

ROYAUME DU MAROC

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

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

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 01/2019

Le **12 Février 2019 à 10 Heures**, Il sera procédé, dans les bureaux de l'office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, sis Intersection de la Route BO n° 50 et la R.N.11 (Route Nouaceur Sidi Maârouf) - Casablanca à l'ouverture des plis relatifs à l'appel d'offres sur offres de prix, ayant pour objet **l'Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants :**

- ✓ **Lot 1 : Equipement de Pâtisserie** ✓
- ✓ **Lot 2 : Equipements de Cuisine** ✓
- ✓ **Lot 3 : Matériel de cuisson** ✓
- ✓ **Lot 4 : Equipement Frigorifiques** ✓
- ✓ **Lot 5 : Matériel de préparation Cuisine** ✓
- ✓ **Lot 6 : Matériel de laverie** ✓
- ✓ **Lot 7 : Fours mixtes à dix niveaux** ✓
- ✓ **Lot 8 : Petit Matériel de Cuisine**
- ✓ **Lot 9 : Matériel de distribution au self-service** ✓

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

Les cautionnements provisoires sont fixés à la somme de :

- **Lot n° 1 : Cinq mille neuf cents Dirhams (5 900.00 DH)** ✓
- **Lot n° 2 : Quatorze mille neuf cents Dirhams (14 900.00 DH)** ✓
- **Lot n° 3 : Huit mille deux cents Dirhams (8 200.00DH)** ✓
- **Lot n° 4 : Trois mille cinq cents Dirhams (3 500.00 DH)** ✓
- **Lot n° 5 : Deux mille huit cents Dirhams (2 800.00 DH)** ✓
- **Lot n° 6 : Mille cinq cents Dirhams (1 500.00 DH)** ✓
- **Lot n° 7 : Trois mille six cents Dirhams (3 600.00 DH)** ✓
- **Lot n° 8 : Deux mille deux cents Dirhams (2 200.00 DH)** ✓
- **Lot n° 9 : Trois mille deux cents Dirhams (3 200.00 DH)** ✓

L'estimation des coûts des prestations établie par le Maître d'ouvrage est fixée à la somme de :

- **Lot n°1: Trois cent quatre-vingt-quatorze mille huit cents Dirhams (394 800,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°2: Neuf cent quatre-vingt-cinq mille huit cent vingt-quatre Dirhams (985 824,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 3: Cinq cent quarante-sept mille trente-deux Dirhams (547 032,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 4 : Deux cent trente-deux mille quatre-vingts Dirhams (232 080,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°5 : Cent quatre-vingt-quatre mille six cent quatre-vingts Dirhams (184 680,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 6 : Cent deux mille Dirhams (102 000,00 DH) en TTC.**

- **Lot n° 7 : Deux cent quarante mille Dirhams (240 000,00 DH) en TTC.**
- **Lot n°8 :Cent quarante-cinq mille quatre cent quarante Dirhams (145 440,00 DH) en TTC.**
- **Lot n° 9: Deux cent douze mille cinq cent vingt Dirhams (212 520,00 DH) en TTC.**

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

Les concurrents peuvent :

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

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



المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2019/01

في يوم 12 فبراير 2019 على الساعة العاشرة صباحاً، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، فتح الأطراف المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل إقتناء، تركيب وتشغيل تجهيزات الحلويات والمطبخ لفائدة مؤسسات التكوين المهني التابعة لمكتب التكوين المهني و إنعاش الشغل، موزعة على الحصص التالية:

- الحصة 1: معدات الحلويات
- الحصة 2: معدات المطبخ
- الحصة 3: معدات الطبخ
- الحصة 4: معدات التبريد
- الحصة 5: معدات تجهيز المطبخ
- الحصة 6: معدات الغسيل
- الحصة 7: أفرنة مختلطة نات عشر مستويات
- الحصة 8: تجهيزات صغيرة للمطبخ
- الحصة 9: معدات التوزيع للخدمة ذاتية

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة :

- الحصة 1: خمسة آلاف وتسعمائة (5 900,00) درهم
- الحصة 2: أربعة عشر ألفاً وتسعمائة (14 900,00) درهم
- الحصة 3: ثمانية آلاف ومنتان (8 200,00) درهم
- الحصة 4: ثلاثة آلاف وخمسمائة (3 500,00) درهم
- الحصة 5: ألفان وثمانمائة (2 800,00) درهم
- الحصة 6: ألف وخمسمائة (1 500,00) درهم
- الحصة 7: ثلاثة آلاف وستمائة (3 600,00) درهم
- الحصة 8: ألفان ومنتان (2 200,00) درهم
- الحصة 9: ثلاثة آلاف ومنتان (3 200,00) درهم

الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ :

- الحصة 1: ثلاثمائة وأربعة وتسعون ألفاً وثمانمائة (394 800,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 2: تسعمائة وخمسة وثمانون ألفاً وثمانمائة وأربعة وعشرون (985 824,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 3: خمسمائة وسبعة وأربعون ألفاً واثنان وثلاثون (547 032,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 4: منتان واثنان وثلاثون ألفاً وثمانون (232 080,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 5: مائة وأربعة وثمانون ألفاً وستمائة وثمانون (184 680,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 6: مائة واثنان ألفاً (102 000,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 7: منتان وأربعون ألفاً (240 000,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 8: مائة وخمسة وأربعون ألفاً وأربعمائة وأربعون (145 440,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- الحصة 9: منتان واثنان عشر ألفاً وخمسمائة وعشرون (212 520,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم

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

ويمكن للمتنافسين :

- إما إرسالها عن طريق البريد المضمون بإفادة بالاستلام إلى المكتب المذكور؛
- إما إيداع أظرفتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء؛
- إما تسليمها مباشرة لرئيس لجنة طلب العروض عند بداية الجلسة وقبل فتح الأظرفة.

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



مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل

Office de la Formation Professionnelle
et de la Promotion du Travail

Dossier d'Appel
D'offres

Ouvert sur offres de prix

N° 01 / 2019

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants :

- LOT 1 : Equipement de Pâtisserie
- LOT 2 : Equipements de Cuisine
- LOT 3 : Matériel de cuisson
- LOT 4 : Equipement Frigorifiques
- LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine
- LOT 6 : Matériel de laverie
- LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux
- LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine
- LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

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 ayant pour objet Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants :

- LOT 1 : Equipement de Pâtisserie
- LOT 2 : Equipements de Cuisine
- LOT 3 : Matériel de cuisson
- LOT 4 : Equipement Frigorifiques
- LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine
- LOT 6 : Matériel de laverie
- LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux
- LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine
- LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

Il est établi en vertu des dispositions de l'article n°18, 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).

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 : **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- **Groupeement** : Deux ou plusieurs concurrents qui souscrivent un engagement unique dans les conditions prévues à l'article 140 du règlement des marchés publics de l'OFPPT ;
- 5- **Titulaire** : Attributaire auquel l'approbation du marché a été notifiée.

Article n°4 : Conditions requises des concurrents

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

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

- a) Justifient des capacités juridiques, techniques et financières requises;
- b) Sont en situation fiscale régulière, pour avoir souscrit leurs déclarations et réglé les sommes exigibles dûment définitives ou, à défaut de règlement, constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable chargé du recouvrement, et ce conformément à la législation en vigueur en matière de recouvrement ;

- c) Sont affiliées à la Caisse Nationale de Sécurité Sociale ou à un régime particulier de prévoyance sociale, et souscrivent de manière régulière leurs déclarations de salaires et sont en situation régulière auprès de ces organismes.

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

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

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

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

Pour les groupements, il y a lieu de produire :

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

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

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

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

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

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

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

installés au Maroc.

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

B - Le dossier technique comprend :

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

Article n°6 : Documents 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 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 joumada II 1392 (27 juillet 1972) relatif au régime de sécurité sociale assortie de l'attestation de l'organisme de prévoyance sociale auquel le concurrent est affilié et certifiant qu'il est en situation régulière vis-à-vis dudit organisme.

La date de production des pièces prévues aux 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, techniques, 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 A**... lot N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, et 9 du cahier des prescriptions spéciales et ce, en faisant ressortir l'annexe caractéristiques des fournitures proposées par le concurrent, leur 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 cas d'un groupement, les documents relatifs à l'offre technique sont à signer par l'ensemble des membres du groupement, soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du marché.

- Pour les pièces de l'offre technique de la solution variante, les mêmes pièces sont exigées et ce, pour les fournitures proposés au titre de la solution variante.

7.3 - Une offre financière qui comprend :

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

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

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

b) Le bordereau des prix - détail estimatif 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 manuscrits).
- + Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- + Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

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

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

Article n°8 : Offre variante

Des variantes pourront être proposées par les concurrents.

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 seront effectuées conformément aux spécifications techniques des fournitures proposées annexé au cahier des prescriptions spéciales.

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

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

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

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

Conformément aux dispositions de l'article 19 du règlement des marchés de l'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

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.

Les offres de remise sur le prix présentées par les concurrents en fonction du nombre de lots susceptibles de leur être attribués sont prises en considération.

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 fermé portant :

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

B- Ce pli contient trois enveloppes distinctes :

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

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

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

Article n°14: Retrait du dossier d'appel d'offres :

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

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

Article n°15: 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 de la Direction des Approvisionnements et Logistique (Service des Marchés), sis Intersection de la Route B.O. n° 50 et la Route Nationale 11 Sidi Maârouf – Casablanca
MAROC ;

Soit envoyés, par courrier recommandé avec accusé de réception, au bureau précité ;

Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'appel d'offres au début de la séance, et avant l'ouverture des plis.

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

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

Article n°16 : Délai de validité des offres :

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

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

Article n°17: Langue de l'Offre :

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

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

Article n°18 : Prix préférentiels pour la formation professionnelle :

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

Article n°19 : Monnaie de l'offre :

Pour le concurrent 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 l'OFPPT qui ne pourra, en aucun cas, en être tenu pour responsable, quel que soit le déroulement ou l'issue de la procédure d'appel d'offres.

Article n°21 : Evaluation des 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'OFPPT.

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

Seuls seront retenus, les concurrents ayant présenté au moins une attestations de références, conformes aux prescriptions de l'article 5-alinéa B-2 du présent règlement de consultation, se rapportant à des prestations de la même famille de celles objet du présent appel d'offres, dont le montant est supérieur ou égal à 25 % de l'estimation des lots concernés, réalisées au cours des années (2010 à 2018) ✓

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

Les offres techniques seront évaluées comme suit :

La conformité technique des offres (de base et / ou des variantes) sera appréciée, sur la base des documents présentés dans l'offre technique du soumissionnaire et par rapport aux spécifications techniques des fournitures demandées au niveau du CPS.

En cas de discordance des spécifications techniques entre les pièces de l'offre technique d'un ou plusieurs concurrents, la commission d'appel d'offres peut demander par écrit à l'un ou à plusieurs concurrents des précisions, éclaircissements et/ou des compléments d'information, des données sur leurs offres techniques. Ces éléments qui doivent concerner les documents contenus dans lesdites offres.

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

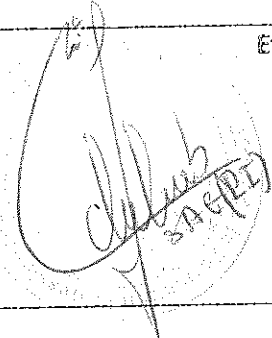
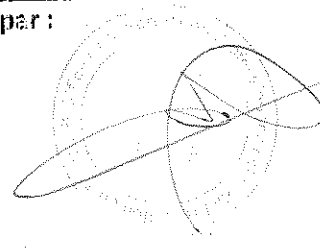
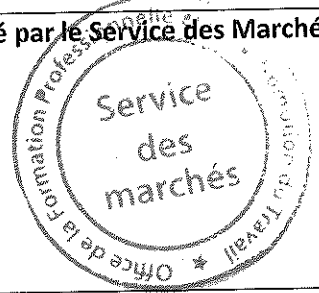
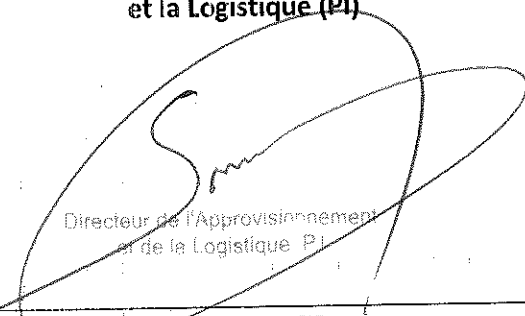
La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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

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

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

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

Etabli par :  	Vérifié par le Service des Marchés : 
<p align="center">Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et la Logistique (PI)</p>  <p align="center">Mohamed SANSSITE</p>	

MODELE DE L'ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants : ✓

➤ Lot N°.....

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

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

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

b) Pour les personnes morales

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

- **Montant total hors T.V.A. :.....(en lettres et en chiffres)**

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

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

Fait à.....le.....

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

DECLARATION SUR L'HONNEUR

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants : /

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 (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

Agissant au nom et pour le compte de (Raison sociale et forme juridique de la société) au capital de:

Adresse du siège social de la société adresse du domicile élu

Affiliée à la CNSS sous le n° (1)

Inscrite au registre du commerce (Localité) sous le n° (1)

N° de patente (1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR (RIB)

N° d'identification fiscale

N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : (1)

- Déclare sur l'honneur :

1- m'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;

2- que je remplie les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés, approuvé le 18 Chaâbane 1435 (16 juin 2014) et fixant les conditions et les formes de passation des marchés de l'office de la formation et de la promotion du travail (OFPPT) ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;

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

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

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du Règlement des Marchés de l'OFPPT ;

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

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

- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.
- 7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).
- 8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l'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

Marché n° / 2019.

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

Entre les soussignés :

D'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

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

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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :**ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE**

Le présent marché a pour objet « Acquisition, installation et mise en service des équipements de pâtisserie et de cuisine destinés aux EFP de l'OFPPT répartie en lot Suivants » :

- LOT 1 : Equipement de Pâtisserie
- LOT 2 : Equipements de Cuisine
- LOT 3 : Matériel de cuisson
- LOT 4 : Equipement Frigorifiques
- LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine
- LOT 6 : Matériel de laverie
- LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux
- LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine
- LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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



En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'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 du Travail (OFPPT).
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur 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 équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables.

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

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix-détail estimatif, 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 la livraison des fournitures y compris tous les droits, impôts, 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 la livraison des fournitures.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

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

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

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **60 jours (Soixante jours)** pour chaque Lot.

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.

Pénalités de retard :

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

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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

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

• LOT 1 : Cinq Mille Neuf Cent Dirhams	(5.900,00 DH)
• LOT 2 : Quatorze Mille Neuf Cent Dirhams	(14.900,00 DH)
• LOT 3 : Huit Mille Deux Cent Dirhams	(8.200,00 DH)
• LOT 4 : Trois Mille Cinq Cent Dirhams	(3.500,00 DH)
• LOT 5 : Deux Mille Huit Cent Dirhams	(2.800,00 DH)
• LOT 6 : Mille Cinq Cent Dirhams	(1.500,00 DH)
• LOT 7 : Trois Mille Six Cent Dirhams	(3.600,00 DH)
• LOT 8 : Mille Six Cent Cinquante Dirhams	(2.200,00 DH)
• LOT 9 : Trois Mille Deux Cent Dirhams	(3.200,00 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.

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

ARTICLE N°9: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois 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 impacts sur les prix ou autres conditions des marchés.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT un planning prévisionnel de livraison.

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.

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

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

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

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'O.F.P.P.T et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'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-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 30 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).

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

L'O.F.P.P.T. procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché et avenant(s) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique,...) dans les sites bénéficiaires, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'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'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

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

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

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

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

ARTICLE N°12 : FORMATION

Il est prévu une formation pour l'article 1 du lot 7.

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 de un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

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

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT

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

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

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

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

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

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

ARTICLE N°17 : BREVETS

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

ARTICLE N°19: DOMICILE DU TITULAIRE

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE

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

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

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

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

ARTICLE N°22: GARANTIE

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

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

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

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

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

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

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

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

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

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26: ASSURANCE ET RESPONSABILITES

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

ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

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

ARTICLE N°28: NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique

exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précité que :

- + La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.T 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 présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.
- Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE

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

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

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

CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES

LOT 1 : Equipement de Pâtisserie :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE 700 L : <ul style="list-style-type: none"> - Température d'utilisation : 0 + 8° C - Capacité : 700 L - Une porte - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur - Poignée non débordante, - Affichage de la température à l'extérieur, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Groupe Compresseur hermétique tropicalisé - Puissance groupe compresseur : 375 W minimum - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz livrée avec : <ul style="list-style-type: none"> - 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum - 20 grilles inox 600x400
2	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre
3	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE <ul style="list-style-type: none"> • Débit minimum : 280g/mm, • Puissance minimale: 50 watts, • Alimentation : 220 volts-50 Hz- • Godet 700 ml • Piston Inox Livré avec <ul style="list-style-type: none"> • 2 buses • 1 jet rond R4 • 1 jet plat-
4	BALANCE ELECTRONIQUE <ul style="list-style-type: none"> • portée de 10 KG • précision à 2 grammes • fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : Dimensions minimum: 900x715xh760 07 Niveaux 60*40 Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électronique • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	<p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz Puissance électrique 7 KW maximum CHAUFFAGE ELECTRIQUE • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées MODES DE CUISSON • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % MODES DE FONCTIONNEMENT • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. ÉQUIPEMENTS DE SECURITE • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. ACCESSOIRES STANDARD: - Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé - Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</p>
6	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L :1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • sur roulettes</p>
7	<p>BATTEUR MELANGEUR • Capacité bol :5 litres mini • Puissance : 500 watts mini • Alimentation : 220 - 240 volts – 50 hz Livré avec • Crochet plat • Cuve inox • Fouet • Palette • Spatule</p>
8	<p>PETRIN A SPIRALE • pour préparer toute sorte de pâtes • Puissance : 350 W mini • Capacité de pétrissage mini : 4 kg de pâte ou 3 kg de farine • Capacité cuve : 5 litre Livré avec : Crochet pétrisseur</p>
9	<p>ECHELLE EN INOX 5 niveaux en acier inox AISI 304 épaisseur mini 15/10 Espace inter-niveaux tous les 150 mm Dimensions ± 10 % : 1000X500, hauteur : 1800 mm 5 niveaux</p>
10	<p>BLENDER ELECTRIQUE • Avec variateur de vitesse • vitesse max 11000 tpm mini • Capacité : 1,5 litres minimum</p>

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEMENT DES COMPETENCES DES FEMMES JOUAMAA FAHS ANJRA	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEMENT DES COMPETENCES DES FEMMES CR BAHRAOUIENNE FAHS ANJRA	TOTAL
1	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	01	01	02
2	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre	04	04	08
3	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	02	02	04
4	BALANCE ELECTRONIQUE	02	02	04
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	01	01	02
6	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	01	01	02
7	BATTEUR MELANGEUR	04	04	08
8	PETRIN A SPIRALE	01	01	02
9	ECHELLE EN INOX 5 NIVEAUX	01	01	02
10	BLENDER ELECTRIQUE	02	02	04

LOT 2 : Equipements de Cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage piézo-électrique • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1)
2	<p>FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 400X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 10L minimum • Allumage piézoélectrique • Cuve en V • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec porte
3	<p>PLAQUE GRILLADE--2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Plaque lisse sur toute la surface avec bavette de niveau en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • allumage piézo-électrique • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température • Placard avec 2 portes

4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 2 Portes ouvrante a la française Dimensions : 400x1800x900 avec équipements des accessoires de gaz soit : Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement</p>
5	<p>HOTTE D'EXTRACTION Description de la hotte • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction Description de Caisse d'extraction : • Installation sur la terrasse ou à l'extérieur ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeableables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm - Coudes, couronnes de fixation nécessaires - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2200x650 mm Caisson d'extraction adapté aux dimensions de la hotte Nombre de filtres adaptés aux dimensions de la hotte Eclairage adapté aux dimensions de la hotte.</p>
6	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE • En acier inox AISI 304 • Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • plafond amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p>
7	<p>CANIVEAU SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon • Norme CEE.</p>
8	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE • Longueur du tube de plongée : 500mm minimum • avec variateur de vitesse • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 2000 tr/min minimum • Alimentation monophasée 220 V+T</p>

9	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -18-20°C • capacité 700 L • Porte GN 2/1 • Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur • Poignée non débordante, • Affichage de la température à l'extérieur, • arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent • Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 • Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte • Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable • Voyant de mise sous tension • Régulation électronique • Groupe compresseur tropicalisé • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz • Puissance groupe compresseur : 600 W minimum <p>Livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 claies en acier inoxydable AISI 304
10	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°+8° C • Capacité : 700 L - GN 2/1 • Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur • Poignée non débordante, • Affichage de la température à l'extérieur, • arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent • Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 • Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte • Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable • Voyant de mise sous tension • Régulation électronique • Groupe compresseur tropicalisé • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz • Puissance groupe compresseur : 375 W minimum <p>livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 claies en acier inoxydable AISI 304
11	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • 4 roulettes dont 2 avec freins <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse

12	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE Tout inox AISI 304 <ul style="list-style-type: none"> • épaisseur 15/10 minimum • 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) • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • Ceinture haute de 90mm • Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : une étagère basse
13	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 875X546X845 mm 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants
14	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox, portes coulissantes • Dimensions L :1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • Sur roulettes
15	ETAGERE EN INOX <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % • 5 niveaux
16	BILLOT EN POLYPROPYLENES <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm
17	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm • Capacité de charge du chariot roulant : 100 Kg Minimum
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR <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 • Dossieret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU <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 • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne

20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • une lance de 15 m • Enrouleur • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • panier pour bidon de 5 litres et sélecteur
21	BALANCE PLATE-FORME <ul style="list-style-type: none"> • protection IP65 • Plate-forme: plateau inox, structure en acier laqué, protégé contre la poussière et les projections d'eau • Afficheur électronique protégé contre la poussière et les projections d'eau IP65, • Fonction PRE-TARE • Portée : 300 Kg mini • Lecture mini : 100 g • Surface de pesée : 650 mm x 500 mm ± 10%
22	PRESSE AGRUME <ul style="list-style-type: none"> • En acier chromé avec levier • Alimentation : 220 V - 50 Hz • Production de 10 litres/heure mini.
23	Collecteur HACCP <ul style="list-style-type: none"> • à couvercle • avec bac en plastique 150 litres

Tableau de répartition :

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEMENT DES COMPÉTENCES DES FEMMES JOUAMAA FAHS ANJRA	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEMENT DES COMPÉTENCES DES FEMMES CR BAHRAOUIE NNE FAHS ANJRA	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	Total
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	02	02	00	04 ✓
2	FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD	01	01	00	02 ✓
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	01	01	01	03 ✓
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	01	01	00	02 ✓
5	HOTTE D'EXTRACTION	01	01	00	02 ✓
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE	01	01	00	02 ✓
7	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm	02	02	00	04 ✓
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	01	01	00	02 ✓
9	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	01	01	01	03 ✓
10	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	01	01	01	03 ✓
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	08	08	08	24 ✓
12	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	01	01	00	02 ✓
13	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	01	01	00	02 ✓
14	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	02	02	01	05 ✓
15	ETAGERE EN INOX	02	02	02	06 ✓

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEME NT DES COMPÉTENCE S DES FEMMES JOUAMAA FAHS ANJRA	CENTRE DE FORMATION ET RENFORCEME NT DES COMPÉTENC ES DES FEMMES CR BAHRAOUIE NNE FAHS ANJRA	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	Total
16	BILLOT EN POLYPROPYLENES /	01	01	01	03 /
17	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE /	01	01	00	02 /
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR /	01	01	01	03 /
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU /	01	01	01	03 /
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION /	01	01	01	03 /
21	BALANCE PLATE-FORME /	01	01	00	02
22	PRESSE AGRUME /	01	01	00	02
23	COLLECTEUR HACCP /	04	04	01	09

LOT 3 : Matériel de Cuisson

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance des 4 brûleurs réglables : 24 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1
	<p>1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité : 80 litres minimum • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Puissance : 15 KW minimum • Alimentation EC/EF • allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . • visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, • Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. • Fond penté vers orifice de vidange • Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum • Couvercle monté sur charnières, assurant une immobilisation dans toutes les positions, permettant l'ouverture à 90° et muni d'un dispositif de réception des eaux de condensation • Robinet de remplissage positionné sur le plan de travail avec bec articulé • Robinet de vidange en bronze avec poignée escamotable. • Chauffage par brûleur tubulaire en acier inox • veilleuse de sécurité • La poignée de manœuvre sera en matière isolante.
	<p>1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Capacité : 33 dm³ minimum • Gaz Propane • Puissance : 16 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • allumage électrique Mono 220 V + T, 50 Hz • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EC/EF avec robinet
	<p>1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique du bac</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (16+16) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Zone froide et bac de récupération • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes
	<p>1.5 BAIN MARIE Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 3 kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 v+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes
2	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dim : 570 x 500 x 520 mm (± 10 %) – • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • grille amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V+T ou triphasée 380 v, 50 Hz

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : L : 1600 x P : 900 x H : 850 mm • Tout en acier inox AISI 304 Placard <ul style="list-style-type: none"> • Froid positif + 0/ 4° C • Affichage et régulation électronique de température • 2 tiroirs superposés GN 1/1 • Groupe compresseur intégré caché
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE <ul style="list-style-type: none"> - Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. - Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. - Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum - Porte - Bonne Finition 1/ cuisines 1 placard pour les Blocs cuisson avec les détendeurs
5	HOTTE D'EXTRACTION Description de la hotte <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction Description de la Caisse d'extraction : Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeable ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm pour chaque hotte - Coudes, couronnes de fixation nécessaires pour chaque hotte - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art A- HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE POUR CUISINE DE PERFECTIONNEMENT Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2200x650 mm Caisson d'extraction : AT 15/15 Nb de filtres 8 Nbre éclairage : 4 Quantité : 1
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE <ul style="list-style-type: none"> • Longueur du tube de plongée : 600mm • Longueur totale 850 • Diamètre de l'appareil : 12.5 cm • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 900 tr/min • Alimentation monophasée 220 V+T
7	FOUR A MICRO ONDE <ul style="list-style-type: none"> • Cavité inox L/H/P intérieure L : 300 x 210,1 x 320 mm minimum • Puissance 1200 W minimum • Alimentation monophasée 220 V+T

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • Dimensions : 800X400 mm • En inox AISI 304 • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT ELHANK	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	TOTAL
1	1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1 /	02	02	04 /
	1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE /	01	00	01 /
	1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE /	01	01	02 /
	1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES /	01	02	03 /
	1.5 BAIN MARIE /	01	00	01 /
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE /	01	01	02 /
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD /	01	00	01 /
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE /	01	01	02 /
5	HOTTE D'EXTRACTION /	01	01	02 /
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE /	01	00	01 /
7	FOUR A MICRO ONDE /	01	00	01 /
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS (400X400 mm) /	08	02	10 /
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS (800X 400mm) /	02	02	04 /

LOT 4 : Equipement Frigorifiques

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Volume entre 600 litres et 700 litres - Poignée non débordante. - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Fermeture à clef <p>livrées avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 claies en acier inoxydable AISI 304
2	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clef <p>livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 claies en acier inoxydable AISI 304
3	<p>ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 22 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 1200 et 1400 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage livrée avec : 8 claies en acier inoxydable AISI 304
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T , 50 Hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans (42Kg / m3) . sans CFC - Chambres froides positives, sans sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum) hauteur minimum intérieure 2,43 m. - Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - Alarme haute température - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux-usées par siphonage si nécessaire - Réseau PVC minimum Fourni avec : <ul style="list-style-type: none"> - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieurs : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) - Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur) - Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables - Fourniture et installation sur liaison en attente sur site inclus - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Pas de rayonnage à prévoir - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

<i>ITEM N°</i>	<i>DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</i>
	<p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre

Tableau de répartition :

<i>Items</i>	<i>Désignations et caractéristiques techniques</i>	<i>ISHT ELHANK</i>	<i>TOTAL</i>
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C	01	01
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	01	01
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	01	01
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	01	01
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	01	01

23

LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : - un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 - une étagère basse
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - 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) - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : - une étagère basse
3	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm - 2 bacs de 500X600 - 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 monotrou - Bonde 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 - Vérins de mise à niveau en ABS Fixation des appareils suspendus par système d'accrochage sur 3 niveaux (dosseret, ceinture haute, consoles)
4	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX - Tout inox AISI 304 - 20 niveaux GN 1/1 - Butées avant arrière - 4 roulettes pivotantes avec pare chocs dont 2 à frein - Fixation des 4 roues sur les pieds avec serrage écrous et contre-écrous. - Ossature en acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm minimum - Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières Butoirs d'angle en caoutchouc
5	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU - Commande à poussoir - 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 Livré avec : - distributeur de serviettes papier,

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes
6	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Equipé de <ul style="list-style-type: none"> - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur
7	ECHELLE DE DEBARRASSAGE <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 - 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum - 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein - Butoirs d'angle en caoutchouc- - 2 parois latérales habillées en mélaminé
8	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE <ul style="list-style-type: none"> - En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum - 3 niveaux 875X546X845 mm 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants
9	ARMOIRE DE RANGEMENT <ul style="list-style-type: none"> - en acier inox - Dimensions L : 1500 X P:700 X H : 1800 mm sur roulettes
10	ETAGERE MOBILE <ul style="list-style-type: none"> - en acier inox - Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % - 5 niveaux
11	BILLOT <ul style="list-style-type: none"> - Sur pied inox AISI 304, - Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, - Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT ELHANK	TOTAL
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE /	08	08
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE /	03	03
3	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR /	01	01
4	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX /	01	01
5	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU /	01	01
6	POSTE MOBILE DE DESINFECTION /	01	01
7	ECHELLE DE DEBARRASSAGE /	01	01
8	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE /	01	01
9	ARMOIRE DE RANGEMENT /	03	03
10	ETAGERE MOBILE /	02	02
11	BILLOT /	01	01

LOT 6 : Matériel de laverie

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm - Hauteur du gabarit de passage des casiers : 440 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 9Kw minimum, - Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm - Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm - Poste de prélavage automatique - Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire - Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - Dispositif d'injection des produits de lessive - 2 paniers à verre - 2 paniers pour couverts - 2 paniers à plateaux - adoucisseur Prévoir un bornier dans l'armoire pour le raccordement du dispositif d'injection des produits de lessive
2	LAVE VERRE <ul style="list-style-type: none"> - Capacité panier de 500X500 minimum - Hauteur de passage 300 mm minimum - Lavage puissance 2 Kw minimum - Rinçage : 2 Kw

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT ELHANK	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	TOTAL
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	01	01	02
2	LAVE VERRE	01	00	01

LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE CARACTERISTIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveaux GN 1/1 • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, emboutie, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage. • Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints. • Isolation thermique de la chambre de cuisson • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Joint de porte. • Commandes manuelles • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Humidificateur • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Puissance électrique 16KW minimum Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v - 50 hz</p> <p>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuel • Programmable avec cuissons en séquence automatique jusqu'à 9 cycles minimum <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Contact de porte magnétique. • Contrôle automatique du niveau de l'eau dans la chaudière. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • douchette, • système de lavage automatique • adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques incorporé et équipé d'une étagère pour le détergent et l'adoucisseur. • hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs • bidons de détergent de lavage (20 L) <p>FORMATION SUR LE FOUR MIXTE : Durée : 1 journée Programme : Formation sur l'utilisation du four et de son entretien.</p>
2	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE CARACTERISTIQUES</p> <p>05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> •Système d'évacuation rapide de l'humidité •Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). •Éclairage de la chambre de cuisson. •Refroidissement rapide à porte ouverte •Puissance électrique 7 KW minimum •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % •Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) •Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> •Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. •Relais thermique de sécurité du moteur. •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> sonde au cœur, système de lavage automatique Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT ELHANK	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	TOTAL
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE	01	00	01
2	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	00	01	01

LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : fouet, batteur plat crochet
2	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES, cuve en inox ; capacité : 5 litres, 2 vitesses minimum Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur Livré avec équipement : 1 trancheur fin 2 lame 1 trancheur fin 1 lame; 1 râpe; 1 trancheur à bâtonnet
3	BALANCE ELECTRONIQUE portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Livré avec : - Adaptateur de tension (si nécessaire)
4	BALANCE PESE CARCASSE Portée : 150 Kg. Cadran affichage électronique ou à aiguille Livré avec : Plateau crochet de pesage
5	TRANCHEUR en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiser,
6	BLENDER ELECTRIQUE Corps en acier chromé Capacité : 1,5 litre minimum
7	PRESSE AGRUME CUVE <ul style="list-style-type: none"> • en acier chromé • Alimentation : 220 V - 50 Hz • Production de 10 litres/heure.

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
8	DIABLE à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Dimensions : 600 x 400 mm
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE Marque : Capacité : 20 l.
11	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm
12	EPLUCHEUSE A LEGUMES En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox avec bac récupération épluchures, fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz, Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ISHT ELHANK	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	TOTAL
1	BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES /	01	00	01
2	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES, /	01	00	01
3	BALANCE ELECTRONIQUE /	01	02	03
4	BALANCE PESE CARCASSE /	01	00	01
5	TRANCHEUR /	01	00	01
6	BLENDER ELECTRIQUE /	01	00	01
7	PRESSE AGRUME CUVE /	01	00	01
8	DIABLE /	01	00	01
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX /	01	00	01
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE /	01	00	01
11	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE /	01	00	01
12	EPLUCHEUSE A LEGUMES /	01	01	02

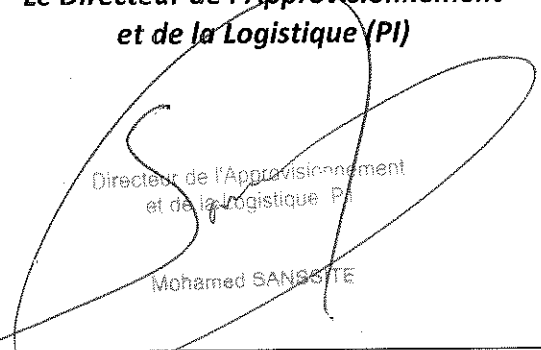
LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

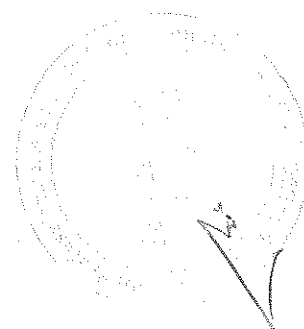
ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD Dimensions $\pm 10\%$: L x P x H hors tout 1500x800x900 mm Structure : entièrement en acier inoxydable AISI 304.</p> <ul style="list-style-type: none"> • dessus épaisseur 1,5 mm minimum • 4 vérins réglables en hauteur. • rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix <p><u>Rampe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit • Eclairage du meuble par lampes incorporé <p><u>Cuve</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • chauffage par résistances blindées. • thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • protection par thermostat de sécurité. • isolation laine de verre. • remplissage automatique avec contrôle du niveau. <p><u>Réserve</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de régulation à bulbe réglable. • Protection par thermostat de sécurité. • Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge • Tension 220 V monophasé 50 Hz • Puissance totale 3000 W minimum
2	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES Acier inox de qualité alimentaire Dimension $\pm 10\%$: 1500X800X1800mm Dessus cuve gastronome réfrigéré profondeur de 30 mm angles arrondis Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine 1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit - Eclairage néon incorporé Rampe à plateaux en tube de $\varnothing 32$ minimum Plinthe en inox sur toute la longueur Habillage façade et latéral en stratifié Alimentation : Mono 230 V+T - Puissance : 1.5Kw minimum</p> <p>Dessus du meuble : Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm</p> <p>Cuve : Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal) La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2°C) flux laminaire sur les longueurs avec évaporateur relevable par vérins pour faciliter le nettoyage. Portes arrière coulissantes en glace " SECURIT " 6 mm Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage) Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches Construction entièrement en acier inoxydable, C.N. 18.10 solidement ancré sur le châssis de chaque meuble Entretoises, barres et consoles de qualité hygiène alimentaire</p>

	<p>Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées</p> <p>Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10</p> <p>Les eaux usées (bain-marie) et les eaux de dégivrage des meubles sont raccordées au réseau d'eaux usées.</p> <p>Construction tout en acier inox 18.10</p> <p>Plinthes inox fixées sur piètement</p>
3	<p>MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN</p> <p>Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum</p> <p>Bas : plateaux</p> <p>Acier utilisé sera inox AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm</p> <p>Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm</p> <p>Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm</p> <p>présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3GN 1/3 - 100 pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1.</p>

Tableau de répartition :

Items	Désignations et caractéristiques techniques	ECOLE DE LA 2EME CHANCE DE BEN MSIK SIDI OTHMANE	TOTAL
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	01	01
2	MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES	01	01
3	MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN	01	01

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<p><u>Lu et accepté</u></p>	<p align="center">Le Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique (PI)</p> <p align="center">  Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique PI Mohamed SANSSITE </p>



Annexe 1 :
Spécifications techniques des fournitures
proposées par le concurrent pour les lots 1, 2, 3,
4, 5, 6, 7, 8, et 9

LOT 1 : Equipement de Pâtisserie

- **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.**
- **Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.**
- **Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE 700 L : Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Température d'utilisation : 0 + 8° C - Capacité : 700 L - Une porte - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur - Poignée non débordante, - Affichage de la température à l'extérieur, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Groupe Compresseur hermétique tropicalisé - Puissance groupe compresseur : 375 W minimum - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz livrée avec : <ul style="list-style-type: none"> - 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum - 20 grilles inox 600x400 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
3	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Débit minimum : 280g/mm, • Puissance minimale: 50 watts, • Alimentation : 220 volts-50 Hz- • Godet 700 ml • Piston Inox Livré avec <ul style="list-style-type: none"> • 2 buses 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> 1 jet rond R4 1 jet plat- 		
4	BALANCE ELECTRONIQUE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : Dimensions minimum: 900x715xh760 07 Niveaux 60*40 Construction en acier inox. <ul style="list-style-type: none"> Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air Poignée pour ouverture Commandes électronique Système d'évacuation rapide de l'humidité Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). Éclairage de la chambre de cuisson. Refroidissement rapide à porte ouverte Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz Puissance électrique 7 KW maximum CHAUFFAGE ELECTRIQUE <ul style="list-style-type: none"> Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées MODES DE CUISSON <ul style="list-style-type: none"> Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % MODES DE FONCTIONNEMENT <ul style="list-style-type: none"> Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. ÉQUIPEMENTS DE SECURITE <ul style="list-style-type: none"> Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. Relais thermique de sécurité du moteur. Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. ACCESSOIRES STANDARD: <ul style="list-style-type: none"> Supports munis de pieds avec porte-plaques 60*40 incorporé Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
6	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox, portes coulissantes Dimensions L :1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % sur roulettes 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
7	BATTEUR MELANGEUR ✓ Marque : ✓ Référence : ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Capacité bol : 5 litres mini ✓ • Puissance : 500 watts mini ✓ • Alimentation : 220 - 240 volts – 50 hz ✓ Livré avec ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Crochet plat ✓ • Cuve inox ✓ • Fouet ✓ • Palette ✓ • Spatule ✓ 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
8	PETRIN A SPIRALE ✓ Marque : ✓ Référence : ✓ <ul style="list-style-type: none"> • pour préparer toute sorte de pâtes ✓ • Puissance : 350 W mini ✓ • Capacité de pétrissage mini : 4 kg de pâte ou 3 kg de farine ✓ • Capacité cuve : 5 litre ✓ Livré avec : Crochet pétrisseur ✓	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
9	ECHELLE EN INOX 5 niveaux ✓ en acier inox AISI 304 ✓ épaisseur mini 15/10 ✓ Espace inter-niveaux tous les 150 mm ✓ Dimensions ± 10 % : 1000X500, hauteur : 1800 mm ✓ 5 niveaux ✓	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
10	BLENDER ELECTRIQUE ✓ Marque : ✓ Référence : ✓ <ul style="list-style-type: none"> • Avec variateur de vitesse ✓ • vitesse max 11000 tpm mini ✓ • Capacité : 1,5 litres minimum ✓ 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 1 : Equipement de Pâtisserie**

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	U	02		
2	BAC A FARINE EN POLYETHYLENECAPACITE 80 L A 100 Litre	U	08		
3	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	U	04		
4	BALANCE ELECTRONIQUE	U	04		
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	02		
6	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	02		
7	BATTEUR MELANGEUR	U	08		
8	PETRIN A SPIRALE	U	02		
9	ECHELLE EN INOX 5 NIVEAUX	U	02		
10	BLENDER ELECTRIQUE	U	04		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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


Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 2 : Equipements de Cuisine

- **N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.**
- **Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.**
- **Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.**
- **Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.**
- **Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».**

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

2	<p>FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD ✓</p> <p>Marque : ✓</p> <p>Référence : ✓</p> <p>Série : 900 ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 ✓ • Dimensions : 400X900, Hauteur : 850 mm minimum. ✓ • Piètement en acier inox réglable en hauteur ✓ • Raccordement (Mise) à la terre ✓ • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs ✓ <p>Caractéristique des bacs : ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité 10L minimum ✓ • Allumage piézoélectrique ✓ • Cuve en V ✓ • Température réglable jusqu'au 190°C max ✓ • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle ✓ • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure ✓ • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum ✓ • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention ✓ • Robinets de vidange d'huile ✓ • Placard avec porte ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	
3	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES ✓</p> <p>Marque : ✓</p> <p>Référence : ✓</p> <p>Série 900 ✓</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 ✓ • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum ✓ • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. ✓ • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. ✓ • Piètement en acier inox réglable en hauteur ✓ • Raccordement à la terre ✓ • Plaque lisse sur toute la surface avec bavette de niveau en acier spécial, ✓ • Puissance : 12 KW minimum ✓ • allumage piézo-électrique ✓ • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation supérieure à 15 mm ✓ • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 ✓ • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limiteur de température ✓ • Placard avec 2 portes ✓ 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	
4	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ✓</p> <p>Marque : ✓</p> <p>Référence : ✓</p> <p>Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. ✓</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. ✓</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum ✓</p> <p>2 Portes ouvrante a la française ✓</p> <p>Dimensions : 400x1800x900 ✓</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit : ✓</p> <p>Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d'arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement – bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. ✓</p> <p>Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d'arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement ✓</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

5	HOTTE D'EXTRACTION Marque : Référence : Description de la hotte <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction Description de Caisse d'extraction : <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ou à l'extérieur ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm - Coudes, couronnes de fixation nécessaires - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2200x650 mm Caisson d'extraction adapté aux dimensions de la hotte Nombre de filtres adaptés aux dimensions de la hotte Eclairage adapté aux dimensions de la hotte.	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • plafond amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
7	CANIVEAU SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon • Norme CEE. 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Longueur du tube de plongée : 500mm minimum • avec variateur de vitesse • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 2000 tr/min minimum • Alimentation monophasée 220 V+T 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

9	<p>ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -18-20°C • capacité 700 L • Porte GN 2/1 • Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur • Poignée non débordante, • Affichage de la température à l'extérieur, • arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent • Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 • Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte • Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable • Voyant de mise sous tension • Régulation électronique • Groupe compresseur tropicalisé • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz • Puissance groupe compresseur : 600 W minimum <p>Livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
10	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°+8° C • Capacité : 700 L - GN 2/1 • Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur • Poignée non débordante, • Affichage de la température à l'extérieur, • arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte • Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent • Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 • Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte • Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable • Voyant de mise sous tension • Régulation électronique • Groupe compresseur tropicalisé • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz • Puissance groupe compresseur : 375 W minimum <p>livrée avec : 3 claies en acier inoxydable AISI 304</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli Ceinture haute de 90mm 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : <ul style="list-style-type: none"> un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 une étagère basse 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
12	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 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) Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli Ceinture haute de 90mm Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : une étagère basse	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
13	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum 3 niveaux 875X546X845 mm 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
14	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> En acier inox, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P : 700 X H : 1800 mm \pm 10 % Sur roulettes 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
15	ETAGERE EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> En acier inox Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % 5 niveaux 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
16	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylène hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
17	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm Capacité de charge du chariot roulant : 100 Kg Minimum 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour dosseret avant et arrière • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Marque : Référence : Fixe équipé de : <ul style="list-style-type: none"> • une lance de 15 m • Enrouleur • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • panier pour bidon de 5 litres et sélecteur 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
21	BALANCE PLATE-FORME Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • protection IP65 • Plate-forme: plateau inox, structure en acier laqué, protège contre la poussière et les projections d'eau • Afficheur électronique protège contre la poussière et les projections d'eau IP65, • Fonction PRE-TARE • Portée : 300 Kg mini • Lecture mini : 100 g • Surface de pesée : 650 mm x 500 mm \pm 10% 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
22	PRESSE AGRUME Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier chromé avec levier • Alimentation : 220 V - 50 Hz • Production de 10 litres/heure mini. 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

23	Collecteur HACCP / <ul style="list-style-type: none">• à couvercle /• avec bac en plastique 150 litres /	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
----	--	--	--

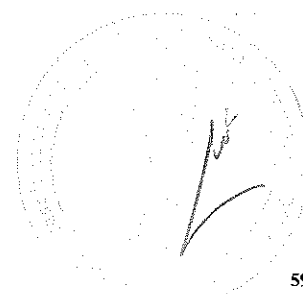
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 2 : Equipements de Cuisine**

<i>Items</i>	<i>Désignations</i>	<i>Unité</i>	<i>QTE</i>	<i>Prix Unitaire En HTVA En chiffre</i>	<i>Prix Total En HTVA En chiffre</i>
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	04		
2	FRITEUSE 1 BAC A GAZ PROPANE SUR PLACARD	U	02		
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	03		
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	02		
5	HOTTE D'EXTRACTION	U	02		
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	02		
7	CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X 400 mm	U	04		
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	02		
9	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	03		
10	ARMOIRE REFRIGEREES POSITIVE CAPACITE 700 L	U	03		
11	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	24		
12	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	U	02		
13	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	U	02		
14	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	05		
15	ETAGERE EN INOX	U	06		
16	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	03		
17	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	02		
18	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	03		
19	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	03		
20	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	03		
21	BALANCE PLATE-FORME	U	02		
22	PRESSE AGRUME	U	02		
23	Collecteur HACCP	U	09		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT 3 : Matériel de Cuisson

- **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.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre <p>Brûleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance des 4 brûleurs réglables : 24 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Grilles en fonte <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. • Socle en acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. • Convection naturelle type à circulation • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V <ul style="list-style-type: none"> • Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
	<p>1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité : 80 litres minimum • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Puissance : 15 KW minimum 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentation EC/EF • allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz • visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, • Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. • Fond penté vers orifice de vidange • Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum • Couvercle monté sur charnières, assurant une immobilisation dans toutes les positions, permettant l'ouverture à 90° et muni d'un dispositif de réception des eaux de condensation • Robinet de remplissage positionné sur le plan de travail avec bec articulé • Robinet de vidange en bronze avec poignée escamotable. • Chauffage par brûleur tubulaire en acier inox • veilleuse de sécurité • La poignée de manœuvre sera en matière isolante. 		
	<p>1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Capacité : 33 dm³ minimum • Gaz Propane • Puissance : 16 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • allumage électrique Mono 220 V + T, 50 Hz • veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante, • Alimentation en EC/EF avec robinet 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	
	<p>1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque : Référence : Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs 	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	Caractéristique du bac <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (16+16) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • Cuve en V • Zone froide et bac de récupération • Température réglable jusqu'au 190°C max • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle • Dispositif de foisonnement de l'huile à la partie supérieure • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes 		
	1.5 BAIN MARIE Marque : Référence : Série : 900 <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 3 kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 v+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique • Placard avec 2 portes 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dim : 570 x 500 x 520 mm (± 10 %) – • Puissance : 3 Kw minimum, réglable • grille amovible, • descente manuelle • Alimentation monophasée 220 V+T ou triphasée 380 v, 50 Hz 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : L : 1600 x P : 900 x H : 850 mm • Tout en acier inox AISI 304 • Placard • Froid positif + 0/ 4° C • Affichage et régulation électronique de température • 2 tiroirs superposés GN 1/1 • Groupe compresseur intégré caché 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE <ul style="list-style-type: none"> - Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. - Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum - Porte - Bonne Finition 1/ cuisines 1 placard pour les Blocs cuisson avec les détendeurs		
5	HOTTE D'EXTRACTION Description de la hotte <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur minimum • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage de la hotte d'extraction Description de la Caisse d'extraction : Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Installation sur la terrasse ; • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : <ul style="list-style-type: none"> - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm pour chaque hotte - Coudes, couronnes de fixation nécessaires pour chaque hotte - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art B- HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE POUR CUISINE DE PERFECTIONNEMENT Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2200x650 mm Caisson d'extraction : AT 15/15 Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4 Quantité : 1	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Longueur du tube de plongée : 600mm • Longueur totale 850 • Diamètre de l'appareil : 12.5 cm • Puissance : 650 W minimum • Vitesse 900 tr/min • Alimentation monophasée 220 V+T 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
7	FOUR A MICRO ONDE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Cavité inox L/H/P intérieure L : 300 x 210,1 x 320 mm minimum • Puissance 1200 W minimum 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation monophasée 220 V+T 		
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 400X400 mm En inox AISI 304, avec panier à déchets sortie verticale avec bonde siphonide 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 800X400 mm En inox AISI 304 avec panier à déchets sortie verticale avec bonde siphonide 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 3 : Matériel de Cuisson**

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1	U	04		
	1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	01		
	1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	02		
	1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	03		
	1.5 BAIN MARIE	U	01		
2	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	02		
3	ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD	U	01		
4	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	02		
5	HOTTE D'EXTRACTION	U	02		
6	MIXEUR A PIED DEMONTABLE	U	01		
7	FOUR A MICRO ONDE	U	01		
8	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS (400X400 mm)	U	10		
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS (800X 400 mm)	U	04		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 4 : Equipement Frigorifiques

- **N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.**
- **Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.**
- **Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.**
- **Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.**
- **Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Volume entre 600 litres et 700 litres - Poignée non débordante. - Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée <ul style="list-style-type: none"> - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Fermeture à clef livrées avec : <ul style="list-style-type: none"> - 4 claies en acier inoxydable AISI 304 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 11 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 600 litres et 700 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage - Fermeture à clef livrée avec : 4 claies en acier inoxydable AISI 304		
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 - Poignée non débordante, - 22 niveaux GN 2/1, - Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz - Volume entre 1200 et 1400 litres - Affichage de la température à l'extérieur, - alarme porte ouverte, - alarme hausse anormale de la température, - arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte - Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 - Interchangeabilité du sens d'ouverture de la porte - Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable - Fermeture à clé sur chaque porte d'armoire frigorifique - Voyant de mise sous tension - Régulation électronique - Evaporation automatique des eaux de dégivrage - Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage livrée avec : 8 claies en acier inoxydable AISI 304	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T, 50 Hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans (42Kg / m3) . sans CFC - Chambres froides positives, sans sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum) hauteur minimum intérieure 2,43 m. - Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - Alarme haute température - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage si nécessaire - Réseau PVC minimum Fourni avec : - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre 		
5	<p>CHAMBRE FROIDE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions extérieurs : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m - Cloisons isothermes toute hauteur - Alarme haute température - Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum - Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz - Les chambres frigorifiques seront de type modulable. - Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche - Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) - Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur) - Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur - Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant - Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides - Enregistreur de température - Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l'intérieur des chambres froides, à l'entrée et à 20 cm du sol - contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables - Fourniture et installation sur liaison en attente sur site inclus - Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l'implantation sera précisée lors de chaque opération. - Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température - Pas de rayonnage à prévoir - Dégivrage automatique - Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Fourni avec : - Rayonnage à 4 niveaux en inox • Profondeur : 500 mm • Hauteur : 1,6 m minimum • Longueur total : 4,4 ml minimum • Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 4 : Equipement Frigorifiques**

<i>Items</i>	<i>Désignations</i>	<i>Unité</i>	<i>QTE</i>	<i>Prix Unitaire En HTVA En chiffre</i>	<i>Prix Total En HTVA En chiffre</i>
1	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C	U	01		
2	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	U	01		
3	ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C	U	01		
4	CHAMBRE FROIDE POSITIVE	U	01		
5	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	U	01		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine

- **N.B :** les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum - Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - 4 roulettes dont 2 avec freins En dessous : - un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 - une étagère basse	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE - Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - 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) - Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli - Ceinture haute de 90mm - Piètement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : - une étagère basse	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
3	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Tout inox AISI 304 - épaisseur 15/10 minimum - Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm - 2 bacs de 500X600 - 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 monotrou - Bonde 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 - Vérins de mise à niveau en ABS Fixation des appareils suspendus par système d'accrochage	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	sur 3 niveaux (dosseret, ceinture haute, consoles)		
4	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX - Tout inox AISI 304 - 20 niveaux GN 1/1 - Butées avant arrière - 4 roulettes pivotantes avec pare chocs dont 2 à frein - Fixation des 4 roues sur les pieds avec serrage écrous et contre-écrous. - Ossature en acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm minimum - Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières Butoirs d'angle en caoutchouc	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
5	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU - Commande à poussoir - 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 Livré avec : - distributeur de serviettes papier, - distributeur de savon, - brosse à ongle - poubelle pour les serviettes	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
6	POSTE MOBILE DE DESINFECTION Equipé de - une lance de 15 m - Enrouleur - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
7	ECHELLE DE DEBARRASSAGE - En acier inox 18/10 - 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum - 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein - Butoirs d'angle en caoutchouc- - 2 parois latérales habillées en mélaminé	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
8	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE - En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum - 3 niveaux 875X546X845 mm 4 roues pivotantes avec 2 autobloquants	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
9	ARMOIRE DE RANGEMENT - en acier inox - Dimensions L : 1500 X P:700 X H : 1800 mm sur roulettes	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
10	ETAGERE MOBILE - en acier inox - Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm \pm 10 % - 5 niveaux	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
11	BILLOT - Sur pied inox AISI 304, - Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, - Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 5 : Matériel de préparation Cuisine**

<i>Items</i>	<i>Désignations</i>	<i>Unité</i>	<i>QTE</i>	<i>Prix Unitaire En HTVA En chiffre</i>	<i>Prix Total En HTVA En chiffre</i>
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	08		
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	U	03		
3	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	01		
4	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX	U	01		
5	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	01		
6	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	01		
7	ECHELLE DE DEBARRASSAGE	U	01		
8	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	U	01		
9	ARMOIRE DE RANGEMENT	U	03		
10	ETAGERE MOBILE	U	02		
11	BILLOT	U	01		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT 6 : Matériel de laverie

- **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.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT Marque : Référence <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm - Hauteur du gabarit de passage des casiers : 440 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 9Kw minimum, - Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm - Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm - Poste de prélavage automatique - Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire - Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : <ul style="list-style-type: none"> - Dispositif d'injection des produits de lessive - 2 paniers à verre - 2 paniers pour couverts - 2 paniers à plateaux - adoucisseur Prévoir un bornier dans l'armoire pour le raccordement du dispositif d'injection des produits de lessive	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	LAVE VERRE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> - Capacité panier de 500X500 minimum - Hauteur de passage 300 mm minimum - Lavage puissance 2 Kw minimum - Rinçage : 2 Kw 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 6 : Matériel de laverie**

<i>Items</i>	<i>Désignations</i>	<i>Unité</i>	<i>QTE</i>	<i>Prix Unitaire En HTVA En chiffre</i>	<i>Prix Total En HTVA En chiffre</i>
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	02		
2	LAVE VERRE	U	01		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux

- **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.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE Marque : Référence :</p> <p><u>CARACTERISTIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 Niveaux GN 1/1 • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, emboutie, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage. • Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints. • Isolation thermique de la chambre de cuisson • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l'opérateur. • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Joint de porte. • Commandes manuelles • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Humidificateur • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte <p>Puissance électrique 16KW minimum Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v - 50 hz</p> <p><u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées <p><u>MODES DE CUISSON</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p><u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuel • Programmable avec cuissons en séquence automatique jusqu'à 9 cycles minimum <p><u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u></p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Contact de porte magnétique. • Contrôle automatique du niveau de l'eau dans la chaudière. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sonde au cœur, • douchette, • système de lavage automatique • adoucisseur • Supports munis de pieds avec porte-plaques incorporé et équipé d'une étagère pour le détergent et l'adoucisseur. • hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs • bidons de détergent de lavage (20 L) <p>FORMATION SUR LE FOUR MIXTE : Durée : 1 journée Programme : Formation sur l'utilisation du four et de son entretien.</p>		
2	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poignée pour ouverture à droite ou à gauche. • Commandes électronique • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 7 KW minimum • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <p>MODES DE FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD: sonde au cœur, système de lavage automatique Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs</p>	<p>Marque : Référence : Caractéristique proposée :</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 7 : Fours mixtes à dix niveaux

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE	U	01		
2	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	01		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine

- **N.B :** les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire>> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES Marque : Référence : cuve inox Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> ○ fouet, ○ batteur plat ○ crochet 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
2	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES, Marque : Référence : cuve en inox ; capacité : 5 litres, 2 vitesses minimum Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur Livré avec équipement : <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 trancheur fin 2 lame ○ 1 trancheur fin 1 lame; ○ 1 râpe; ○ 1 trancheur à bâtonnet 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
3	BALANCE ELECTRONIQUE Marque : Référence : portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Livré avec : - Adaptateur de tension (si nécessaire)	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
4	BALANCE PESE CARCASSE Marque : Référence : Portée : 150 Kg. Cadran affichage électronique ou à aiguille Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> • Plateau • crochet de pesage 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	TRANCHEUR Marque : Référence : en alliage aluminium anodisé inoxydable, transmission par pignon, Alimentation 220 V - 50 Hz capacité de coupe 250 mm, lame acier chromé, Réglage d'épaisseur, chariot démontable Livré avec : démonte lame, aiguiser,	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
6	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Corps en acier chromé Capacité : 1,5 litres minimum	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
7	PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier chromé Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure. 	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
8	DIABLE à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Dimensions : 600 x 400 mm	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE Marque : Capacité : 20 l.	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
11	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Hauteur : 750 mm	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	
12	EPLUCHEUSE A LEGUMES Marque : Référence : En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox avec bac récupération épluchures, fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. Alimentation électrique 220 V - 50 Hz, Puissance 300 W Plateau émerisé pour pommes de terre	Marque : Référence : Caractéristique proposée :	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT 8 : Petit Matériel de Cuisine**

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	BATTEUR MELANGEUR DE 5 LITRES	U	01		
2	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES,	U	01		
3	BALANCE ELECTRONIQUE	U	03		
4	BALANCE PESE CARCASSE	U	01		
5	TRANCHEUR	U	01		
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	01		
7	PRESSE AGRUME CUVE	U	01		
8	DIABLE	U	01		
9	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	01		
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE	U	01		
11	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	01		
12	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	02		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

- **N.B :** les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES 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 $\pm 10\%$:</p> <p>L x P x H hors tout 1500x800x900 mm</p> <p>Structure :</p> <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304.</p> <ul style="list-style-type: none"> • dessus épaisseur 1,5 mm minimum • 4 vérins réglables en hauteur. • rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix <p><u>Rampe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit • Eclairage du meuble par lampes incorporé <p><u>Cuve</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • chauffage par résistances blindées. • thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • protection par thermostat de sécurité. • isolation laine de verre. • remplissage automatique avec contrôle du niveau. <p><u>Réserve</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de régulation à bulbe réglable. • Protection par thermostat de sécurité. • Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge • Tension 220 V monophasé 50 Hz • Puissance totale 3000 W minimum 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	
2	<p>MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Acier inox de qualité alimentaire</p> <p>Dimension $\pm 10\%$: 1500X800X1800mm</p> <p>Dessus cuve gastronome réfrigéré profondeur de 30 mm angles arrondis</p> <p>Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles</p> <p>Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine</p> <p>1 porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit - Eclairage néon incorporé</p> <p>Rampe à plateaux en tube de $\varnothing 32$ minimum</p>	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Caractéristique proposée :</p>	

	<p>Plinthe en inox sur toute la longueur ✓ Habillage façade et latéral en stratifié ✓ Alimentation : Mono 230 V+T - Puissance : 1.5Kw minimum ✓ Dessus du meuble : ✓ Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm ✓ Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) ✓ Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm ✓ Cuve : ✓ Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. ✓ Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. ✓ Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal) ✓ La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2°C) flux laminaire sur les longueurs avec évaporateur relevable par vérins pour faciliter le nettoyage. ✓ Portes arrière coulissantes en glace " SECURIT " 6 mm ✓ Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage) ✓ Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public ✓ Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane ✓ Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches ✓ Construction entièrement en acier inoxydable, C.N. 18.10 solidement ancré sur le châssis de chaque meuble ✓ Entretoises, barres et consoles de qualité hygiène alimentaire ✓ Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées ✓ Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 ✓ Les eaux usées (bain-marie) et les eaux de dégivrage des meubles sont raccordées au réseau d'eaux usées. ✓ Construction tout en acier inox 18.10 ✓ Plinthes inox fixées sur piètement ✓</p>		
3	<p>MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN ✓ Marque : ✓ Référence : ✓ Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum ✓ Bas : plateaux ✓ Acier utilisé sera inox AISI 304 ✓ Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm ✓ Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm ✓ Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble ✓ Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm ✓ présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3GN 1/3 - 100pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1. ✓</p>	<p>Marque : ✓ Référence : ✓ Caractéristique proposée : ✓</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 9 : Matériel de distribution au self-service

Items	Désignations	Unité	QTE	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	01		
2	MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES	U	01		
3	MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN	U	01		
Montant Total en HTVA=					
Total de la TVA (Taux %)=					
Montant Total en TTC =					

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

