Témara, le **11/11/2026**

Avis d'achat sur bon de commande
N°16/2026

Conformément aux dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics, le Complexe de Formation de Témara lance un bon de commande pour les prestations décrites ci-après.

Objet de la prestation : Entretien et réparation des matériels de cuisine au profit du Complexe de Formation de Témara.

Consistance de la prestation :

N°	Désignations	Unité de mesure	Quantité
1	FOUR À PÂTISSERIE À VAPEUR DIRECTE, 7 NIVEAUX, MARQUE ALPHATEC, RÉF. REP0745 : Diagnostic et réparation du système de régulation thermique signalant l'alarme thermostat (ER1). Contrôle et remplacement du condensateur défectueux, de référence SINtex 45.C3AS.10, 10 µF ± 5 %, ainsi que de toute autre pièce nécessaire à la réparation. Vérification du bon fonctionnement de l'équipement après intervention. Tension : 22 V Vitesse de rotation : 2 650 tr/min	UN	1
2	ARMOIRE NÉGATIVE À FROID VENTILÉ, 1/4, MARQUE MERCATUS, MODÈLE M2-750 : Diagnostic et réparation du système de régulation de température. Réglage ou remplacement du thermostat défectueux, si nécessaire, afin d'assurer l'atteinte et le maintien de la température de consigne requise de −18 °C. Fourniture de toutes les pièces nécessaires à la réparation et vérification du bon fonctionnement de l'équipement. 'Observation : Température atteinte : −12 °C''	UN	1
3	BATTEUR-MÉLANGEUR DE MARQUE LACOR : Diagnostic du bruit anormal au niveau du roulement. Contrôle mécanique et remplacement du roulement défectueux, ainsi que des pièces et accessoires nécessaires à la remise en état de fonctionnement de l'équipement.	UN	1
4	HOTTES D'EXTRACTION EN INOX : Fourniture et remplacement des courroies de transmission défectueuses, de référence A45, sur les deux hottes. Contrôle du système d'entraînement, réglage de la tension des courroies et vérification du bon fonctionnement après intervention.	UN	2

Important : Les Prestations sujets du présent avis d'achat doivent être conformes aux besoins du Maître d'ouvrage (Toute non-conformité fera l'objet du rejet du bon de commande).

Lieu d'exécution : CFMHT (Centre de Formation aux Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme), situé à Guich Loudaya.

Délai d'exécution de la prestation : 8 Jours

Date et heure limites de réception des devis des concurrents : 16/11/2026 à 10H00

Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics à l'adresse www.marchesJiublics.gov.ma

Le Directeur du complexe

FADHA BERDAI
Directeur du complexe
de Formation Témara
OFPPT