**.ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 148/ 2020**

|  |
| --- |
| **Financement : Projets OFPPT Hors Coopération** |

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux internats des CMC AGADIR, NADOR et LAAYOUNE de l’OFPPT, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine * Lot N° 2 : équipements frigorifiques * Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie * Lot N° 4 : Matériel de distribution, self- service et Matériel de travail et de rangement * Lot N° 5 : outillage de cuisine et de restauration |

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

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

**Objet du marché** :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux internats des CMC AGADIR, NADOR et LAAYOUNE de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

* Lot N° : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **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) :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

1. **Pour les personnes morales**

Je (1), soussigné .......................... (Prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

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

Au capital de:.....................................................................................................

Adresse du siège social de la société....................................................................

Adresse du domicile élu........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(2) et (3)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°.................................... (2) et (3)

N° de patente........................(2) et (3)

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(2) et (3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

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

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

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

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

**Fait à........................le....................**

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

**\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

Objet du marché :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée aux internats des CMC AGADIR, NADOR et LAAYOUNE de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

Je, soussigné : ................................................................... (Prénom, nom et qualité)

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

Adresse du domicile élu :.........................................................................................

Affilié à la CNSS sous le n° :................................. (1)

Inscrit au registre du commerce de............................................ (Localité) sous le n° ...................................... (1) n° de patente.......................... (1)

N° du compte courant postal, bancaire ou à la TGR…………………..(RIB), ouvert auprès de ……………………………………

**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), ouvert auprès de ……………………………………

N° d’identification fiscale……………………………………

N° de l’Identifiant Commun de l’Entreprise : ........................(1)

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

- à m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

5- m'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché ;

6- m'engage à ne pas faire par moi-même ou par personne interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusions du présent marché.

7- atteste que je remplis les conditions prévues par l'article 1er du dahir n° 1-02-188 du 12 JOUMADA I 1423 (23 juillet 2002) portant promulgation de la loi n°53-00 formant charte de la petite et moyenne entreprises (4).

8- atteste que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du Règlement des Marchés de l’OFPPT.

9- je certifie l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.

10- je reconnais avoir pris connaissance des sanctions prévues par l’article 142 du Règlement des Marchés de l’OFPPT, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....................le...........................

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par le concurrent pour les lots :**

**N°1,2,3,4 et 5**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| Bruleurs |  |  |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum |  |  |
| • Bruleurs en fonte, couronne simple et double |  |  |
| • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz |  |  |
| • Grilles en fonte |  |  |
| Four à gaz : |  |  |
| • Puissance : 6 Kw minimum |  |  |
| • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 |  |  |
| • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. |  |  |
| • Socle en acier inoxydable |  |  |
| • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. |  |  |
| • Convection naturelle type à circulation |  |  |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |  |  |
| •Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) |  |  |
| • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (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 par trains d’étincelles 220 V |  |  |
| • 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 EF avec robinet |  |  |
| **3** | **MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série 900 |  |  |
| capacité : 80 litres minimum |  |  |
| En acier inox AISI 304 |  |  |
| Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. |  |  |
| Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| Raccordement à la terre |  |  |
| Puissance : 15 KW minimum |  |  |
| Alimentation EC/EF |  |  |
| allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . |  |  |
| visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente |  |  |
| Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, |  |  |
| Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. |  |  |
| Fond penté vers orifice de vidange |  |  |
| Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d’épaisseur minimum |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inox AISI 304 |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Raccordement (Mise) à la terre |  |  |
| • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V |  |  |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |  |  |
| Caractéristique des bacs : |  |  |
| • 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 15/10 ème mm minimum |  |  |
| • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention |  |  |
| • Robinets de vidange d’huile |  |  |
| • Placard avec 2 portes |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • 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. |  |  |
| • 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** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. |  |  |
| Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. |  |  |
| Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| 2 Portes ouvrante a la française |  |  |
| Dimensions : 400x1800x900 |  |  |
| avec équipements des accessoires de gaz soit : |  |  |
| ·         Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. |  |  |
| ·         Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d’arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Description de la hotte |  |  |
| • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum |  |  |
| • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales |  |  |
| • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. |  |  |
| • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte |  |  |
| • Système d’éclairage de la hotte d’extraction |  |  |
| Description de Caisse d’extraction : |  |  |
| • Installation sur la terrasse ; |  |  |
| • Fabrication en tôle galvanisée ; |  |  |
| • Isolation thermo-acoustique ; |  |  |
| • Ouvertures latérales interchangeables ; |  |  |
| • Protection par disjoncteur ; |  |  |
| • Commande à doubles vitesses ; |  |  |
| Accessoires nécessaires par hotte : |  |  |
| - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm |  |  |
| - Coudes, couronnes de fixation nécessaires |  |  |
| - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds |  |  |
| Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes. |  |  |
| Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. |  |  |
| Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art |  |  |
| Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm |  |  |
| Caisson d’extraction : AT 18/18 Minimum |  |  |
| Nbre de filtres 8 |  |  |
| Nbre éclairage : 4 |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| · Dimensions : 400X400 mm |  |  |
| · En inox AISI 304, |  |  |
| · avec panier à déchets |  |  |
| · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| · Dimensions : 800X400 mm |  |  |
| · En inox AISI 304 |  |  |
| · avec panier à déchets |  |  |
| · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES** |  |  |
| 05 Niveaux GN 1/1 minimum |  |  |
| Construction en acier inox. |  |  |
| •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 |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % |  |  |
| •Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) |  |  |
| •Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % |  |  |
| MODES DE FONCTIONNEMENT |  |  |
| •Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles. |  |  |
| ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |  |  |
| •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. |  |  |
| •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. |  |  |
| •Relais thermique de sécurité du moteur. |  |  |
| •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes. |  |  |
| ACCESSOIRES STANDARD : |  |  |
|       sonde au cœur, |  |  |
|       système de lavage automatique |  |  |
|          Adoucisseur |  |  |
|       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 |  |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 : |  |  |
| -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 |  |  |
| **14** | **BALANCE PESE CARCASSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Portée : 300 Kg. |  |  |
| Cadran affichage électronique |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| Plateau |  |  |
| crochet de pesage. |  |  |
| **15** | **TRANCHEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| en alliage aluminium anodisé inoxydable, |  |  |
| transmission par pignon, |  |  |
| Alimentation 220 V - 50 Hz |  |  |
| capacité de coupe 250 mm, |  |  |
| lame acier chromé, |  |  |
| Réglage d'épaisseur, |  |  |
| chariot démontable |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| démonte lame, |  |  |
| aiguiseur, |  |  |
| **16** | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Corps en abs avec variateur de vitesse |  |  |
| 11000 a 18000 tpm |  |  |
| Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
| **17** | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| en acier chromé avec levier |  |  |
| Alimentation : 220 V - 50 Hz |  |  |
| Production de 10 litres/heure. |  |  |
| **18** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En inox |  |  |
| capacité tubercules 10 kgs |  |  |
| Evacuation frontale, |  |  |
| sur piètement inox |  |  |
| avec bac récupération épluchures, |  |  |
| fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade. |  |  |
| Alimentation électrique 220 V - 50 Hz, |  |  |
| Puissance 300 W |  |  |
| Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |
| **19** | **MOULIN A CAFE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Capacité : 02 Kg, |  |  |
| Puissance : 356 W |  |  |
| Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g |  |  |
| **20** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| CUTTER |  |  |
| 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 : |  |  |
| 1 éminceur 3 mm |  |  |
| 1 trancheur 8 mm |  |  |
| 1 bâtonnet 4\*4 |  |  |
| 1 râpe 3 mm |  |  |
| 1 cube 10 mm |  |  |
| **21** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètre plateau 24,5 cm |  |  |
| Capacité 20 l minimum. |  |  |
| Puissance 700 watts minimum |  |  |
| Programmateur mécanique |  |  |
| **22** | **PERCOLATEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| 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 |  |  |
| **23** | **Collecteur HACCP** |  |  |
| à couvercle |  |  |
| avec bac en plastique 150 litres |  |  |
| **24** | **BATTEUR MELANGEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 15 Litres minimum |  |  |
| cuve inox |  |  |
| Puissance : 250 w |  |  |
| Alimentation : 220 V + T - 50 Hz |  |  |
| Avec variateur de vitesse |  |  |
| Avec grille protection de cuve |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| fouet, |  |  |
| batteur plat |  |  |
| crochet |  |  |
| **25** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| portée de 10 KG |  |  |
| précision à 2 grammes |  |  |
| fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **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** | **6** |  | |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **3** | **MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | | **U** | **3** |  | |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm** | | **U** | **36** |  | |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm** | | **U** | **6** |  | |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | | **U** | **3** |  | |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | | **U** | **8** |  | |  |
| **14** | **BALANCE PESE CARCASSE** | | U | **3** |  | |  |
| **15** | **TRANCHEUR** | | U | **3** |  | |  |
| **16** | **BLENDER ELECTRIQUE** | | **U** | **6** |  | |  |
| **17** | **PRESSE AGRUME CUVE** | | **U** | **8** |  | |  |
| **18** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** | | **U** | **3** |  | |  |
| **19** | **MOULIN A CAFE** | | **U** | **10** |  | |  |
| **20** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** | | **U** | **3** |  | |  |
| **21** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | | **U** | **11** |  | |  |
| **22** | **PERCOLATEUR** | | **U** | **6** |  | |  |
| **23** | **Collecteur HACCP** | | **U** | **30** |  | |  |
| **24** | **BATTEUR MELANGEUR** | | **U** | **3** |  | |  |
| **25** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision** | | **U** | **3** |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| Livrée avec : |  |  |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **2** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| Livrée avec : |  |  |
| 3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **3** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Chambre modulaire |  |  |
| Dimensions ± 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 (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum |  |  |
| Alimentation Mono 220 V - 50 Hz |  |  |
| Fourni avec : |  |  |
| Rayonnage à 4 nivaux 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 |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Chambre modulaire |  |  |
| Dimensions extérieurs ± 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 |  |  |
| Fourni avec : |  |  |
| Rayonnage à 4 nivaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum |  |  |
| Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **03** |  |  |
| **2** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **11** |  |  |
| **3** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **03** |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** | **U** | **03** |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** | **U** | **03** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 3 : Matériel de laverie etMatériel de buanderie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 : |  |  |
| Dispositif d'injection des produits de lessive |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Dimensions : 500 x 500** |  |  |
| **8 rangers minimum** |  |  |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Chargement frontal |  |  |
| Capacité : 23 kg minimum ; |  |  |
| Vitesse d’essorage : 500 tr/min minimum ; |  |  |
| A socle fixe ; |  |  |
| Variateur de vitesse à fréquence |  |  |
| Programmateur ; |  |  |
| Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; |  |  |
| Puissance : 15 Kw minimum ; |  |  |
| Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| **8** | **CALENDREUSE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| **9** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Tube acier époxy |  |  |
| 2 portes sacs avec couvercle |  |  |
| 4 roues pivotantes |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 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 |  |  |
| **11** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| chauffante, aspirante, |  |  |
| 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, |  |  |
| socle avec pédale double effet. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot N° 3 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** | **U** | **3** |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** | **U** | **8** |  |  |
| **3** | **PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum** | **U** | **24** |  |  |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL** | **U** | **18** |  |  |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX** | **U** | **18** |  |  |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE** | **U** | **6** |  |  |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE** | **U** | **3** |  |  |
| **8** | **CALENDREUSE** | **U** | **3** |  |  |
| **9** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** | **U** | **3** |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** | **U** | **3** |  |  |
| **11** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,** | **U** | **3** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions ± 10 % : L x P x H hors tout 1500x800x900 mm |  |  |
| Structure |  |  |
| •   entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 20/10 minimum |  |  |
| •    Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm |  |  |
|          Plinthe en inox Colonnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixées sur piètement |  |  |
|          Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm |  |  |
|          Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) |  |  |
| •     4 vérins réglables en hauteur ; |  |  |
| •     Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures |  |  |
|          Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 |  |  |
|          Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE) |  |  |
|          Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe |  |  |
| Rampe |  |  |
| •   Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit |  |  |
| •   Eclairage du meuble par lampes incorporé |  |  |
|       Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum |  |  |
| Cuve |  |  |
| • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 |  |  |
| • Chauffage par résistances blindées. |  |  |
| • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives. |  |  |
| • Protection par thermostat de sécurité. |  |  |
| • Isolation laine de verre. |  |  |
| • Remplissage automatique avec contrôle du niveau. |  |  |
| Réserve |  |  |
| •   Thermostat de régulation à bulbe réglable. |  |  |
| •   Protection par thermostat de sécurité. |  |  |
| •   Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge |  |  |
| •   Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz |  |  |
| •   Puissance totale 2,5Kw minimum + 1,5 KW pour l'halogène |  |  |
|       1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d’eau |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimension ±10% : **1500X800X1800mm** |  |  |
| **STRUCTURE** |  |  |
|          Acier inox de qualité alimentaire |  |  |
|          Alimentation : Mono 230 V+T |  |  |
|          Puissance : 1.5 Kw minimum |  |  |
|          Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm |  |  |
| Pieds robustes réglables en hauteur |  |  |
|       habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix |  |  |
|       Eclairage néon incorporé |  |  |
|       Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles |  |  |
|       Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum |  |  |
|       Plinthe en inox sur toute la longueur |  |  |
| **VITRINES** |  |  |
|       Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine |  |  |
|       Réglage de la température par thermostat digital |  |  |
|       Température : +4°/+12°C |  |  |
|       Côté service : 1porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit ou similaire |  |  |
|       Côté client : portes battantes en méthacrylate ou en verre type glace securit ou similaire |  |  |
|       Réfrigération ventilée |  |  |
| **Cuve :** |  |  |
|          Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. |  |  |
|          Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. |  |  |
|          Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal) |  |  |
|          La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2° |  |  |
|          Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage) |  |  |
|          Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public |  |  |
|          Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane |  |  |
|          Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches |  |  |
|          Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 |  |  |
|       Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |
| **Dessus du meuble** : |  |  |
|       Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm , angles arrondis |  |  |
|       Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) |  |  |
|       Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm |  |  |
| Livré avec : |  |  |
|          6 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire |  |  |
|          Lumière intérieure, basse consommation |  |  |
| PLAQUE FROIDE |  |  |
|                    Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre |  |  |
|                    Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 |  |  |
| RESERVE FROIDE |  |  |
|          Réserve inférieure réfrigérée |  |  |
|          Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C |  |  |
|          isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 |  |  |
|          Réfrigération ventilée |  |  |
| Livré avec glissières extractibles |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dim : **Dim : 600 x 800 x 900 mm ±10%** |  |  |
| Inox AISI 304 assiette à niveau constant |  |  |
| alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz |  |  |
| Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) |  |  |
| Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum |  |  |
| Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459 |  |  |
| Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur |  |  |
| Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm |  |  |
| Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) |  |  |
| Présentation Scotch Bite sur le dessus |  |  |
| Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm |  |  |
| Construction entièrement en acier inox 18.10 |  |  |
| Couverture de protection |  |  |
| Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels |  |  |
| **4** | **MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum |  |  |
| Bas : plateaux |  |  |
| Acier utilisé sera inox AISI 304 |  |  |
| Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm |  |  |
| Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm |  |  |
| Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble |  |  |
| Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm |  |  |
| présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1. |  |  |
| **5** | **MEUBLE A VERRES MOBILE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dim 700X800X1500 mm ±10% |  |  |
| En casier |  |  |
| distributeur à verres 8 niveaux de |  |  |
| Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein |  |  |
| Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm |  |  |
| 500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ |  |  |
| Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **7** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| •        Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum |  |  |
| •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé |  |  |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |  |  |
| •        Ceinture haute de 90mm |  |  |
| •        4 roulettes dont 2 avec freins |  |  |
| En dessous : |  |  |
| •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |  |  |
| •        une étagère basse |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        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 : |  |  |
| •        une étagère basse |  |  |
| **9** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum |  |  |
| •        3 niveaux 875X546X845 mm |  |  |
| •        4 roues pivotantes avec 2 autobloquants |  |  |
| **10** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        en acier inox, portes coulissantes |  |  |
| •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % |  |  |
| •        sur roulettes |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX 05 Niveaux** |  |  |
| **•        en acier inox** |  |  |
| **•        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %** |  |  |
| **12** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| **13** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Sur pied inox AISI 304, |  |  |
| •        Billot en polypropylènes hauteur100 mm +/- 10% |  |  |
| •        Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm |  |  |
| **14** | **DIABLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        à haut dossier |  |  |
| •        force 250 Kg |  |  |
| •        Roues à bandage caoutchouc |  |  |
| •        Hauteur 1300 mm |  |  |
| •        Largeur des bavettes 300 mm |  |  |
| •       Peinture époxy |  |  |
| **15** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **16** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Avec 2 étagères en soubassement |  |  |
| •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| •        Hauteur : 750 mm |  |  |
| **17** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000** |  |  |
| **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **18** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        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 |  |  |
| **19** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|       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 |  |  |
|  |  |  |
| Livré avec : |  |  |
|          Distributeur de serviettes papier, |  |  |
|          Distributeur de savon, |  |  |
|          Brosse à ongle |  |  |
|          Poubelle pour les serviettes |  |  |
|  |  |  |
| **20** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Fixe équipé de :** |  |  |
| •        une lance de 15 m |  |  |
| •        Enrouleur |  |  |
| •        un pistolet antichoc |  |  |
| •        Distributeur de produit |  |  |
| •        panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

Lot N° 4 : Matériel de distribution , self- service et Matériel de travail et de rangement

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD** | **U** | **3** |  |  |
| **2** | **MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES** | **U** | **3** |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** | **U** | **3** |  |  |
| **4** | **MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN** | **U** | **3** |  |  |
| **5** | **MEUBLE A VERRES MOBILE** | **U** | **3** |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS** | **U** | **9** |  |  |
| **7** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** | **U** | **48** |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE** | **U** | **16** |  |  |
| **9** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** | **U** | **9** |  |  |
| **10** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** | **U** | **21** |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX 05 Niveaux** | **U** | **15** |  |  |
| **12** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** | **U** | **12** |  |  |
| **13** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** | **U** | **3** |  |  |
| **14** | **DIABLE** | **U** | **3** |  |  |
| **15** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** | **U** | **3** |  |  |
| **16** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** | **U** | **3** |  |  |
| **17** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** | **U** | **3** |  |  |
| **18** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** | **U** | **10** |  |  |
| **19** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** | **U** | **6** |  |  |
| **20** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** | **U** | **6** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et Caractéristiques Techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Bac gastronorme** inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **2** | **Bac gastronorme** inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **3** | **Bac gastronorme** inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **4** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/1 sans poignée |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **5** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/2 sans poignée |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **6** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/3 sans poignée |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **7** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/1 |  |  |
| Marque : |  |  |
| **8** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/2 |  |  |
| Marque : |  |  |
| **9** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/3 |  |  |
| Marque : |  |  |
| **10** | **Calotte** inox Ø 320 mm ± 10 % |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **11** | **Cul de poule** inox Ø 240mm ± 10 % |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **12** | **Passoire conique** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Qualité inox 18/10 |  |  |
| **13** | **Couteau d'office** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **Largeur 7 cm** minimum |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| **14** | **Couteau de cuisine** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **largeur 15 cm minimum** |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| **15** | **Couteau à désosser** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **Largeur : 13 cm minimum** |  |  |
| Lame courte et rigide en acier inoxydable |  |  |
| Manche riveté |  |  |
| mitre carrée. |  |  |
| **16** | **Couteau à poisson** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Lame en acier inoxydable |  |  |
| **17** | **Couteau batte** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Manche en POM |  |  |
| **18** | **Ciseaux à poisson** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **19** | **Ecailleur à poisson** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **20** | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur de 270mm minimum ± 10 % |  |  |
| **21** | **Fourchette chef 2 dents** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| longueur 180mm minimum ± 10 % |  |  |
| **22** | **Scie à viande** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| longueur 180mm minimum |  |  |
| **23** | **Fusil mèche ronde** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Longueur Mèche de 30 cm minimum |  |  |
| Manche noir |  |  |
| mèche ronde |  |  |
|  |  |  |
| **24** | **Racloir à billot** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **25** | **Coupe oeufs en quartiers** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **26** | **Coupe oeufs en rondelles** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **27** | **Dérouleur ficelle sur table** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **28** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **29** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **30** | **Araignée acier inoxydable** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **Ø de 110 à 140 mm** |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **31** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **32** | **Entonnoir** |  |  |
| Marque : |  |  |
| - En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| - 2 diamètres de sortie utilisables avec embout Ø 3 mm et Ø 6 mm |  |  |
| - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout Ø 9 mm |  |  |
| - Support d’entonnoir |  |  |
| **33** | **Brosse en inox** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Manche en bois |  |  |
| **34** | **Moulin à légumes** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| Fournis avec 3 grilles |  |  |
| **35** | **Mandoline** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **36** | **Ouvre boîte** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **Tête porte-couteau facilement amovible** |  |  |
| **Convient pour tous types de boîtes,** |  |  |
| **Tête et poignée en matériau composite.** |  |  |
| **Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé** |  |  |
| **37** | **Planche à découper** |  |  |
| Marque : |  |  |
| en polyéthylène 500 haute densité |  |  |
| blanc - Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **38** | **Râpe à muscade** |  |  |
| Marque : |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| **39** | **Saupoudreuse** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **Saupoudreuse à couvercle perforé** |  |  |
| **en acier inoxydable.** |  |  |
| **Couvercle à baïonnette.** |  |  |
| **Contenance : 0,25 litre** |  |  |
| **40** | **Seau plastique** |  |  |
| Marque : |  |  |
| matière PP |  |  |
| Avec couvercle |  |  |
| qualité alimentaire, |  |  |
| forme cylindrique |  |  |
| coloris : Blanc pour corps et couvercles |  |  |
| Avec anse |  |  |
| Capacités 10 L minimum |  |  |
| **41** | **Mesure litre** |  |  |
| Marque : |  |  |
| Doseur, verseur gradué en acier inoxydable. |  |  |
| Contenance: 100 cl |  |  |
| **42** | **Distributeur papier alu / film** |  |  |
| Marque : |  |  |
| **43** | **Plateau polypropylène NSF** |  |  |
| **Dimensions : 260x360 mm minimum** |  |  |
| **44** | **Carafe à eau base carrée** |  |  |
| Capacité : 1 litre |  |  |
| **45** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** |  |  |
| **46** | **Bol porcelaine blanche de type éco** Ø 130 mm ± 10 % |  |  |
| **47** | **Fourchette de table de type éco** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **48** | **Couteau de table monobloc de type éco** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **49** | **Cuillère de table de type éco** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **50** | **Cuillère à café de type éco** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **51** | **Verre trempé de type éco empilable** |  |  |
| **Capacité : 20 cl minimum** |  |  |
| **52** | **Saladier granité** |  |  |
| **53** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,** |  |  |
| **longueur 1200 mm** ± 10 % |  |  |
| **54** | **Spatule** inox, |  |  |
| large coudée, |  |  |
| manche polypropylène noir surmoulé |  |  |
| Dimensions : 150x80 mm ± 10 % |  |  |
| **55** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large** Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 % |  |  |
|
| **56** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **57** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **58** | **Verre à thé décor type Maroc** |  |  |
| **Capacité : 15 cl minimum** |  |  |
| **59** | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
| **60** | **Plateau rond de service antidérapant** |  |  |
| Diamètre : 400 minimum |  |  |
| **61** | **Plateau ovale de service antidérapant** |  |  |
| **62** | **Plateau de service à anse rectangulaire** |  |  |
| **63** | **Moutardier** |  |  |
| **64** | **Huilier vinaigrier** |  |  |
| **65** | **Beurrier** |  |  |
| **66** | **Ramasse miette** |  |  |
| **67** | **Coupelle à sucre** |  |  |
| **68** | **Cendrier** |  |  |
| **69** | **Corbeille à pain** en ronde Ø 200mm minimum |  |  |
| **70** | **Ramequin** en porcelaine |  |  |
| Diamètre : 80 mm minimum |  |  |
| **71** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 % |  |  |
| **72** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 % |  |  |
| **73** | **Saucières** |  |  |
| En inox |  |  |
| Capacité 15 cl minimum |  |  |
| **74** | **Moulin à poivre** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| en acrylique |  |  |
| **75** | **Moulin à sel** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| en acrylique |  |  |
| **76** | **Vase** en verre de type académie hauteur 250mm |  |  |
| **77** | **Vase** en verre de table hauteur 140mm |  |  |
| **78** | **Protège menu** |  |  |
| **79** | **Chevalets de table** en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21 |  |  |
| **80** | **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **81** | **Nappe en plastique :** |  |  |
| **- dim : 1500 x 100 mm environ** |  |  |
| **82** | **Serviette de cuisine :** |  |  |
| -           **couleur blanche** |  |  |
| -          **Dim : 500 x 500 mm** |  |  |
| **83** | **Plaque à pâtisserie** tôle acier noir bord pincé 600X400mm |  |  |
| **84** | **Grille pâtisserie** inox de 530 x 325 mm |  |  |
| **85** | **Grille pâtisserie** inox 600 x 400 mm |  |  |
| **86** | **Couteau à génoise** |  |  |
| **87** | **Canneleurs** inox, gaucher |  |  |
|
| **88** | **Canneleurs** inox, droitier |  |  |
| **89** | **Spatule flexible** de 180mm± 10 % |  |  |
| **90** | **Rouleau à pâtisserie** nylon 500 Ø 45mm ± 5 % |  |  |
| **91** | **Cadre à opéra** |  |  |
| **En inox** |  |  |
| **Dimensions : 57x38x3,5** ± 10 % |  |  |
| **92** | **Panière à pain** |  |  |
| **93** | **Tamis** tout inox |  |  |
| Ø de 350 ± 10 % |  |  |
| N° de maille : 20 |  |  |
| **94** | **Pinceau plat** |  |  |
| **95** | **Spatule pâtissière** |  |  |
| longueur 240mm ± 10 % |  |  |
| **96** | **Rouleau pic-vite** |  |  |
| **97** | **Pince pâte** |  |  |
| **98** | **Roulette à pâte** |  |  |
| **99** | **Racle tout** nylon |  |  |
| **100** | **Coupe tout** |  |  |
| **101** | **Pelle** aluminium |  |  |
| longueur de 210mm ± 10 % |  |  |
| **102** | **Noyaux de cuisson** |  |  |
| **En aluminium pur A5** |  |  |
| **En kg.** |  |  |
| **103** | **Emporte pièce cannelée** |  |  |
| en nylon boite de 9 |  |  |
| **104** | **Emporte pièce unie** |  |  |
| en nylon boite de 8 |  |  |
| **105** | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
|
| **106** | **Boîte à épices** |  |  |
| **107** | **Tamis** inox |  |  |
| Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 % |  |  |
| **108** | **Thermomètre confiseur** |  |  |
|
| **109** | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
|
| **110** | **Marmite traiteur en inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 27 cm environ |  |  |
| - hauteur : 27 cm environ |  |  |
| - capacité : 15 litres minimum |  |  |
| **111** | **Marmite traiteur en inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 35 cm environ |  |  |
| - hauteur : 35 cm environ |  |  |
| - capacité : 33 litres minimum |  |  |
| **112** | **Marmite traiteur en inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| triple fond (inox/alu/inox) |  |  |
| avec couvercle de : |  |  |
| - Ø : 50 cm environ |  |  |
| - hauteur : 50 cm environ |  |  |
| - capacité : 98 litres minimum |  |  |
| **113** | **Poêle** tôle bleue Ø 220 mm ± 10 % |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **114** | **Poêle** tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **115** | **Couscoussier Inox avec Couvercle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| Capacité : 50 litres minimum |  |  |
| Hauteur : 40 cm environ |  |  |
| Diamètre : 40 cm environ |  |  |
| Casserole en inox |  |  |
| Diamètre : 28 cm environ |  |  |
| Hauteur : 14 cm environ |  |  |
| Capacité : 8 litres minimum |  |  |
| **116** | **Jeu de 5 casseroles en inox** |  |  |
|  |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm** |  |  |
| **117** | **Collecteur de déchets** |  |  |
|  |  |  |
| **Capacité :** 100 litres |  |  |
| avec couvercle polypropylène |  |  |
| et commande inox non manuelle |  |  |
| 2 roues |  |  |
|  |  |  |
| **118** | **Thermos** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| En inox |  |  |
| Capacité : 1 litre minimum |  |  |
| **119** | **Théière inox** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| - capacité : 1 litre minimum |  |  |
|  |  |  |
| **120** | **Bouilloire en aluminium** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| capacité : 4 l minimum |  |  |
| **121** | **Percolateur** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| 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 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 5 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Bac gastronorme** inox GN 1/1. | **U** | **30** |  |  |
| **2** | **Bac gastronorme** inox GN 1/2 | **U** | **30** |  |  |
| **3** | **Bac gastronorme** inox GN 1/3 | **U** | **30** |  |  |
| **4** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/1 sans poignée | **U** | **30** |  |  |
| **5** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/2 sans poignée | **U** | **30** |  |  |
| **6** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/3 sans poignée | **U** | **30** |  |  |
| **7** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/1 | **U** | **12** |  |  |
| **8** | **Egouttoir en** inox **pour bac gastronorme** GN 1/2 | **U** | **12** |  |  |
| **9** | **Egouttoir** en inox  **pour bac gastronorme** GN 1/3 | **U** | **12** |  |  |
| **10** | **Calotte** inox Ø 320 mm **± 10 %** | **U** | **30** |  |  |
| **11** | **Cul de poule** inox Ø 240mm **± 10 %** | **U** | **12** |  |  |
| **12** | **Passoire conique** | **U** | **12** |  |  |
| **13** | **Couteau d'office** | **U** | **500** |  |  |
| **14** | **Couteau de cuisine** | **U** | **15** |  |  |
| **15** | **Couteau à désosser** | **U** | **15** |  |  |
| **16** | **Couteau à poisson** | **U** | **6** |  |  |
| **17** | **Couteau batte** | **U** | **6** |  |  |
| **18** | **Ciseaux à poisson** | **U** | **6** |  |  |
| **19** | **Ecailleur à poisson** | **U** | **6** |  |  |
| **20** | **Fourchette 2 dents** | **U** | **6** |  |  |
| **21** | Fourchette chef 2 dents | **U** | **6** |  |  |
| **22** | Scie à viande | **U** | **6** |  |  |
| **23** | **Fusil mèche ronde** | **U** | **6** |  |  |
| **24** | **Racloir à billot** | **U** | **15** |  |  |
| **25** | **Coupe oeufs en quartiers** | **U** | **15** |  |  |
| **26** | **Coupe oeufs en rondelles** | **U** | **15** |  |  |
| **27** | **Dérouleur ficelle sur table** | **U** | **6** |  |  |
| **28** | **Louche inox monobloc Ø 80mm ± 5 %** | **U** | **6** |  |  |
| **29** | **Ecumoire inox monobloc Ø 80mm ± 5 %** | **U** | **6** |  |  |
| **30** | **Araignée acier inoxydable** | **U** | **12** |  |  |
| **31** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** | **U** | **6** |  |  |
| **32** | **Entonnoir** | **U** | **6** |  |  |
| **33** | **Brosse en inox** | **U** | **30** |  |  |
| **34** | **Moulin à légumes** | **U** | **12** |  |  |
| **35** | **Mandoline** | **U** | **6** |  |  |
| **36** | **Ouvre boîte** | **U** | **6** |  |  |
| **37** | **Planche à découper** | **U** | **15** |  |  |
| **38** | **Râpe à muscade** | **U** | **12** |  |  |
| **39** | **Saupoudreuse** | **U** | **12** |  |  |
| **40** | **Seau plastique** | **U** | **15** |  |  |
| **41** | **Mesure litre** | **U** | **6** |  |  |
| **42** | **Distributeur papier alu / film** | **U** | **6** |  |  |
| **43** | **Plateau polypropylène NSF** | **U** | **6** |  |  |
| **44** | **Carafe à eau base carrée** | **U** | **75** |  |  |
| **45** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** | **U** | **120** |  |  |
| **46** | **Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130mm ± 10 %** | **U** | **820** |  |  |
| **47** | **Fourchette de table de type éco** | **U** | **820** |  |  |
| **48** | **Couteau de table monobloc de type éco** | **U** | **820** |  |  |
| **49** | **Cuillère de table de type éco** | **U** | **820** |  |  |
| **50** | **Cuillère à café de type éco** | **U** | **820** |  |  |
| **51** | **Verre trempé de type éco empilable** | **U** | **820** |  |  |
| **52** | **Saladier granité** | **U** | **120** |  |  |
| **53** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond** | **U** | **6** |  |  |
| **54** | **Spatule** inox | **U** | **30** |  |  |
| **55** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large** | **U** | **820** |  |  |
| **56** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **72** |  |  |
| **57** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **72** |  |  |
| **58** | **Verre à thé décor type Maroc** | **U** | **150** |  |  |
| **59** | **Ramasse couverts plastique** | **U** | **30** |  |  |
| **60** | **Plateau rond de service antidérapant** | **U** | **30** |  |  |
| **61** | **Plateau ovale de service antidérapant** | **U** | **30** |  |  |
| **62** | **Plateau de service à anse rectangulaire** | **U** | **820** |  |  |
| **63** | **Moutardier** | **U** | **30** |  |  |
| **64** | **Huilier vinaigrier** | **U** | **30** |  |  |
| **65** | **Beurrier** | **U** | **30** |  |  |
| **66** | **Ramasse miette** | **U** | **30** |  |  |
| **67** | **Coupelle à sucre** | **U** | **60** |  |  |
| **68** | **Cendrier** | **U** | **15** |  |  |
| **69** | **Corbeille à pain** | **U** | **60** |  |  |
| **70** | **Ramequin en porcelaine** | **U** | **120** |  |  |
| **71** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm **± 10 %** | **U** | **30** |  |  |
| **72** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm **± 10 %** | **U** | **30** |  |  |
| **73** | **Saucières** En inox | **U** | **30** |  |  |
| **74** | **Moulin à poivre** | **U** | **15** |  |  |
| **75** | **Moulin à sel** | **U** | **15** |  |  |
| **76** | **Vase** en verre de type académie hauteur 250mm | **U** | **15** |  |  |
| **77** | **Vase** en verre de table hauteur 140mm | **U** | **30** |  |  |
| **78** | **Protège menu** | **U** | **6** |  |  |
| **79** | **Chevalets de table** en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21 | **U** | **3** |  |  |
| **80** | **Verre gironne 22 cl** | **U** | **820** |  |  |
| **81** | **Nappe plastique** | **U** | **120** |  |  |
| **82** | **Serviette de cuisine** | **U** | **150** |  |  |
| **83** | **Plaque à pâtisserie** tôle acier noir bord pincé 600X400mm | **U** | **30** |  |  |
| **84** | **Grille pâtisserie** inox de 530 x 325 mm | **U** | **30** |  |  |
| **85** | **Grille pâtisserie** inox 600 x 400 mm | **U** | **30** |  |  |
| **86** | **Couteau à génoise** | **U** | **12** |  |  |
| **87** | **Canneleurs** inox, gaucher | **U** | **15** |  |  |
| **88** | **Canneleurs** inox, droitier | **U** | **15** |  |  |
| **89** | **Spatule flexible** de 180mm± 10 % | **U** | **12** |  |  |
| **90** | **Rouleau à pâtisserie** nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | **U** | **12** |  |  |
| **91** | **Cadre à opéraEn inox** | **U** | **12** |  |  |
| **92** | **Panière à pain** | **U** | **12** |  |  |
| **93** | **Tamis** tout inox | **U** | **6** |  |  |
| **94** | **Pinceau plat** | **U** | **6** |  |  |
| **95** | **Spatule pâtissière** | **U** | **6** |  |  |
| **96** | **Rouleau pic-vite** | **U** | **6** |  |  |
| **97** | **Pince pâte** | **U** | **6** |  |  |
| **98** | **Roulette à pâte** | **U** | **6** |  |  |
| **99** | **Racle tout** nylon | **U** | **6** |  |  |
| **100** | **Coupe tout** | **U** | **6** |  |  |
| **101** | **Pelle** aluminium | **U** | **6** |  |  |
| **102** | **Noyaux de cuisson en aluminium pur A5 En kg.** | **U** | **6** |  |  |
| **103** | **Emporte pièce cannelée** en nylon boite de 9 | **U** | **6** |  |  |
| **104** | **Emporte pièce unie** en nylon boite de 8 | **U** | **6** |  |  |
| **105** | **Saupoudreuse à sucre** | **U** | **12** |  |  |
| **106** | **Boîte à épices** | **U** | **12** |  |  |
| **107** | **Tamis** inox Diamètre : 310 mm maille 30 mm ± 10 % | **U** | **6** |  |  |
| **108** | **Thermomètre confiseur** | **U** | **6** |  |  |
| **109** | **Sucrier doseur de sucre** | **U** | **6** |  |  |
| **110** | **Marmite traiteur** en inox Ø : 27 cm environ | **U** | **6** |  |  |
| **111** | **Marmite traiteur** en inox - Ø : 35 cm environ | **U** | **6** |  |  |
| **112** | **Marmite traiteur** en inox - Ø : 50 cm environ | **U** | **6** |  |  |
| **113** | **Poêle** tôle bleue Ø220 mm ± 10 % | **U** | **12** |  |  |
| **114** | **Poêle** tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | **U** | **12** |  |  |
| **115** | **Couscoussier Inox avec Couvercle** | **U** | **6** |  |  |
| **116** | **Jeu de 5 casseroles en inox** | **U** | **12** |  |  |
| **117** | **Collecteur de déchets** | **U** | **30** |  |  |
| **118** | **Thermos** | **U** | **30** |  |  |
| **119** | **Théière inox** | **U** | **60** |  |  |
| **120** | **Bouilloire en aluminium** | **U** | **6** |  |  |
| **121** | **Percolateur** | **U** | **6** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**