

ROYAUME DU MAROC
****_**_**_**_****
OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL

AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT N° 24/2018

Le **Jeudi 26 Avril 2018 à 10 Heures 30 mn**, 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 cuisine et de restaurant destinés à ISHT OUJDA, répartie en lots suivants :**

- Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;
- Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie ;
- Lot N° 4: Matériel de Laverie ;
- Lot N° 5 : Matériel de La Buanderie ;
- Lot N° 6 : Fours ;
- Lot N° 7 : Matériel de Travail et de Rangement ;
- Lot N° 8 : Matériel de Nettoyage ;
- Lot N° 9 : Petit Matériel de cuisine

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

Les cautionnements provisoire sont fixés à la somme de :

- Lot 1 : Neuf mille trois cents Dirhams (9 300,00 DH).**
- Lot 2 : Onze mille Dirhams (11 000,00 DH).**
- Lot 3 : Six mille huit cents Dirhams (6 800,00 DH).**
- Lot 4 : Neuf cents Dirhams (900,00 DH).**
- Lot 5 : Six mille Dirhams (6 000,00 DH).**
- Lot 6 : Treize mille trois cents Dirhams (13 300,00 DH).**
- Lot 7 : Quinze mille cent Dirhams (15 100,00 DH).**
- Lot 8 : Mille huit cents Dirhams (1 800,00 DH).**
- Lot 9 : Trois mille cent Dirhams (3 100,00 DH).**

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

- Lot 1 : Six cent vingt mille quatre cent soixante-douze Dirhams (620 472,00 DH) en TTC.**
- Lot 2 : Sept cent trente-quatre mille deux cent quatre-vingts Dirhams (734 280,00 DH) en TTC.**
- Lot 3 : Quatre cent cinquante-cinq mille cinq cent vingt Dirhams (455 520,00 DH) en TTC.**
- Lot 4 : Soixante mille deux cent quarante Dirhams (60 240,00 DH) en TTC.**
- Lot 5 : Quatre cent cinq mille six cents Dirhams (405 600,00 DH) en TTC.**
- Lot 6 : Huit cent quatre-vingt-huit mille Dirhams (888 000,00 DH) en TTC.**
- Lot 7 : Un million neuf mille trois cent vingt Dirhams (1 009 320,00 DH) en TTC.**

Lot 8 : Cent vingt-quatre mille six cent quatre-vingts Dirhams (124 680,00 DH) en TTC.

Lot 9 : Deux cent six mille huit cent quatre-vingts Dirhams (206 880,00 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° 7 du règlement de consultation

المملكة المغربية
مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل
إعلان عن طلب عروض أثمان مفتوح
رقم 2018/24

في يوم الخميس 26 ابريل 2018 على الساعة العاشرة و النصف صباحا، سيتم في مكتب الإدارة العامة لمكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل الكائن بملتقى طريق BO. 50 والطريق الوطنية رقم 11 (طريق النواصر – سيدي معروف) - الدار البيضاء ، فتح الأظرفة المتعلقة بطلب عروض الأثمان المفتوح، لأجل إقتناء، وضع وتشغيل تجهيزات المطبخ والمطعم لفائدة المعهد المتخصص في الفندقة والسياحة وجدة ،موزعة على الحصص التالية:

- حصة 1: معدات الطبخ ؛
- حصة 2: معدات التبريد ؛
- حصة 3: معدات المخازن - شوكولا ؛
- حصة 4: معدات الغسيل ؛
- حصة 5: معدات المغسلة ؛
- حصة 6: أفرنة ؛
- حصة 7: معدات العمل والتخزين ؛
- حصة 8: معدات التنظيف ؛
- حصة 9: تجهيزات صغيرة للمطبخ ؛

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

وتبلغ الضمانة المؤقتة:

- حصة 1: تسعة آلاف وثلاثمائة (9 300,00) درهم ؛
- حصة 2: أحد عشر ألف (11 000,00) درهم ؛
- حصة 3: ستة آلاف وثمانمائة (6 800,00) درهم ؛
- حصة 4: تسعمائة (900,00) درهم ؛
- حصة 5: ستة آلاف (6 000,00) درهم
- حصة 6: ثلاثة عشر ألفاً وثلاثمائة (13 300,00) درهم
- حصة 7: خمسة عشر ألفاً ومائة (15 100,00) درهم ؛
- حصة 8: ألف وثمانمائة (1 800,00) درهم ؛
- حصة 9: ثلاثة آلاف ومائة (3 100,00) درهم ؛

الكلفة التقديرية للأعمال المحددة من طرف صاحب المشروع تبلغ:

- حصة 1: ستمائة وعشرون ألفاً وأربعمائة واثنان وسبعون (620 472,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 2: سبعمائة وأربعة وثلاثون ألفاً ومنتان وثمانون (734 280,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 3: أربعمائة وخمسة وخمسون ألفاً وخمسمائة وعشرون (455 520,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 4: ستون ألفاً ومنتان وأربعون (60 240,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 5: أربعمائة وخمسة آلاف وستمائة (405 600,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- حصة 6: ثمانمائة وثمانية وثمانون ألف (888 000,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم
- حصة 7: مليون وتسعة آلاف وثلاثمائة وعشرون (1 009 320,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 8: مائة وأربعة وعشرون ألفاً وستمائة وثمانون (124 680,00) درهم مع احتساب جميع الرسوم ؛
- حصة 9: منتان وستة آلاف وثمانمائة وثمانون (206 880,00) 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 أظفرتهم مقابل وصل، بمكتب مصلحة الصفقات بمديرية التموين واللوجستيك الكائنة بملتقى طريق 50 BO. 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 7 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° 24 / 2018

Financement : Projets OFPPT Hors Coopération

Acquisition, installation et mise en service des EQUIPEMENTS DE CUISINE ET DE RESTAURANT destinés à ISHT OUJDA, répartie en lots suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;
- Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie ;
- Lot N° 4: Matériel de Laverie ;
- Lot N° 5 : Matériel de La Buanderie ;
- Lot N° 6 : Fours ;
- Lot N° 7 : Matériel de Travail et de Rangement ;
- Lot N° 8 : Matériel de Nettoyage ;
- Lot N° 9 : Petit Matériel de cuisine ;

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 EQUIPEMENTS DE CUISINE ET DE RESTAURANT destinés à ISHT OUJDA répartie en lots suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;
- Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie ;
- Lot N° 4 : Matériel de Laverie ;
- Lot N° 5 : Matériel de La Buanderie ;
- Lot N° 6 : Fours ;
- Lot N° 7 : Matériel de Travail et de Rangement ;
- Lot N° 8 : Matériel de Nettoyage ;
- Lot N° 9 : Petit Matériel de cuisine ;

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- **Groupement** : 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 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 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 ** 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 7 ; 8 et 9 du présent CPS et ce, en faisant ressortir les 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 exigés 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 manuscrite).
- + Les prix unitaires doivent être libellés en chiffres.
- + Les montants totaux doivent être libellés en chiffres.

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

7.4 - Le cahier des prescriptions spéciales 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 les 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 attestation de référence, 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 réalisée 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.

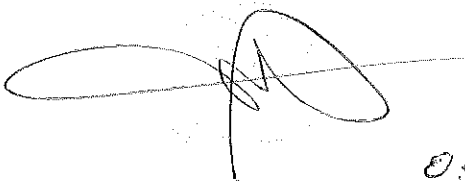

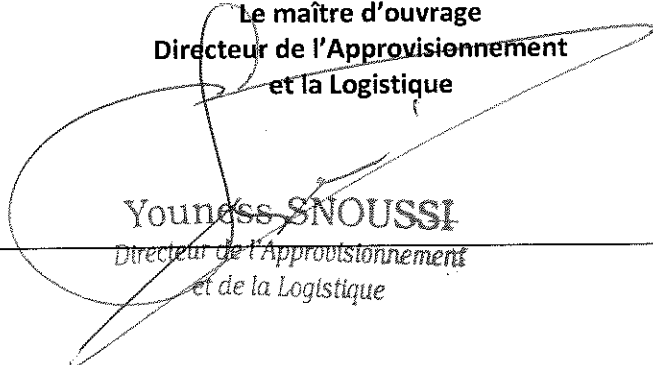
La commission peut, avant de se prononcer, charger une sous-commission technique pour analyser les offres techniques proposées.

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 disante 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 :  OL	Vérifié par le Service des Marchés : 
<p>Le maître d'ouvrage Directeur de l'Approvisionnement et la Logistique</p> <p>Youness SNOUSSI Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</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 EQUIPEMENTS DE CUISINE ET DE RESTAURANT destinés **à ISHT OUJDA**

➤ 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
 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'Identification 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 établi moi-même, lesquels font ressortir :

- montant hors T.V.A. :.....(en lettres et en chiffres)
- Taux de la TVA en % :.....(en pourcentage)
- montant de la T.V.A.:.....(en lettres et en chiffres)
- montant 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 EQUIPEMENTS DE CUISINE ET DE RESTAURANT destinés **à ISHT OUJDA**

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'Identification Commun de l'Entreprise :(1)

- Déclare sur l'honneur :

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

12

- 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 au Maroc ; (3)
- 5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;
- 6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposée, 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 JUMADA 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° / 2018.**

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'identification Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur

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

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

Acquisition, installation et mise en service des EQUIPEMENTS DE CUISINE ET DE RESTAURANT destinés à ISHT OUJDA, répartie en lots suivants :

- Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;
- Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;
- Lot N° 3 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie ;
- Lot N° 4: Matériel de Laverie ;
- Lot N° 5 : Matériel de La Buanderie ;
- Lot N° 6 : Fours ;
- Lot N° 7 : Matériel de Travail et de Rangement ;
- Lot N° 8 : Matériel de Nettoyage ;
- Lot N° 9 : Petit Matériel de cuisine ;

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- 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 **TROIS(3) Mois**. 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 N°1 : 9 300,00 DH (neuf mille trois cent dirhams)
- Lot N°2 : 11 000,00 DH (onze mille dirhams)
- Lot N°3 : 6 800,00 DH (six mille huit cent dirhams)
- Lot N°4 : 900,00 DH (neuf cent dirhams)
- Lot N°5 : 6 000,00 DH (six mille dirhams)
- Lot N°6 : 13 300,00 DH (treize mille trois cent dirhams)
- Lot N°7 : 15 100,00 DH (quinze mille cent dirhams)
- Lot N°8 : 1 800,00 DH (mille huit cent dirhams)
- Lot N°9 : 3 100,00 DH (trois mille cent dirhams)

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 au site bénéficiaire indiqué dans le tableau de répartition.

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

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

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

Le présent marché ne prévoit pas de formation.

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

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'OFPPT.

ARTICLE N°19: DOMICILE DU TITULAIRE

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

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

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

ARTICLE N°20 : VALIDITE DU MARCHE

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

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

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

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

ARTICLE N°22: GARANTIE

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

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

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jour 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 PROVISOIRES 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 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

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

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

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

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

ARTICLE 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 N° 1 : Matériel de Cuisson ;

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</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 (Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre <p>Bruleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum • Bruleurs en fonte, couronne simple et double • Allumage piezo 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 • 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>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum(Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité : 33 dm3 minimum <p>Gaz Propane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 20 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes

cf *23*

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • 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
3	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</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. (Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • 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>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. (Série : 900) • 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 (15+15) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • 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 15/10ème mm minimum • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 2.7+2.7 kw minimum <p>• Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve</p> <p>• Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz</p>

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. (Série : 900) • 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
6	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</p> <p>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 : 900x400x900 avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</p> <p><i>Description de la hotte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 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 <p><i>Description de Caisse d'extraction :</i></p> <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 ; <p><i>Accessoires nécessaires par hotte :</i></p> <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 <p>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 : 2800x2400x650 mm</p>

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	Caisson d'extraction type: AT 18/18 Nbre de filtres minimum : 8 Nbre éclairage minimum : 4
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE <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
9	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
10	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
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE <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

Tableau de répartition

➤ Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;

Item N°	Désignation	ISHT OUJDA
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	06
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	2
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	2
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	2
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE	2
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	2
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	2
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	2
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS	12
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS	10
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	01

➤ Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
1	TURBINE A GLACE VERTICALE <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimale : 20 L/ H • Habillage en inox • moteur agitateur à lame raclante • extraction automatique • Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz • Puissance : 2 kW minimum
2	MACHINE A GLAÇONS <ul style="list-style-type: none"> • Production: 25 Kg/24 h minimum • Bac de stockage : 6 Kg minimum. • Habillage en inox • Branchement en eau froide • Groupe compresseur hermétique tropicalisé • Puissance : 1/8 ch minimum. • Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L <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
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L <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

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • 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
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°+8° C • Capacité 1400 litres - GN 2/1 • Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur • Poignée non débordante, • 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 • 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 : 560 W minimum • livrée avec : • 3 claies en acier inoxydable AISI 304
6	<p>TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2+8 C° • Dimensions $\pm 10\%$: 2000x800x H 880 • Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur • Dégivrage automatique de l'évaporateur • Evaporation automatique du condensat • Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) • Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. • 4 pieds en inox réglables. • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). • Portes avec poignée ergonomique réversibles • fermeture par joint magnétique "à pression" • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, • Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 360 w minimum
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire • Dimensions $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m • Cloisons isothermes toute hauteur • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC • Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum). • Sol avec couverture inox antidérapante

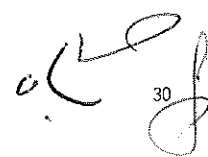
Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital s • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire • Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m • Cloisons isothermes toute hauteur • 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 d'épaisseur minimum) • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides • contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum • Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rayonnage à 4 niveaux en alum ou propylène, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre
9	<p>ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température d'utilisation : -18-20° 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 • Evaporateur Froid ventile • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Groupe Compresseur hermétique tropicalisé

Article n°	Désignation et caractéristiques demandées
	<ul style="list-style-type: none"> • Puissance groupe compresseur : 600 W minimum • Alimentation monophasée : 220 V - 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
10	<p>ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L</p> <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

Tableau de répartition

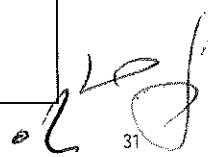
➤ Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques

Item N°	Désignation	ISHT OUJDA
1	Turbine à glace vertical	1
2	Machine à glaçons	1
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	5
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	5
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	2
6	TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 4 PORTES	4
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	1
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	1
9	ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L	1
10	ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	1



➤ **LOT N°03 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	FAÇONNEUSE MANUELLE <ul style="list-style-type: none"> • Cadence : 1000 pâtons par heure, • transmission par courroies, • Piétement amovible, • Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, <ul style="list-style-type: none"> • Largeur de travail : 500mm • Longueur de travail : 2000 mm minimum • Cylindres lamineurs en acier dur chromés • Avec grille de sécurité • Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz • Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE, <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 2 à 9 kg de farine, • Avec socle • cuve inox, • arbre inox • Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz
4	BATTEUR MELANGEUR <ul style="list-style-type: none"> • 7 Litres minimum • 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
5	BALANCE ELECTRONIQUE <ul style="list-style-type: none"> • portée de 10 KG • précision à 2 grammes • fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz



ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
6	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre
7	TREMPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE. <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 6 kg de chocolat, • Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique • Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle • Plateau en inox pour 6 kg de chocolat • Dimensions $\pm 10\%$: 420 x 320 x 180 mm • Tension: 220 V – 50 Hz • Puissance: 120 W minimum
8	GUITARE DE CHOCOLAT Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. <ul style="list-style-type: none"> • Surface de coupe $\pm 10\%$ de 360 x 360 mm en matière plastique composite Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> • Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm • Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm • Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm
9	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-
10	Refrroidisseur eau glacé de boulangerie <ul style="list-style-type: none"> • Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable • Régulateur de température • Capacité : 80 à 100 l • Puissance : 0.5 Kw minimum • Alimentation : 220 V – 50 hz
11	Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN <ul style="list-style-type: none"> • Dim 780x800x1545 mm • Poids net :180 Kg • Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 • Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC • Couver évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 • Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum • Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm • Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° • Châssis porte : Système anti-condensation • Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables • Tableau électrique : Amovible • Puissance : 0.52 Kw • Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg • Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg • Branchement électrique : 400V 3N -50Hz • Fluide réfrigérant : R404 a • Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé • Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange • Evaporation : -10°C cond 45°C • Norme CEE.
12	<p>Diviseuse hydraulique automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité • Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; • Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser • Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi • Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de fer contrepoids avec surplomb et roues largement placé • Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile • Couteau en Acier inoxydable divisant • Coated anodisé disque en Aluminium de séparation • Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien • Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire • Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus • Régulation hydraulique variable de pression • Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % • Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte) • Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) • Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications • Refroidissement ventilateur dans le cadre de base • Température contrôlée ventilateur de refroidissement • Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg • LxPxH : 62x67x170 cm • Norme CEE.
13	<p>Lampe à sucre à 02 têtes</p> <p>Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.</p> <p>Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 têtes : 2 lampes de 500 W • Dimensions : 34 x 34 cm

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tableau de répartition

LOT N°03 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie

Item N	Désignation	ISHT OUJDA
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	1
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	1
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	2
4	BATTEUR MELANGEUR	6
5	BALANCE ELECTRONIQUE	3
6	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE 80L A 100L	10
7	TREMPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE,	1
8	GUITARE DE CHOCOLAT	1
9	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	2
10	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	1
11	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	1
12	DIVISEUSE HYDRALIQUE AUTOMATIQUE	1
13	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	1




➤ LOT N° 4 : MATERIEL 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 : 400 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 7 Kw 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	LAVE VERRE <ul style="list-style-type: none"> - Capacité panier de 500X500 - Hauteur de passage mini 300 mm - Lavage puissance 2 Kw Mini - Rinçage : 2 Kw mini
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL
5	PANIER A PLATEAUX <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 500 x 500 • 8 rangers minimum

Tableau de répartition

➤ LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE

Item N	Désignation	ISHT OUJDA
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	1
2	LAVE VERRE	1
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM MINIMUM	4
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	3
5	PANIER A PLATEAUX	4

of 29
35

➤ LOT N° 5 : MATERIEL DE LA BUANDERIE

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	LAVEUSE ESSOREUSE <ul style="list-style-type: none"> - Chargement frontal - Capacité : 23 kg minimum ; - Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; - A socle fixe ; - Variateur de vitesse à fréquence - Programmeur ; - Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; - Puissance : 15 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz
2	SECHOIR DE LINGE <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 8 à 10kg - Tambour acier inoxydable - Vitesse de rotation : 38 tr/min environ - Tambour en acier inox ; - Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz
3	CALEDREUSE <ul style="list-style-type: none"> - Longueur cylindre : 1400 mm - Capacité : 20 kg/ H mini - Panneau de contrôle - Bouton d'arrêt d'urgence - Commande manuelle du cylindre - Commutateur principal et alimentation de puissance - Variateur de vitesse - Puissance totale : 8 kw mini - Alimentation : 380 V – 50 hz
4	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE <ul style="list-style-type: none"> - Bati en metal a 4 pieds réglable en hauteur avec roulettes - table - Graissage automatique moteur a embrayage, 220 v – 50hz vitesse : 4000 points/min minimum - Soulèvement du pied presseur par genouillère - Crochet rotatif. - accessoires - 1 boitier a canette - Jeu d'outils de montage démontage. - Bidon d'huile pour machine à coudre - Housse en plastique de protection - Manuel d'entretien
5	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS <ul style="list-style-type: none"> - Tube acier époxy - 2 porte sacs avec couvercle - 4 roues pivotantes

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
6	CHARIOT A LINGE PROPRE <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum - 4 portes permettant un accès des 2 côtés - 2 roues fixes - 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum - Fermeture aimantée
7	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, <ul style="list-style-type: none"> - chauffante, aspirante, Thermostat de réglage - chauffage avec limiteur de température, - Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, - surface de repassage 120 x 80 cm, - garniture industrielle souple, - fer à repasser électro vapeur avec repose fer silicone, Puissance 0.8 Kw - socle avec pédale double effet.

Tableau de répartition

➤ **LOT N° 5 : MATERIEL DE LA BUANDERIE**

Item N	Désignation	ISHT OUJDA
1	LAVEUSE ESSOREUSE	1
2	SECHOIR DE LINGE	1
3	CLENDREUSE	1
4	MACHINE A COUDRE PLATE ,UNE AIGUILLE,POINT NOUE	1
5	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	1
6	CHARIOT A LINGE PROPRE	2
7	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE	1

➤ **Lot N° 6 : FOURS**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE CARACTERISTIQUES 05 Niveaux GN 1/1 minimum Construction en acier inox. <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.

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • 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
2	<p>FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <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 <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz</p> <p>Puissance électrique 7 KW maximum</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"> • 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.

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. <p>ACCESSOIRES STANDARD:</p> <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
3	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 niveaux de 2 plaques de 600*400 • Bouches levantes • Habillage tout en inox,. • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance • Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique. • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. • Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable. • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N • Puissance 10 Kw minimum • Arrivée d'eau • Evacuation trop plein des buées 3/8"
4	<p>FOUR A CHARIOT ROTATIF DE BOULANGERIE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 96 à 120 baguettes par cuisson . • Dimensions de plaques 600 x 400 mm • Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox • Moteur à cage fermée étanche • Résistances en inox austénitique avec blindage • Eclairage halogène • Porte avec double vitrage pour éviter toute déperdition de chaleur • Joint silicone haute température • Isolation en laine blanche ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps • Réservations • Régulateurs avec minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson. Modèle debranchable • Arrivée d'eau ½" • Diamètre de la hotte 200 mm • Evacuation trop plein des buées • Puissance : 30 Kw minimum • Alimentation en Tri 380 ou 400 N – 50 Hz <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • chariots adaptés au four • 64 plaques perforées en alu pour baguettes adaptés au chariot • 64 plaques perforées en alu pour pain

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
5	ARMOIRE DE FERMENTATION <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm • Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum • Température régulée de -10/+35°C • Humidité réglable de 30 à 90% par hygostat et sonde électronique • humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les <ul style="list-style-type: none"> • Construction métallique anti-corrosion • Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage • Puissance : 2,5 Kw minimum • Alimentation Mono 220V - 50 Hz

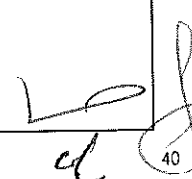
Tableau de répartition

➤ **Lot N° 6 : FOURS**

Item N	Désignation	ISHT OUJDA
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	2
2	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	2
3	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	1
4	FOUR A CHARIOT ROTATIF DE BOULANGERIE	1
5	ARMOIRE DE FERMENTATION	2

➤ **LOT N°07 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE <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



ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE <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 • Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
3	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
4	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
5	ETAGERE EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % • 5 niveaux
6	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm
7	DIABLE <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy
8	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm • Capacité de Charge 250 Kg Minimum




ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
9	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE <ul style="list-style-type: none"> • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Capacité de Charge 100 Kg Minimum • Hauteur : 750 mm
10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE <ul style="list-style-type: none"> • Tous en acier inoxydable épaisseur 10/10 , dim 1500x650x850 mm bord bombé avec contrepli étagère basse
11	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 • 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
12	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU <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
13	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
14	ETAGERE MOBILE EN PVC <ul style="list-style-type: none"> • 05 Niveaux, 04 Roues nylon, chape Inox avec blocage sur sol sur 02 Roues ; • Dimension : L 1000 x P600 x H1800.

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
15	ETAGERE MOBILE EN PVC <ul style="list-style-type: none"> • 05 Niveaux, 04 Roues nylon, chape Inox avec blocage sur sol sur 02 Roues ; • Dimension : L 1500 x P600 x H1800.
16	ECHELLE BASSE GN 1/1 DE 10 NIVEAUX <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs
17	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs

Tableau de répartition

➤ LOT N°07 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT

ITEM N°	DESIGNATION	ISHT OUJDA
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	30
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	8
3	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	6
4	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	12
5	ETAGERE EN INOX	12
6	BILLOT EN POLYPROPYLENES	1
7	DIABLE	2
8	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	4
9	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	4
10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE	1
11	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	2
12	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	9
13	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	9
14	ETAGERE MOBILE EN PVC	20
15	ETAGERE MOBILE EN PVC	20
16	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX	8
17	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX	12


43

➤ **LOT N° 8 : MATERIEL DE NETTOYAGE**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE <ul style="list-style-type: none"> Aspirateur eau et poussières 30L minimum Type d'alimentation : Electrique 1200 W minimum Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)
2	MONOBROSSE <ul style="list-style-type: none"> Application: Lustrage Vitesse: Haute vitesse Vitesse: 400 tpm minimum Puissance 1100 W minimum Pression du disque: 27 g/cm² minimum Niveau sonore :59 DBA +-10% Longueur du câble: 12,5 m minimum Dimensions : 56x43x117 cm -/- 10%
3	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE <ul style="list-style-type: none"> chariot equipe de : Presse a machoir 2 seaux de 15 l minimum 2 seaux de 6 l minimum porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec <ul style="list-style-type: none"> 200 sac poubelle
4	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE
5	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum
6	BALAI COCO 29 CM environ AVEC MANCHE <ul style="list-style-type: none"> Monture bois douille vis
7	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT
8	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur bleu
9	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur rouge
10	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800
11	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Avec enrouleur de fil Alimentation électrique 220V Puissance 920W minimum Contenance Cuve 8L minimum Normes CE
12	MONOBROSSE A disque Accessibilité aux fonctions de shampooinage et lustrage Largeur de Travail + ou - 505 mm minimum Alimentation électrique 220 V Normes CE

Tableau de répartition

LOT N° 8 : MATERIEL DE NETTOYAGE

ITEM N°	DESIGNATION	ISHT OUJDA
1	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	02
2	MONOBROSSE	01
3	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	02
4	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	10
5	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	10
6	BALAI COCO 29 CM ENVIRON AVEC MANCHE	10
7	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	05
8	SEAU LAVEUR	12
9	SEAU LAVEUR	12
10	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	02
11	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	02
12	MONOBROSSE	02

➤ **LOT N° 09 : PETIT MATERIEL DE CUISINE**

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
1	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE <ul style="list-style-type: none"> • 02 groupes avec adoucisseur Dimensions minimum : H x P x L : 430 x 530x650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw mini Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Accessoire : <ul style="list-style-type: none"> • 1 porte-filtre + filtre 1 tasse 2 portes-filtre + filtres 2 tasses 1 tuyau de purge pour évacuation 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème 1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café
2	BALANCE PESE CARCASSE <ul style="list-style-type: none"> • Portée : 300 Kg. • Cadran affichage électronique Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> • Plateau • crochet de pesage.
3	TRANCHEUR <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> • démonte lame, aiguiser
4	BLENDER ELECTRIQUE <ul style="list-style-type: none"> • Corps en abs avec variateur de vitesse • 11000 a 18000 tpm • Capacité : 1,5 litres minimum
5	PRESSE AGRUME CUVE <ul style="list-style-type: none"> • en acier chromé avec levier • Alimentation : 220 V - 50 Hz • Production de 10 litres/heure.
6	EPLUCHEUSE A LEGUMES <ul style="list-style-type: none"> • En inox • capacité tubercules 10 kgs

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> • 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
7	MOULIN A CAFE: <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 02 Kg, • Puissance : 356 W • Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, CUTTER <ul style="list-style-type: none"> • cuve en inox ; • capacité : 6 litres, • Variateur de vitesse • Alimentation : 220 V - 50 Hz • Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur • COUPE LEGUME TOUT INOX <p>Livré avec équipement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 éminceur 3 mm ○ 1 trancheur 8 mm ○ 1 bâtonnet 4*4 ○ 1 râpe 3 mm ○ 1 cube 10 mm
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE <ul style="list-style-type: none"> • Diamètre plateau 24,5 cm • Capacité 20 l minimum. • Puissance 700 watts minimum • Programmeur mécanique
10	Percolateur En acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 15 à 20 l • Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service • Avec indicateur de niveau • Puissance : 800 W minimum • Alimentation : 220 V – 50 Hz
11	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. <ul style="list-style-type: none"> • conforme aux normes CE • lame dentelé • moteur de 750W minimum, • Hauteur de coupe : 240 minimum • Bâti en aluminium, • Bloc moteur et plateau en inox

ITEM N°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation : 220 V – 50 Hz
12	Collecteur HACCP <ol style="list-style-type: none"> à couvercle avec bac en plastique 150 litres

Tableau de répartition

LOT N° 09 : PETIT MATERIEL DE CUISINE

ITEM N°	DESIGNATION	ISHT OUJDA
1	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	1
2	BALANCE PESE CARCASSE	1
3	TRANCHEUR	1
4	BLENDER ELECTRIQUE	4
5	PRESSE AGRUME CUVE	2
6	EPLUCHEUSE A LEGUMES	1
7	MOULIN A CAFE	2
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	1
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	4
10	PERCOLATEUR	4
11	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER	1
12	COLLECTEUR HACCP	20

LE SOUSMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<p>Youness SNOUSSI</p> <p>Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique</p>

Annexe ** 1 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ Lot N° 1 : 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 items, 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 ».

Article N°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. <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 (Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (Mise) à la terre Brûleurs <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum • Brûleurs en fonte, couronne simple et double • Allumage piezo électrique • Grilles en fonte Four à gaz : <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 • 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 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum(Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité : 33 dm3 minimum • Gaz Propane • Puissance : 20 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 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

Article N°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 		
3	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</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. (Série : 900) • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement à la terre • en acier spécial, • Puissance : 12 KW minimum • 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 : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. (Série : 900) • 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 (15+15) L minimum • Allumage piézoélectrique • Deux cuve à avec commandes séparées • 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 15/10ème mm minimum • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinets de vidange d'huile • Placard avec 2 portes 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

Article N°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 • En acier inox AISI 304 • Puissance : 2.7+2.7 kw minimum • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. (Série : 900) • 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 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
6	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE</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 : 900x400x900</p> <p>avec équipements des accessoires de gaz soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
7	<p>HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE</p> <p><i>Description de la hotte</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 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 <ul style="list-style-type: none"> • Système d'éclairage de la hotte d'extraction <p><i>Description de Caisse d'extraction :</i></p> <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 ; 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

Article N°	Désignation et caractéristiques demandées	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Accessoires nécessaires par hotte :</p> <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 <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions minimales de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm</p> <p>Caisson d'extraction type: AT 18/18</p> <p>Nbre de filtres minimum : 8</p> <p>Nbre éclairage minimum : 4</p>		
8	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE</p> <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 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
9	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 400X400 mm • En inox AISI 304, • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon 	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
10	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 800X400 mm • En inox AISI 304 • avec panier à déchets • sortie verticale avec bonde siphon 	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
11	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <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 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 1 : Matériel de Cuisson ;

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	06		
2	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	2		
3	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2		
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	2		
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE	U	2		
6	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE	U	2		
7	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	2		
8	SALAMANDRE ELECTRIQUE	U	2		
9	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS	U	12		
10	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS	U	10		
11	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	01		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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


Annexe ** 2 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent


➤ Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case << Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	TURBINE A GLACE VERTICALE <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimale : 20 L/ H • Habillage en inox • moteur agitateur à lame raclante • extraction automatique • Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz • Puissance : 2 kW minimum 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	MACHINE A GLAÇONS <ul style="list-style-type: none"> • Production: 25 Kg/24 h minimum • Bac de stockage : 6 Kg minimum. • Habillage en inox • Branchement en eau froide • Groupe compresseur hermétique tropicalisé • Puissance : 1/8 ch minimum. • Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L <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 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

	<p>stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 		
4	<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 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
5	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 L</p> <ul style="list-style-type: none"> Température de -2°+8° C Capacité 1400 litres - GN 2/1 Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur Poignée non débordante, 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 Groupe compresseur tropicalisé Evaporation automatique des eaux de dégivrage – 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz • Puissance groupe compresseur : 560 W minimum • livrée avec : • 3 claies en acier inoxydable AISI 304 		
6	<p>TOUR A PATISserie REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 04 PORTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2+8 C° • Dimensions $\pm 10\%$: 2000x800x H 880 • Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur • Dégivrage automatique de l'évaporateur • Evaporation automatique du condensat • Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm) • Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm minimum. • 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. • 4 pieds en inox réglables. • Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités). • Portes avec poignée ergonomique réversibles • fermeture par joint magnétique "à pression" • Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble, • Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating". • Alimentation électrique 220 V – 50 Hz • Puissance électrique : 360 w minimum 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
7	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire • Dimensions $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m • Cloisons isothermes toute hauteur • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC • Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum). • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital s • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

	<p>(chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentation Mono 220 V - 50 Hz <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rayonnage à 4 niveaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre 		
8	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> Chambre modulaire Dimensions extérieurs $\pm 10\%$: L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m Cloisons isothermes toute hauteur 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 d'épaisseur minimum) Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides contacts secs pour report d'alarme par fiches embrochables Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz <p>Fourni avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rayonnage à 4 niveaux en alum ou propylène, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum <p>Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre</p>	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
9	<p>ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L</p> <ul style="list-style-type: none"> Température d'utilisation : -18-20° 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 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> • Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable • Voyant de mise sous tension • Régulation électronique • Evaporateur Froid ventile • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage • Groupe Compresseur hermétique tropicalisé • Puissance groupe compresseur : 600 W minimum • Alimentation monophasée : 220 V - 50 Hz <p>livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum • 20 grilles inox 600x400 		
10	<p>ARMOIRE A PATISserie 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L</p> <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 <p>livrée avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 paires de glissières 60*40 en acier inoxydable AISI 304 minimum • 20 grilles inox 600x400 	<p>Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 2 : Equipements Frigorifiques ;

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	Turbine à glace vertical	U	1		
2	Machine à glaçons	U	1		
3	ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	5		
4	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	5		
5	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	2		
6	TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE 4 PORTES	U	4		
7	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1		
8	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1		
9	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 NEGATIVE FROID VENTILE - 700 L	U	1		
10	ARMOIRE A PATISSERIE 600 x 400 POSITIVE FROID VENTILE -700 L	U	1		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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



Annexe ** 3 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

LOT N°03 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie

- 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 items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FAÇONNEUSE MANUELLE <ul style="list-style-type: none"> • Cadence : 1000 pâtons par heure, • transmission par courroies, • Piètement amovible, • Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE, <ul style="list-style-type: none"> • Largeur de travail : 500mm • Longueur de travail : 2000 mm minimum • Cylindres lamineurs en acier dur chromés • Avec grille de sécurité • Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz • Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE, <ul style="list-style-type: none"> • Capacité de 2 à 9 kg de farine, • Avec socle • cuve inox, • arbre inox • Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
4	BATTEUR MELANGEUR <ul style="list-style-type: none"> • 7 Litres minimum • 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 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
5	BALANCE ELECTRONIQUE <ul style="list-style-type: none"> portée de 10 KG précision à 2 grammes fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
6	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre		
7	TREMPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE. <ul style="list-style-type: none"> Capacité de 6 kg de chocolat, Cuisson par induction réglable à l'aide d'un thermostat mécanique Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle Plateau en inox pour 6 kg de chocolat Dimensions $\pm 10\%$: 420 x 320 x 180 mm Tension: 220 V – 50 Hz Puissance: 120 W minimum 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
8	GUIRE DE CHOCOLAT Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif. <ul style="list-style-type: none"> Surface de coupe $\pm 10\%$ de 360 x 360 mm en matière plastique composite Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
9	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- 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
10	Refrigerateur eau glacé de boulangerie <ul style="list-style-type: none"> Température d'eau alimentaire : 5 °C réglable Régulateur de température Capacité : 80 à 100 l Puissance : 0.5 Kw minimum Alimentation : 220 V – 50 hz 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
11	Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN <ul style="list-style-type: none"> Dim 780x800x1545 mm Poids net :180 Kg 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 Isolation : 60 mm d'épaisseur-Sans CFC/HCFC Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm Porte : Fermeture automatique avec blocage de l'ouverture à 105° Châssis porte : Système anti-condensation Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables Tableau électrique : Amovible Puissance : 0.52 Kw Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg Branchement électrique : 400V 3N -50Hz Fluide réfrigérant : R404 a Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange Evaporation : -10°C cond 45°C Norme CEE. 		
12	<p>Diviseuse hydraulique automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> Alimenté division de la pâte et l'arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ; Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi Extrêmement stable même pendant l'arrondissement à cause de fonte lourde pied de fer contrepoids avec surplomb et roues largement placé Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile Couteau en Acier inoxydable divisant Coated anodisé disque en Aluminium de séparation Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien Nettoyage facile avec un minimum d'entretien nécessaire Trois plaques d'arrondi synthétique léger inclus Régulation hydraulique variable de pression Augmentation fixe vitesse d'arrondi de 25 % Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte) Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte) Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; 	<p>Marque : Référence</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>Sécurité : UL et Hygiène Certifications</p> <ul style="list-style-type: none"> • Refroidissement ventilateur dans le cadre de base • Température contrôlée ventilateur de refroidissement • Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg • LxPxH : 62x67x170 cm • Norme CEE. 		
13	<p>Lampe à sucre à 02 têtes</p> <p>Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.</p> <p>Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 têtes : 2 lampes de 500 W • Dimensions : 34 x 34 cm 	<p>Marque : Référence</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**➤ LOT N°03 : Matériel de Boulangerie -Chocolaterie**

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	FAÇONNEUSE MANUELLE	U	1		
2	LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,	U	1		
3	PETRIN DE TABLE BI VITESSE,	U	2		
4	BATTEUR MELANGEUR	U	6		
5	BALANCE ELECTRONIQUE	U	3		
6	BAC A FARINE EN POLYETHYLENE 80L A 100L	U	10		
7	TREMPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE.	U	1		
8	GUITARE DE CHOCOLAT	U	1		
9	PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE	U	2		
10	REFROIDISSEUR EAU GLACE DE BOULANGERIE	U	1		
11	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 NIVEAUX GN	U	1		
12	DIVISEUSE HYDRALIQUE AUTOMATIQUE	U	1		
13	LAMPE A SUCRE A 02 TETES	U	1		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 4 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ LOT N° 4 : MATERIEL 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 items, 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°	DESIGNATION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
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 : 400 mm minimum - pompe inox, - 3 cycles, - Surchauffeur puissance 7 Kw 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 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	LAVE VERRE <ul style="list-style-type: none"> - Capacité panier de 500X500 - Hauteur de passage mini 300 mm - Lavage puissance 2 Kw Mini - Rinçage : 2 Kw mini 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
5	PANIER A PLATEAUX <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 500 x 500 • 8 rangers minimum 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**➤ LOT N° 4 : MATERIEL DE LAVERIE**

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1		
2	LAVE VERRE	U	1		
3	PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	4		
4	PANIER A COUVERTS UNIVERSEL	U	3		
5	PANIER A PLATEAUX	U	4		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 5 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

LOT N° 5 : MATERIEL DE LA BUANDERIE

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	LAVEUSE ESSOREUSE <ul style="list-style-type: none"> - Chargement frontal - Capacité : 23 kg minimum ; - Vitesse d'essorage : 500 tr/min minimum ; - A socle fixe ; - Variateur de vitesse à fréquence - Programmeur ; - Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; - Puissance : 15 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	SECHOIR DE LINGE <ul style="list-style-type: none"> - Capacité : 8 à 10kg - Tambour acier inoxydable - Vitesse de rotation : 38 tr/min environ - Tambour en acier inox ; - Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; - Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	CALEDREUSE <ul style="list-style-type: none"> - Longueur cylindre : 1400 mm - Capacité : 20 kg/ H mini - Panneau de contrôle - Bouton d'arrêt d'urgence - Commande manuelle du cylindre - Commutateur principal et alimentation de puissance - Variateur de vitesse - Puissance totale : 8 kw mini - Alimentation : 380 V – 50 hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
4	MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE <ul style="list-style-type: none"> - Bati en metal a 4 pieds réglable en hauteur avec roulettes - table - Graissage automatique - moteur a embrayage, 220 v – 50hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	vitesse : 4000 points/min minimum - Soulèvement du pied presseur par genouillère - Crochet rotatif. - accessoires - 1 boîtier a canette - Jeu d'outils de montage démontage. - Bidon d'huile pour machine à coudre - Housse en plastique de protection - Manuel d'entretien		
5	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS - Tube acier époxy - 2 porte sacs avec couvercle - 4 roues pivotantes	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
6	CHARIOT A LINGE PROPRE - Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum - 4 portes permettant un accès des 2 côtés - 2 roues fixes - 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum - Fermeture aimantée	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
7	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE, - chauffante, aspirante, Thermostat de réglage - chauffage avec limiteur de température, - Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz, - surface de repassage 120 x 80 cm, - garniture industrielle souple, - fer à repasser électro vapeur avec repose fer silicone, Puissance 0.8 Kw - socle avec pédale double effet.	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**➤ LOT N° 5 : MATERIEL DE BUANDERIE**

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	LAVEUSE ESSOREUSE	U	1		
2	SECHOIR DE LINGE	U	1		
3	CLENDREUSE	U	1		
4	MACHINE A COUDRE PLATE ,UNE AIGUILLE,POINT NOUE	U	1		
5	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	1		
6	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2		
7	TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE	U	1		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 6 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ Lot N° 6 : FOURS

- 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 items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>05 Niveaux GN 1/1 minimum</p> <p>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:</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 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
2	<p>FOUR A PATISserie A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE</p> <p>CARACTERISTIQUES :</p> <p>05 Niveaux 60*40 minimum</p> <p>Construction en acier inox.</p> <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 <p>Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie</p> <p>Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz</p> <p>Puissance électrique 7 KW maximum</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"> • 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"> - 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>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
3	<p>FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 niveaux de 2 plaques de 600*400 • Bouches levantes • Habillage tout en inox, • Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min. • Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson • Résistance • Réglage et indication permanente de la température voûte 	<p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<p>et sole par régulateur électrique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson. • Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement. • Monté sur étuve chauffante en inox de même marque – piètement réglable. • Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N • Puissance 10 Kw minimum • Arrivée d'eau • Evacuation trop plein des buées 3/8" 		
4	<p>FOUR A CHARIOT ROTATIF DE BOULANGERIE.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité : 96 à 120 baguettes par cuisson . • Dimensions de plaques 600 x 400 mm • Construction tout inox, chambre de cuisson et habillage en inox • Moteur à cage fermée étanche • Résistances en inox austénitique avec blindage • Eclairage halogène • Porte avec double vitrage pour éviter toute déperdition de chaleur • Joint silicone haute température • Isolation en laine blanche ayant un haut pouvoir isolant et une grande résistance dans le temps • Réservations • Régulateurs avec minuterie digitale incorporée et alarme sonore de fin de cuisson. Modèle debranchable • Arrivée d'eau ½" • Diamètre de la hotte 200 mm • Evacuation trop plein des buées • Puissance : 30 Kw minimum • Alimentation en Tri 380 ou 400 N – 50 Hz <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • chariots adaptés au four • 64 plaques perforées en alu pour baguettes adaptés au chariot • 64 plaques perforées en alu pour pain 	<p>Marque : Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	
5	<p>ARMOIRE DE FERMENTATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm • Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum • Température régulée de -10/+35°C • Humidité réglable de 30 à 90% par hygromètre et sonde électronique • humidité avec apport d'eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les • Construction métallique anti-corrosion • Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage 	<p>Marque : Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES TECHNIQUES</p>	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 2,5 Kw minimum • Alimentation Mono 220V - 50 Hz 		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ Lot N° 6 : FOURS

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2		
2	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	2		
3	FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 2 NIVEAUX	U	1		
4	FOUR A CHARIOT ROTATIF DE BOULANGERIE	U	1		
5	ARMOIRE DE FERMENTATION	U	2		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 7 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ LOT N°07 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT

- 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 items, 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 <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 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE <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 • Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur En dessous : <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	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 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
4	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 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
5	ETAGERE EN INOX <ul style="list-style-type: none"> en acier inox Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 5 niveaux 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
6	BILLOT EN POLYPROPYLENES <ul style="list-style-type: none"> Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
7	DIABLE <ul style="list-style-type: none"> à haut dossier force 250 Kg Roues à bandage caoutchouc Hauteur 1300 mm Largeur des bavettes 300 mm Peinture époxy 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
8	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 600 x 400 mm Capacité de Charge 250 Kg Minimum 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
9	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE <ul style="list-style-type: none"> Avec 2 étagères en soubassement Dimensions : 600 x 400 mm Capacité de Charge 100 Kg Minimum Hauteur : 750 mm 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE <ul style="list-style-type: none"> Tous en acier inoxydable épaisseur 10/10 , dim 1500x650x850 mm bord bombé avec contrepli étagère basse 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
11	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR <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 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dossierers 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 		
12	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU <ul style="list-style-type: none"> Commande à genou Clapet anti retour dossierer avant et arrière Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé Dossierer arrière inox avec distributeur de savon liquide Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
13	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 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
14	ETAGERE MOBILE EN PVC <ul style="list-style-type: none"> 05 Niveaux, 04 Roues nylon, chape Inox avec blocage sur sol sur 02 Roues ; Dimension : L 1000 x P600 x H1800. 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
15	ETAGERE MOBILE EN PVC <ul style="list-style-type: none"> 05 Niveaux, 04 Roues nylon, chape Inox avec blocage sur sol sur 02 Roues ; Dimension : L 1500 x P600 x H1800. 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
16	ECHELLE BASSE GN 1/1 DE 10 NIVEAUX <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
17	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**➤ LOT N°07 : MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT**

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	30		
2	TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE	U	8		
3	CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE	U	6		
4	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	12		
5	ETAGERE EN INOX	U	12		
6	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1		
7	DIABLE	U	2		
8	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	4		
9	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	4		
10	TABLE DE TRAVAIL CENTRALE	U	1		
11	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	2		
12	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	9		
13	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	9		
14	ETAGERE MOBILE EN PVC	U	20		
15	ETAGERE MOBILE EN PVC	U	20		
16	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX	U	8		
17	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX	U	12		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 8 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ LOT N° 8 : MATERIEL DE NETTOYAGE

- 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 items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE <ul style="list-style-type: none"> Aspirateur eau et poussières 30L minimum Type d'alimentation : Electrique 1200 W minimum Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac) 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	MONOBROSSE <ul style="list-style-type: none"> Application: Lustrage Vitesse: Haute vitesse Vitesse: 400 tpm minimum Puissance 1100 W minimum Pression du disque: 27 g/cm² minimum Niveau sonore :59 DBA +-10% Longueur du câble: 12,5 m minimum Dimensions : 56x43x117 cm -/- 10% 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE <ul style="list-style-type: none"> chariot equipe de : Presse a machoir 2 seaux de 15 l minimum 2 seaux de 6 l minimum porte sac poubelle de 100 L minimum Livré avec <ul style="list-style-type: none"> 200 sac poubelle 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
4	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
5	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
6	BALAI COCO 29 CM environ AVEC MANCHE <ul style="list-style-type: none"> Monture bois douille vis 	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
7	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
8	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur bleu	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
9	SEAU LAVEUR Capacité : 14 litres minimum Antibactérien couleur rouge	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
10	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS En INOX 304 Finition satinée 4 étagères réglables en hauteur 2 Portes battantes Serrure à poignée avec clef Vérins réglables en hauteur Toit en pente anti-poussière Dimensions $\pm 10\%$: L 950 x P 500 x H 1 800	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
11	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE Avec enrouleur de fil Alimentation électrique 220V Puissance 920W minimum Contenance Cuve 8L minimum Normes CE	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
12	MONOBROSSE A disque Accessibilité aux fonctions de shampooinage et lustrage Largeur de Travail + ou - 505 mm minimum Alimentation électrique 220 V Normes CE	Marque : Référence CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF➤ LOT N° 8 : MATERIEL DE NETTOYAGE

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	02		
2	MONOBROSSE	U	01		
3	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	02		
4	RACLETTÉ POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	10		
5	RACLETTÉ A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	10		
6	BALAI COCO 29 CM ENVIRON AVEC MANCHE	U	10		
7	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	05		
8	SEAU LAVEUR	U	12		
9	SEAU LAVEUR	U	12		
10	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	02		
11	ASPIRATEUR EAU-POUSSIÈRE	U	02		
12	MONOBROSSE	U	02		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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

Annexe ** 9 : Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent

➤ LOT N° 09 : PETIT MATERIEL 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 items, 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°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE <ul style="list-style-type: none"> 02 groupes avec adoucisseur Dimensions minimum : H x P x L :430 x 530x650 mm Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,9Kw mini Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Accessoire : <ul style="list-style-type: none"> 1 porte-filtre + filtre 1 tasse 2 portes-filtre + filtres 2 tasses 1 tuyau de purge pour évacuation 1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème 1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
2	BALANCE PESE CARCASSE <ul style="list-style-type: none"> Portée : 300 Kg. Cadran affichage électronique Livré avec : <ul style="list-style-type: none"> Plateau crochet de pesage. 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
3	TRANCHEUR <ul style="list-style-type: none"> 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 : <ul style="list-style-type: none"> démonte lame, aiguiser 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
4	BLENDER ELECTRIQUE <ul style="list-style-type: none"> Corps en abs avec variateur de vitesse 11000 a 18000 tpm Capacité : 1,5 litres minimum 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
5	PRESSE AGRUME CUVE <ul style="list-style-type: none"> en acier chromé avec levier Alimentation : 220 V - 50 Hz Production de 10 litres/heure. 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
6	EPLUCHEUSE A LEGUMES <ul style="list-style-type: none"> En inox capacité tubercules 10 kgs Evacuation frontale, sur piètement inox 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

ITEM n°	DESIGNAIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<ul style="list-style-type: none"> 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 		
7	MOULIN A CAFE <ul style="list-style-type: none"> Capacité : 02 Kg, Puissance : 356 W Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES, CUTTER <ul style="list-style-type: none"> cuve en inox ; capacité : 6 litres, Variateur de vitesse Alimentation : 220 V - 50 Hz Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur COUPE LEGUME TOUT INOX Livré avec équipement : <ul style="list-style-type: none"> 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm 1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE <ul style="list-style-type: none"> Diamètre plateau 24,5 cm Capacité 20 l minimum. Puissance 700 watts minimum Programmateur mécanique 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
10	Percolateur En acier inoxydable <ul style="list-style-type: none"> Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800 W minimum Alimentation : 220 V – 50 Hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
11	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER. <ul style="list-style-type: none"> conforme aux normes CE lame dentelé moteur de 750W minimum, Hauteur de coupe : 240 minimum Bâti en aluminium, Bloc moteur et plateau en inox Alimentation : 220 V – 50 Hz 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
12	Collecteur HACCP <ol style="list-style-type: none"> à couvercle avec bac en plastique 150 litres 	Marque : Référence : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

➤ LOT N° 09 : PETIT MATERIEL DE CUISINE

Item N	Désignation	Unité	Qté	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE	U	1		
2	BALANCE PESE CARCASSE	U	1		
3	TRANCHEUR	U	1		
4	BLENDER ELECTRIQUE	U	4		
5	PRESSE AGRUME CUVE	U	2		
6	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1		
7	MOULIN A CAFE	U	2		
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	1		
9	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	4		
10	PERCOLATEUR	U	4		
11	SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER	U	1		
12	COLLECTEUR HACCP	U	20		
Montant en H. TVA =					
Total de la TVA=					
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