 %	U	6		
276	PELLE à FOUR INOX PERFO	U	2		
277	PELLE A FOUR PIZZA HETRE ROND	U	2		
278	PELLE À HORS D'ŒUVRES	U	4		
279	Pelle à pâtisserie en inox	U	4		
280	Pelles aluminium longueur de 210 mm ; 310 mm ± 10 %	U	6		
281	Pelles en bois bout rond longueur : 350/400/450 mm ± 10 %	U	6		
282	Pelle Triangle en Inox à Manche Noir	U	6		
283	Petit Plateau de service de thé marocain argenté rond 30,5 cm	U	2		
284	PETIT SEAU À GLAÇONS	U	10		
285	Photophore en verre Lot de 4 pièces	U	24		
286	PIERRE A AGUISER GROS 459	U	6		
287	PIERRE A AGUISER MOYEN 460	U	6		
288	PINCE A ARETES INOX	U	2		
289	Pince à Décor	U	4		
290	Pince à escargot	U	6		
291	PINCE À GATEAU	U	6		
292	Pince à Homard/noix	U	6		
293	PINCE À HORS D'ŒUVRES	U	6		
294	Pince à Servir en Inox ; Manche en Vinyl Vert L23cm	U	12		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
295	Pince pâte de 100 mm en inox	U	12		
296	Pince/Ciseaux Multi Usages en inox	U	12		
297	Pinceau Pâtissier Pure Soie Manche en Polypro 35 cm	U	6		
298	Pinceau à pâtisserie, Série : 30 cm ; 40cm;45cm	U	6		
299	Pinceau plat longueur 20 cm manche en polyester ± 10 %	U	12		
300	Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm	U	12		
301	PJ SEAU AVEC BASE 12 LTS	U	10		
302	Planche à Découper Blanche en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
303	Planche à Découper Bleue en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
304	Planche à Découper Jaune en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
305	Planche à Découper Marron en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
306	Planche à Découper Rouge en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
307	Planche à Découper Verte en Polyéthylène 53 x 32.5 xEp:2cm	U	8		
308	Planche à Découper professionnelle 55 x 45 x 3cm	U	8		
309	PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10	U	12		
310	PLAQUE A FOUR ALLU PERFO 10MM	U	10		
311	Plaque à tuile EN ALUM PERFOREE 60X40cm	U	4		
312	PLAQUE PERFOREE TOLE A PIZZA	U	6		
313	Plat à Sushi en Mélamine 53 x18 x3 cm APS	U	6		
314	Plat rond en inox Diam 30 ± 10 %	U	24		
315	Plat ovale en inox L 60/20 ± 10 %	U	24		
316	PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE	U	2		
317	PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE	U	10		
318	PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE	U	2		
319	Plateau de service en inox à anse rectangulaire longueur 240x160x50 mm ± 10 %	U	6		
320	PLATEAU LIMONADIER	U	6		
321	Plateau Miroir en Verre 1/1 APS	U	6		
322	Plateau Miroir en Verre 1/2 APS	U	6		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

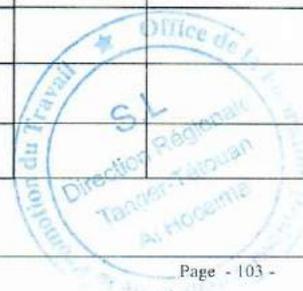
Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
323	Plateau de service antidérapant 0,60/0,40 cm ± 10 % de diamètre	U	12		
324	Plateau rond antidérapant 0,35 cm ± 10 % de diamètre	U	12		
325	Plateau polypropylène NSF	U	12		
326	POCHES EN PERLON ; Série : 34 CM ,50cm	U	12		
327	Poches à décorer ; Série : 30 cm, 35cm, 40 cm	U	12		
328	POELE A FRIRE ALU ANTI-ADH	U	6		
329	POELES A FRIRE TOLE BLANC ; Série :18 cm, 22 cm, 24 cm, 40cm, 50cm	U	4		
330	Poêle à Paella 24cm	U	6		
331	Poêles à Sucre Cuivre 1,8L ; 2,5L	U	4		
332	Poêle ANTIADHESIF à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	6		
333	Poêle ANTIADHESIF à omelette Ø 220 mm ± 10 %	U	6		
334	Poêle Choc Access Antiadhésive ; Série : 20cm, 24 cm, 28cm,36cm ,40cm (Revêtement PTFE)	U	2		
335	Poêle Choc junior antiadhésive. Diam 32cm. H4.4 cm Ep :3.3	U	2		
336	Poêle de flambage ronde en cuivre	U	4		
337	Poêle de flambage ovale en cuivre	U	4		
338	POELE INOX 36 CM 10%	U	6		
339	POELE OVALE A POISSON diam 36cm± 10 % en inox antiadhésive	U	6		
340	Poire à Jus	U	6		
341	Poissonnière en Inox 50cm	U	2		
342	Pomme noisette ovale cannelée PP	U	5		
343	Porte Adition en Inox	U	10		
344	Porte-menu en Similicuir - Format A4 noir	U	20		
345	PORTE FICELLE SUR PIED	U	1		
346	Pot à café 0.5L avec couvercle	U	12		
347	Pot à lait 0.5L avec couvercle	U	12		
348	Pot à lait 1 L	U	12		
349	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 16 cm APS	U	4		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
350	Présentoir à Gâteau Carré 31x31 cm : h 8 cm APS	U	4		
351	Présentoir Buffet h : 12cm APS	U	5		
352	Présentoir Buffet h : 8cm APS	U	5		
353	Racle tout nylon 120X95 mm ± 10 %	U	10		
354	Racloir à billot	U	2		
355	Ramasse couverts en plastique 4 caisses 53x32,5Xht 10cm ± 10 %	U	3		
356	Ramasse miette silver en Alu 15,5 cm HFS/OS/DS	U	12		
357	Ramequin en verre 8.5cm	U	48		
358	Râpe 6 faces en Inox h(24cm)	U	2		
359	Réchaud à alcool en cuivre 1 brûleur	U	4		
360	Réchauds à flamber de table à cartouches de gaz 0,35/0,28/0,1	U	4		
361	RECTANGULAR 30X27CM – QUARTZ	U	12		
362	RECTANGULAR MM 30X20CM – QUARTZ	U	12		
363	REGLE EGALISATRICE PLASTIQUE	U	6		
364	REGLE GRADUEE FLEXIBLE	U	6		
365	Rince doigts	U	24		
366	Rondeau bas avec couvercle en Inix 20cm/24cm/28cm	U	6		
367	Rouleau à Pâtisserie en Bois 50 cm	U	6		
368	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	6		
369	ROULEAU MULTICOUPE UNI SROUL	U	6		
370	Rouleau pic-vite en polyamide 12 cm longueur ± 10 %	U	12		
371	Roulette à pâte de 100 mm en inox ± 10 %	U	3		
372	Russe en Inox avec queue Diam 28/24-22	U	12		
373	Saladier Carré 12.5x125.5 cm Blanc en mélamine APS	U	12		
374	Saladier en Mélamine 19.5 x 19.5 APS	U	12		
375	Saladier en Mélamine 25.5 x 25.5 APS	U	12		
376	Saladier en verre transparent 30 cm de longueur 7 cm de largeur / capacité 750cl minimum	U	12		
377	Salière et poivrière en verre	U	25		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
378	SAUCIERE - 25CL	U	12		
379	SAUCIER EN PORC EN PATE DE LIMOGES QUALITE SUPERIEURE	U	24		
380	Saucière "Aladino" en Inox 150ml	U	12		
381	Saupoudreuse en Inox à Figures Fines: 9.5x7cm hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	12		
382	Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm ± 10 %	U	12		
383	Sceaux à vin	U	12		
384	Scie Boucherie en Inox	U	2		
385	SERIE 2 BASSINES 1/2 SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 minimum	U	3		
386	SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM ± 10 % fond renforcé	U	3		
387	SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10	U	3		
388	SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60 ± 10 %	U	3		
389	SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36	U	3		
390	SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 en inox avec fond renforcé 18/10	U	3		
391	SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 avec fond renforcé 18/10	U	3		
392	Seringue pour cuisine	U	6		
393	SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELE/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE : 50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE	U	1		
394	Serviette de cuisine : 80% coton / 20% POLYESTERE	U	100		
395	SET DE TABLE Rectangulaire en vinyle 35/45 cm, couleur au choix	U	100		
396	Shaker en inox	U	2		
397	Siphon à crème en Inox 0.5L	U	2		
398	Souffle à sucre 340 mm ± 10 %	U	3		
399	Soupière 320 cl en Porcelaine	U	6		
400	Soupière en inox avec couvercle	U	24		
401	Soupière en inox sans couvercle	U	24		
402	Soupière sur Pied avec Couvercle en Inox : 22cm	U	6		
403	Sous Bol à consommer en Porcelaine Blanche	U	48		
404	Spatule Blanche en Polyglass 30 cm	U	24		
405	Spatules coudées en Inox 25 cm ; 30cm	U	12		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
406	Spatules en silicone 25 cm ; 35cm	U	12		
407	SPATULES FIBRE 25 cm ;30 cm;40cm;50cm	U	6		
408	Spatule flexible de 180 mm minimum droite $\pm$ 10 %	U	12		
409	Spatule flexible droite inox de 300 mm $\pm$ 10 %	U	12		
410	SPATULES INOX 10X38CM ; 12x38 CM	U	12		
411	SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25cm;30cm	U	12		
412	SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM	U	12		
413	Spatule longue coudée manche solide 20cm	U	12		
414	Spatule Maryse en caoutchouc de 230 mm $\pm$ 10 %	U	12		
415	Spatules pâtissière longueur 240 mm; 340 mm Manche polypropylène Lame inox $\pm$ 10 %	U	12		
416	Spatule""Elvéa"" en Elastomère thermoplastique : 45cm (110°C)	U	8		
417	Sucrier argenté sans couvercle	U	24		
418	Sucrier avec couvercle En inox	U	24		
419	SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE	U	24		
420	Support Buffet 55.5 x 19 cm APS	U	4		
421	Support Menu à Pince 30 cm	U	24		
422	Support rotatif pour décoration Gâteau	U	2		
423	Support Buffet 39x39 cm APS	U	6		
424	TABLIER BOUCHER METAL	U	1		
425	Tamis en inox 18/10-diam : 26 cm	U	6		
426	TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM	U	6		
427	Tamis tout inox $\phi$ de 350 maille de 25 mm	U	6		
428	Tapis à décor relief Arabesque	U	4		
429	Tapis à décor relief Coffee	U	4		
430	Tapis en silicone de cuisson antiadhérente 52X32cm	U	6		
431	Tapis en silicone de Cuisson Antiadhérente 60x40 cm	U	6		
432	Tartelette en fer blanc ronde cannelée $\phi$ 80 mm $\pm$ 10 %	U	50		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF****LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
433	Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 ± 10 %	U	50		
434	Tasse et sous tasse à café en mélamine 08 cl Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
435	Tasse+Sous Tasse à Petit Déj.23cl en mélamine hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
436	Terrine rect terre cerise 28 cm	U	2		
437	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 1Pax	U	6		
438	Théière marocaine traditionnelle argentée gravée : 6Pax	U	6		
439	Thermomètre Infrarouge	U	2		
440	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4		
441	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1.5 L	U	6		
442	Thermos en Inox Double Paroi avec Couvercle Noir 1 L	U	12		
443	Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm	U	4		
444	Turbotière en Aluminium 50X40cm	U	4		
445	Vase en verre de table hauteur 140 mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25		
446	Vase en verre de type académie hauteur 250mm TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	25		
447	Verre à Cocktail 24.5 Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72		
448	Verre à Cocktail " double " verre sonore TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36		
449	VERRE A BALLON 25CL TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE Marque : Référence :	U	120		
450	Verre à bière « chope à bière » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24		
451	Verre à bière « flûte » "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24		
452	Verre à cocktail 21 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	72		
453	Verre à cognac 25 cl "verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24		
454	Verre à dégustation "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36		
455	Verre a eau FB "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
456	Verre à eau gobelet cristallin 25 cl	U	120		
457	Verre à irish coffee 23 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	24		
458	Verre à pied cristallin tulipe 16 cl , 19 cl , 25 cl "verre sonore" TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		



**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N°2 : PETIT OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURANT**

Item n°	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA En Chiffres	Prix total Hors TVA En Chiffres
459	Verre à Thé Cristal Transparent TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	120		
460	Verre gigogne 22 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
461	Verre Islande 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
462	Verre long drink 30 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
463	Verre Martigues 32cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
464	Verre Normandie N°2 -24cl ; 16 cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
465	Verre Old Fashioned 30cl TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	36		
466	Verre/Flûte à Champagne "Normandie" 18cl « verre sonore » TENDANCE Haut de Gamme Hôtelier QUALITE SUPERIEURE	U	48		
467	Vide Pomme PP : 15 mm PM	U	5		
468	ZESTEUR VERTICALE	U	6		
<b>TOTAL EN HORS TVA =</b>					
<b>TOTAL DE LA TVA (TAUX %) =</b>					
<b>MONTANT TOTAL EN TTC =</b>					

Fait à ..... le .....

**Signature et cachet du concurrent**





