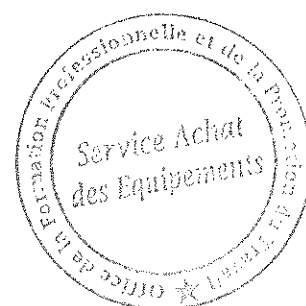
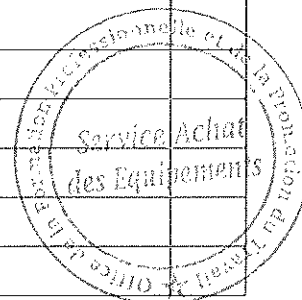


**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



SOMMAIRE

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



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2025.

Passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et l'alinéa b) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du règlement de la Foncière CMC SA, approuvé le 15 Juillet 2025, relatif aux marchés publics de la Société Foncière CMC SA.

Entre les soussignés :

LA SOCIETE FONCIERE CMC S.A. ou son délégué, représentée par son Directeur Général
Mme Loubna TRICHA,

D'une part

Et,

La Société :

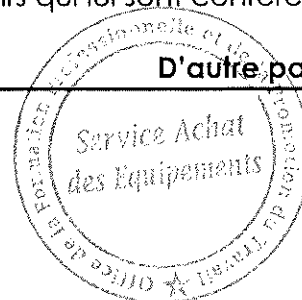
- Titulaire du compte bancaire (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à (localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :
- Adresse du domicile élu :
- Affiliée à la CNSS sous le n° :
- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :
- Patente n° :
- N° d'identification fiscale
- n° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :
- Représentée par :
Monsieur

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

D'autre part

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIIT



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet : L'Acquisition des équipements de cuisine destinés à l'internat de la Cité des métiers et des compétences de la région DAKHLA :

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

ARTICLE 2 : MAITRISE D'OUVRAGE DELEGUEE ET REGLEMENT DE PASSATION APPLICABLE

SOCIETE FONCIERE CMC S.A. a confié à l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion de Formation professionnel (OFPPT) la mission globale de maitrise d'ouvrage déléguée du programme des Cités des Métiers et des Compétences.

A cet effet, le Maître d'Ouvrage Délégué (OFPPT) agira pour l'accomplissement de la mission qui lui est confiée au nom et pour le compte du Maître d'Ouvrage (SOCIETE FONCIERE CMC S.A.).

ARTICLE 3 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 4 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

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

- Le règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 Juin 2014), relatif aux marchés publics de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaâbane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.



- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

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

ARTICLE N°5 : 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°6 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

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

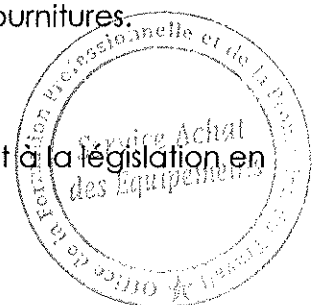
Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la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


ARTICLE N°7 : DROITS DE TIMBRES

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

ARTICLE N°8 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD

Délai d'exécution :



25 

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 jours (Quatre-vingt-dix jours)**

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 prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire

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

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

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

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°9 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

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

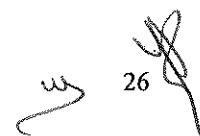
Lot unique : Dix Mille Dirhams (10.000,00 DH)

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

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



26



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

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

ARTICLE N°10 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



27

ARTICLE N°11 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

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

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

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

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

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

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

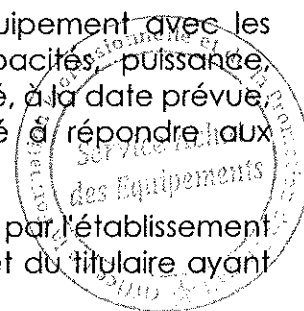
Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.



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

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

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

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



 28 



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

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

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

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

ARTICLE N°12 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

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

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

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

ARTICLE N°13 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE

1- Réception provisoire :

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

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

2- Réception définitive :

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

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

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



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

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

ARTICLE N°14 : MODE ET DELAI DE REGLEMENT

A-mode de règlement

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

B-délai de règlement

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

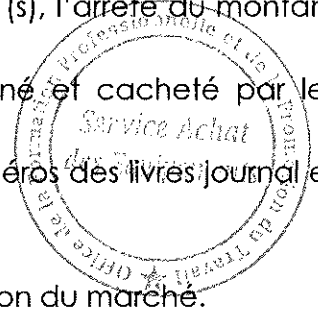
Société Foncière CMC S.A.

Procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

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

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivant :

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



30

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

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

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

a) Livraison sur l'Entrepôt dédié :

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

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivant :

- Les Factures en cinq exemplaires originaux portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par le Magasinier de l'entrepôt dédié.
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique et essai de marche
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Une lettre d'engagement signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation et de formation nécessaires après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire

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

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

b) Livraison et acheminement vers le Site Bénéficiaire :

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



31

4

Le titulaire adressera à la Société Foncière CMC S.A. les documents constituant le dossier de paiement suivant :

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

Le Maître d'Ouvrage se libérera des sommes dues en exécution du présent marché en faisant donner crédit au compte ouvert au nom du prestataire indiqué sur l'acte d'engagement. Les paiements se feront sur la base du montant Hors Taxes, conformément aux dispositions prévues par la Code Générale des Impôts.

Dans le cas où ladite exonération n'est plus applicable, le Maître d'ouvrage paiera la TVA conformément aux règles de droit commun.

Aussi, les prestations de service réalisées pour le compte du maître d'ouvrage par une entreprise non résidente sont soumises à l'impôt sur les sociétés au taux de 10% de ces prestations. Cet impôt est prélevé du montant desdites prestations sous forme de retenue à la source. Une copie de l'attestation du versement de cet impôt sera remise au prestataire, à sa demande. Pour les entreprises originaires de pays ayant signé avec le Maroc une convention destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.

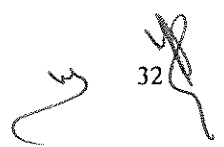
Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

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

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



32



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 la Société Foncière CMC S.A. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

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

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

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

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE

Le titulaire du marché est tenu d'élire domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au Maître d'Ouvrage Délégué 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 Délégué, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE

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



33

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

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante-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 143 du règlement des marchés de l'OFPPT.

ARTICLE N°22 : GARANTIE

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

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

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

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

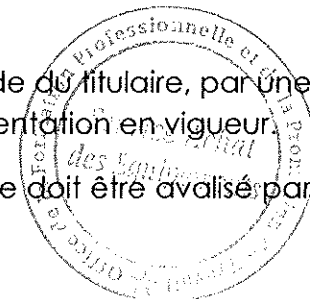
ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

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

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

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

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



ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

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

ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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



35

+ La liquidation des sommes dues par la Société Foncière CMC S.A. en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de la Société Foncière CMC S.A. ou son délégué.

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

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

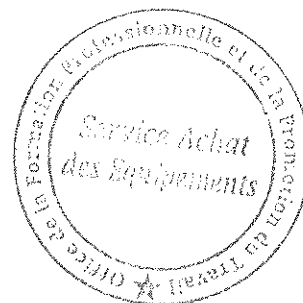
Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.


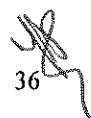
ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

Le marché peut être résilié par la Société Foncière CMC S.A. en concertation avec l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (CCAG-T

ARTICLE N°30 : MESURES COERCITIVES.

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




36 

+ 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.

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

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

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

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

ARTICLE N°30 : MESURES COERCITIVES.

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

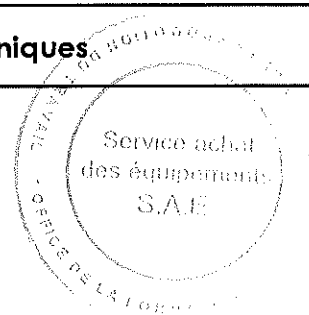


CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

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

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



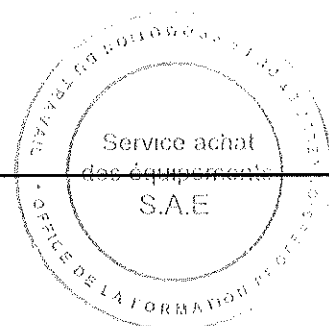
- Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1
- Chauffage par résistances blindées.
- Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles.
- Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau.
- Vidange d'eau par trop-plein amovible
- Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz
- Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement
- Livré avec 4 bacs GN 1/1
- manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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



VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1620mm minimum

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat)
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm

2

- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

VITRINES

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

Cuve :

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

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

Livré avec :

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

PLAQUE FROIDE

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

RESERVE FROIDE

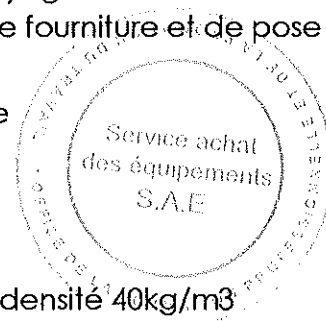
- Réserve inférieure réfrigérée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C
- Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Réfrigération ventilée

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

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

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

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



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

CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES

Marque :

Référence :

Construction entièrement en Inox AISI 304

Porte-assiette à niveau constant

Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz

Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)

Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum

Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459

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

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

Couverture de protection

Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels
manuel d'installation et d'entretien

Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.

Poignée

Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.

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

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

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

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

DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES

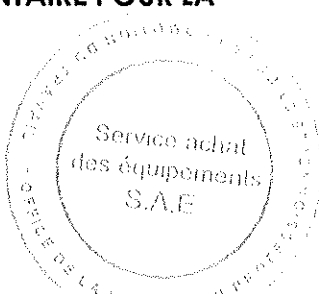
Marque :

Référence :

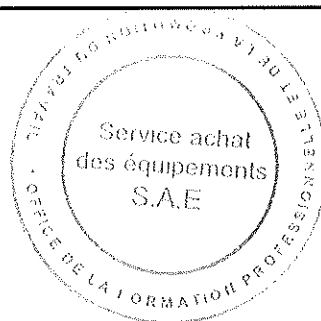
Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum

Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304

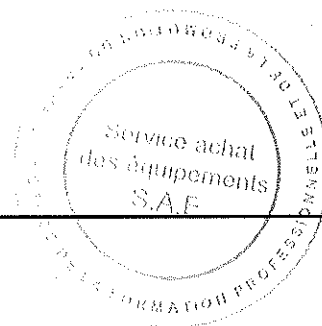


	<p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 Couleur blanche</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur blanche</p> 
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X217 Couleur grise</p>
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X315 Couleur grise</p>
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque :</p>

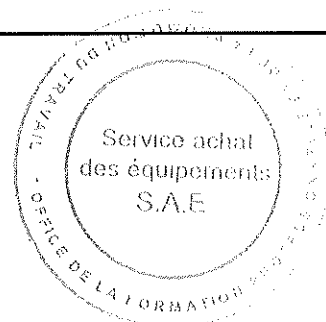
	<p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
10	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p>



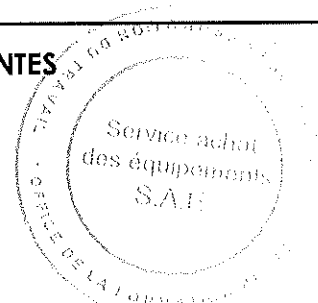
	<p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1 Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec 3 x GN 1/1 en inox</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
13	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy



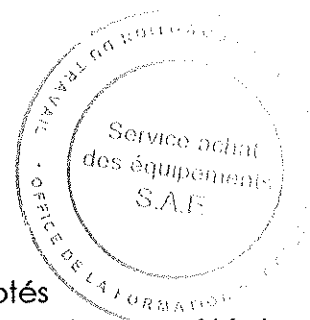
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Fourniture et la mise en place d'un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes :</p> <p>En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 304 qualité alimentaire. - 3 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 304 qualité alimentaire. - compartiment pour assiettes. - Plateaux tôle inox AISI 304. - roulettes pivotantes dont deux avec freins <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
16	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes • 3 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. • livré avec serrure avec clés.
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %



18	<p>Etagère mobile en PP 04 Niveaux Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm 10 \%$ Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement</p>
19	<p>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
20	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
21	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.



22	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque : Référence :</p>
23	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p> <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dossieret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Étagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS
24	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dossieret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dossieret arrière inox avec distributeur de savon liquide




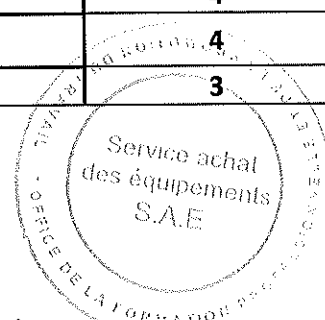

	<ul style="list-style-type: none"> • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier en inox, • Distributeur de savon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

TABLEAU DE REPARTITION :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CMC DAKHLA
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	1
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	2
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	3
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	3
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	3
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	3
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	10
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	3
11	CHARIOT DE SERVICE	3
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	3
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	1
14	DIABLE	1
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	2
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	2
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	7
18	Etagère mobile en PP 04 Niveaux	8
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	4

20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	4
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1
22	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	1
23	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	3
24	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	4
25	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	4
26	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	3



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



Annexe :
**Spécifications techniques des fournitures proposées
par les concurrents**

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

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


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

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

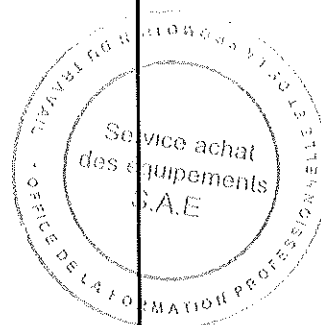
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

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

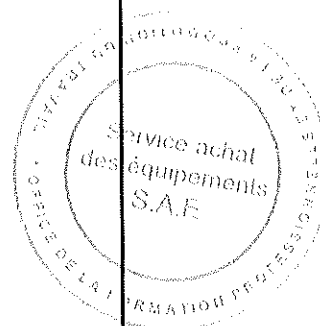
Lot unique : Matériel de rangement, de distribution et de self- service

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) • entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum • Panneaux de revêtement • Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage . • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis 		

- Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum
- Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox
- Compartiment technique intégré pour branchement électrique
- Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade
- Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments.
- Eclairage du meuble par lampes incorporé
- Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum
- Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1
- Chauffage par résistances blindées.



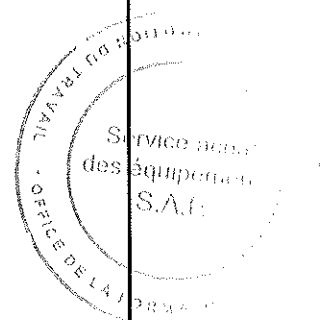
	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 1500X700X1620mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE (présentation du certificat) 		



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

VITRINES

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



- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

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

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

Livré avec :

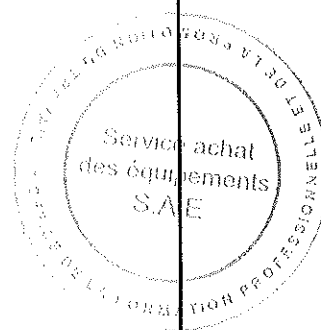
- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

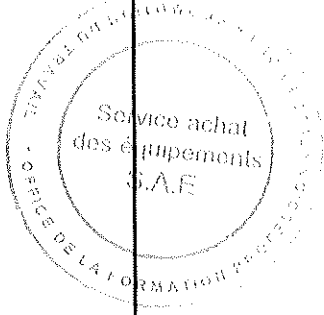
PLAQUE FROIDE

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

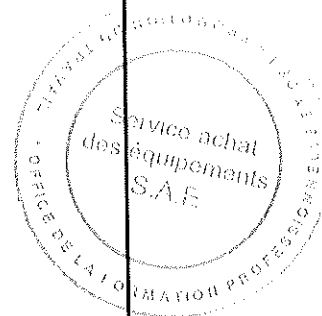
RESERVE FROIDE

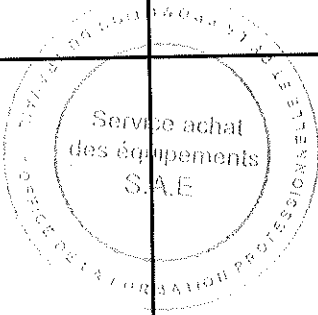
- Réserve inférieure réfrigérée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C
- Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3
- Réfrigération ventilée

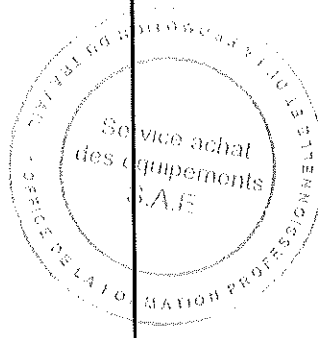


	<p>Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>	
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES Marque : Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p>	

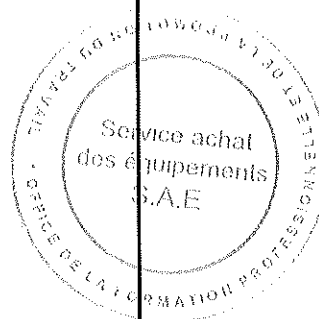
	<p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux.</p> <p>Poignée</p> <p>Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p>		



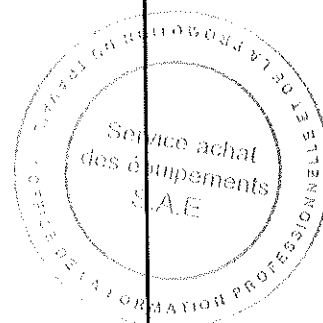
	<p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X217</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X315</p> <p>Couleur blanche</p>		
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X217</p>		

	Couleur grise		
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X315</p> <p>Couleur grise</p>		
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		

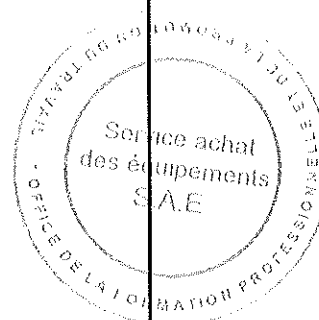
10	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 		
11	<p>CHARIOT DE SERVICE Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p>		

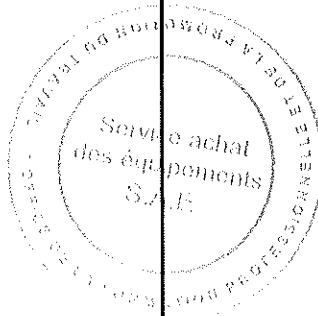


	<p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1 en inox</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
13	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm 		
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

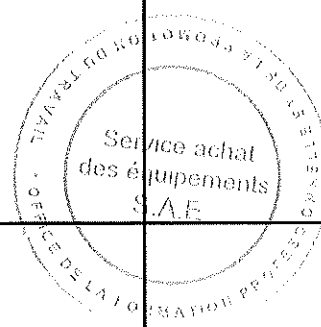


	<ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy 		
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Fourniture et la mise en place d'un chariot de distribution ayant principalement les caractéristiques suivantes :</p> <p>En acier inoxydable de dimension : 1000 x 500 x 900 mm composé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 304 qualité alimentaire. - 3 bacs "Gastronome" ½ profondeurs 150 avec poignées en inox 304 qualité alimentaire. - compartiment pour assiettes. - Plateaux tôle inox AISI 304. - roulettes pivotantes dont deux avec freins <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
16	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % 		

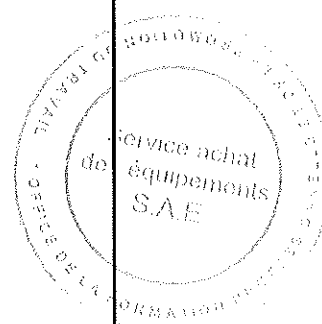


	<ul style="list-style-type: none"> • sur roulettes • 3 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . • livré avec serrure avec clés. 		
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % 		
18	<p>Etagère mobile en PP 04 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L890XP400XH1750 minimum \pm 10 %</p> <p>Rayonnage modulaire 4 niveaux</p> <p>Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé</p> <p>Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau</p> <p>Montage très rapide sans outils, par emboîtement</p>		
19	<p>Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

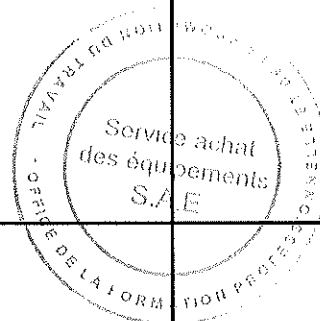
	<ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
20	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
21	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm • Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire. 		
22	<p>TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 1000X700</p> <p>AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		
23	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR</p>		



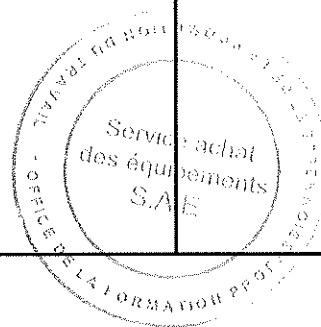
	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Étagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 		
24	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou 		



	<ul style="list-style-type: none"> • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier en inox, • Distributeur de savon en inox, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes en inox 		
25	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 		



26	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES Marque : Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxidable. Capacité environ 400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>		
----	---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	(1) QTE	(2) Prix unitaire HT	(3) Prix total Hors TVA (3) = (1)x(2)	(4) TVA Appliquée sur (3)	(5) Montant TTC (5) = (3)+(4)
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1				
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1				
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1				
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	2				
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	3				
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	3				
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	3				
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	3				
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	10				
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3				
11	CHARIOT DE SERVICE	U	3				
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	3				
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1				

[Signature]

14	DIABLE	U	1				
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	2				
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	2				
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	7				
18	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX	U	8				
19	Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4				
20	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4				
21	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1				
22	TABLE DE DEBARASSAGE AVEC TROU VIDE ORDURE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X700 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE	U	1				
23	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	3				
24	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	4				
25	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	4				
26	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	3				
MONTANT TOTAL =							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent