Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR** **Marque :** **Référence :** Série 900 <u>Construction :</u> • équipé de **4 plaques en Fonte rondes ou carrées.** • Puissance électrique :14 kw minimum • Nombre de feux : 4 • 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 • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre •Voyants témoins, commutateurs • Bac récupérateur des graisses • Commutateur réglable •Thermostat automatique de sécurité afin d'éviter la surchauffe des plaques <u>Four à électrique :</u> • Puissance : 6 Kw minimum • Intérieur tout inox • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur minimum.	-	-

Service achat des équipements S.A.E

	• Thermostat réglable de 120 à 180 °C minimum. • Equipé d'une grille GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien •Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;			
2	**PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELALCTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES** **Marque :** **Référence :** Série 900 • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • allumage électrique 380v + Terre – 50 Hz • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome épaisseur 15 mm minimum • Puissance : 16 KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres minimum)			

Service achat des équipements S.A.E

	• Régulation thermostatique de environ de 50° à 300°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum. •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;			
3	**FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L** **Marque :** **Référence :** Série 900 Construction : • En acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum. • Dimensions : 400X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse électrique monoblocs à un bac • Vanne de vidange et d'un grand panier à frites Caractéristique des bacs : • Capacité 15 L minimum •Cuve inox, fixe à zone froide. • Bac récupérateur de capacité minimal 15 L minimum. • Alimentation électrique 380v + Terre – 50 Hz •Raccordement (Mise) à la terre • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max			

Service achat des équipements S.A.E

	• Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boite étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;			
4	**HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE** **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 en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte • Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique • Interrupteur d'éclairage étanche. <u>Description de Caisson d'extraction :</u> **Marque :**	-	-	

Service achat des équipements S.A.E
Office de la formation professionnelle et de promotion du travail

	Référence : • Installation sur la terrasse ; •Caisson d´extraction 400 °C/1h • Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie. • Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion ; • Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt. • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Nbre éclairage : 2 Accessoires nécessaires par hotte : -Raccordement électrique **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - 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. Dimensions de la hotte L x l x h : 3600x1200x480 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson. Caisson d'extraction : Débit minimal **5900 M3/h** , pression disponible **300 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise). Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, visière, boite étanche, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….)		

Service achat des équipements S.A.E

5	**SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** **Marque :** **Référence :** Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Support murale en acier inoxydable. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).			
6	**CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** **Marque :** **Référence :** Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253.** • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. •Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.			

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	•Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. •Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphoïde			
7	**CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS** **Marque :** **Référence** Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme **NF EN 1253.** • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Absence totale de zone morte pour une évacuation complète afin d'éviter les eaux stagnantes, les mauvaises odeurs, la prolifération bactérienne.			

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	• Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphoïde, Cuve télescopique, Anneau de drainage. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. •Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphoïde et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphoïde			
8	**MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** **Marque :** **Référence :** Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée. Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). Alimentation monophasée 220 V+T			

Service achat des équipements S.A.E

	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).			
9	**FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES** **06 Niveaux GN 1/1** Construction en acier inox. • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. •Commandes Digitale •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 10 KW minimum •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz MODES DE CUISSON • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.			

Service achat des équipements S.A.E

	• Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). 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 STANDARDS:** •Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1 • Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage). •Sonde de température centrale à capteur unique •Port USB pour télécharger les données HACCP •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) •Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur) Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé Hotte aspirante intégrée au four, Avec un Système de ventilation mécanique complet qui élimine ainsi un conduit d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs. • manuel d'installation et d'entretien •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.	-	-	

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).			
10	**PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE** programmable 2 feux affichage numérique feux indépendants **Marque** **Référence** La plaque électrique à induction 2 feux indépendants délivre une puissance de 2000 W. Elle est équipée d'un affichage numérique. La plaque est en verre céramique. Les 2 feux indépendants ont une puissance allant de 500 à 2000 W pour la plaque de gauche et de 500 à 1500 W pour la plaque de droite. Cette plaque s'adapte à tous types d'environnement comme : les camping-cars, les appartements étudiants, les cuisines non équipées. Gestion automatique de voltage. Plaque très sécurisée grâce à son système d'arrêt automatique, et la sécurité enfants. Vous pouvez la programmer jusqu'à 3 h. Points forts : Sécurité : Système d'arrêt automatique et sécurité enfant **Caractéristiques :** Puissance (en W) : 3500 W minimum Nombre de niveaux (par/feu) : 6 Nombre de feux : 2 Dimensions : 36 x 60 x 7 cm +/-10% Ø des feux : 20 cm. Poids (en kg) : 5 kg Tension (en V) : 230 V certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.			

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.		
11	**BALANCE A PLATEAU RENFORCE** **Marque :** **Référence :** Portée : 300 Kg. Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur ZEMIC en aluminium Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau). Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum Autonomie de 65 heures minimum Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
12	**TRANCHEUR** **Marque :** **Référence :** De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire Transmission par courroie Alimentation 220 V - 50 Hz Diamètre de la lame 250 mm, Affûteur incorporé. Couteau de fabrication en acier chromé dur Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement Réglage d'épaisseur, Transmission par courroie		

Service achat des équipements S.A.E

	Livré avec : démonte lame, aiguiseur certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
13	**BLENDER ELECTRIQUE** **Marque :** **Référence :** Bol gradué : 1,25 L 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage Capacité : 1,5 litres minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
14	**PRESSE AGRUME CUVE** **Marque :** **Référence :** Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible.		

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse : 1500 Tr/MN Puissance : 130 Watts minimum Dimensions : 230x300x350mm +/-10% Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
15	**COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** **Marque :** **Référence :** Coupe légumes avec cutter : Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en acier inoxydable et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbo-nate hautement résistante. CUTTER Cuve en inox Capacité : 5,5 litres minimum Avec Variateur de vitesse. Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité. Tableau de commande électronique simple étanche pour protection contre l'eau Production/heure: 100 Kg - 450 Kg Alimentation : 220 V - 50 Hz Puissance totale: 1500 W minimum Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur. COUPE LEGUME cuve en acier inoxydable Fonctionnement silencieux Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : 1 éminceur 3 mm 1 trancheur 8 mm		

Service achat des équipements S.A.E

	1 bâtonnet 4*4 1 râpe 3 mm 1 cube 10 mm Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….)		
16	**FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** **Marque :** **Référence :** Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable. équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation. Diamètre plateau 24,5 cm minimum Capacité 20 l minimum. puissance restituée 900 W 230 V | 50 Hz Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Programmateur mécanique Livré avec Assiette de cuisson. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….)		
17	**PERCOLATEUR** **Marque :**		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Référence : En acier inoxydable Capacité : 13 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 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
18	**Poubelle 120 litres** À couvercle La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage Avec bac en plastique 120 litres Avec roulettes Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température. Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive. Conforme aux normes de sécurité en vigueur.		
19	**Chauffe-plats - électrique 10 plaques :** **Marque** **Référence** Puissance : 1.3 Kw minimum Réalisation : Châssis en acier inox Environ 15 min. de préchauffage pour 45 min de maintien en température surface utile par plaque : 270 x 150 mm (LxP) Chauffage par résistances blindées en acier inox traités incolore Dimensions : 400X215X475 MM minimum Poids : 23 Kg minimum Volts : 220 – 240 V		

Service achat des équipements S.A.E

	Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.) servis chauds à table. Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats. Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d'une surface utile de 270 x 150 mm chacune. Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices manuel d'installation et d'entretien . Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)			
20	**MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** **Marque :** **Référence :** Consommable : pastille Poids : 15 kg Réservoir d'eau : 6 litres minimum Alarme de détartrage Puissance nominale (en watts) : 2400 watts minimum Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément Dimensions (LxHxP) : 56 x 39,2 x 37 cm +/-10% Plaque chauffe-tasses Mode économie d'énergie Insertion et éjection semi-automatique de la capsule Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein Pression : 16-19 bars			

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Support de tasse pivotant Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées Possibilité de programmer les tailles de tasse certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
21	**APPAREIL SOUS VIDE** **Marque** **Référence** Type d'appareil : à cloche Matière : acier inoxydable Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm minimum Alimentation : 220 V Puissance : 400 W minimum Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur Largeur de barre de soudure : 280 mm minimum Capacité de la pompe : 4 m3/h minimum Pression de vide (maximale) : 2 mbar Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
22	**MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL** **Marque** **Référence** Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. Tuyau en acier inox. Entonnoirs multi Dimensions. Capacité : 5 kg minimum		
23	**CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS**		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Marque **Référence** Puissance : 1200 W minimum Alimentation : 220 V Capacité : 6 paniers à œufs Poids < 5 kg Option : Robinet de vidange Thermostat de régulation, limiteur de température bouton marche/arrêt Dimensions (HxLxP) : 215 x 430 x 255 mm minimum Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.		
24	**CUISEUR A RIZ 8L** **Marque** **Référence** Boitier en inox Puissance : 1.95 KW minimum Alimentation : 220 V Contenance : 8L Poids : 10 Kg Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm +/-10% Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. Conçu en acier inoxydable, Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve. **<u>Livré avec :</u>** 1 gobelet mesureur 1 cuillère à riz 1 cuillère mélangeuse 1 Tapis en silicone Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.	-	-

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 1 : matériel de cuisson, fours et petit matériel de cuisine et de restaurant

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	FOURNEAU ELECTRIQUE SIMPLE SERVICE 4 FEUX SUR FOUR	U	4			
2	PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, ELECTRIQUE SUR PLACARD A 2PORTES	U	2			
3	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 BACS SUR PLACARD 15 L	U	2			
4	HOTTE D'EXTRACTION ADOSSE : 3600x1200x480	Ens	2			
5	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	2			
6	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400 X400	U	15			
7	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800 X400	U	6			
8	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	2			
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	2			
10	PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE	U	2			
11	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	2			
12	TRANCHEUR	U	2			
13	BLENDER ELECTRIQUE	U	2			
14	PRESSE AGRUME CUVE	U	2			
15	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,	U	2			
16	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2			
17	PERCOLATEUR	U	2			
18	Poubelle 120 litres	U	4			
19	Chauffe-plats - électrique 10 plaques :	U	1			
20	MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE	U	1			
21	APPAREIL SOUS VIDE	U	2			
22	MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL	U	2			
23	CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

24	CUISEUR A RIZ 8L	U	2			
Montant Total						

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Lot 2 : équipements 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.
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL** **Marque :** **Référence :** Compacte et simple à utiliser, avec l'avantage de ne pas nécessiter de raccord permanent à l'eau, idéale pour les comptoirs. Débit : 10kg / 24 h - soit 0.417kg / heure Acier inoxydable et plastique Rendement : 120 W minimum Puissance : 0,5 A Avec prise de courant Réservoir d'eau 2 L Bac à glaçons amovible et lavable pour une hygiène maximale Extérieur en plastique antibactérien facile à nettoyer Fenêtre transparente permettant une surveillance simple du niveau de glace Panneau de commande intuitif monté sur le dessus Livré avec une pelle à glaçons pratique Régulation électronique avec fonction autodiagnostic Fréon : R290, R134A,R600 ou similaire Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.		

Service central des équipements SLE
Formation professionnelle et de promotion du travail • Office

	livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
2	**ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -18°C à -22° C</u>** Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). Thermomètre digitale en façade Porte Avec serrure. Capacité : 700L. Norme HACCP 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique Portes à charnières avec retour automatique Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° Les charnières de portes réversibles isolation parfaite des parois et de la porte Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement Bouton lumineux de démarrage-Arrêt « Ventilation Gill » sur le panneau avant Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie Le dégivrage à gaz chaud gaz Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique	-	-

Service achat des équipements S.A.E

	Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles 22 positions au niveau de la grille La température est bien répartie pour assurer une meilleure sécurité alimentaire. Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire. (préciser le fluide à proposer) Puissance absorbé : 480 w minimum Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
3	**ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -2°C à +8° C</u>** Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). Thermomètre digitale en façade Porte Avec serrure. Capacité : 700L. Norme HACCP	-	-

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression

Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique

Portes à charnières avec retour automatique

Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°

Les charnières de portes réversibles

Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement

Bouton lumineux de démarrage-Arrêt

« Ventilation Gill » sur le panneau avant

Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien

Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes

Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

22 positions au niveau de la grille

Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1

Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire (préciser le fluide à proposer)

Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 210W minimum

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, fiche électrique malle et femelle, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
4	**TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE** **Marque :** **Référence :** **<u>Température de -2°C à +8° C</u>** Capacité : 400 Litres minimum. Norme HACCP Dimensions ± 10 % : 1600x780x H 810 Réalisation entièrement (intérieure et extérieure) en Inox AISI 304 Dégivrage automatique de l'évaporateur par gaz chaud Evaporation automatique du condensat Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm) Plateau de travail en granit robuste de 30 mm avec retour latéral de 150 mm à 250 mm de haut et retour arrière de 250 mm de haut 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). Les grilles métalliques revêtues d'époxy, pour améliorer la protection, permettent le stockage de différents types d'emballage et ont une capacité de chargement maximale de 40 kg. Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, pleine longueur, robuste et parfaitement intégrée.	-	-

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Portes à charnières avec retour automatique Panneau de commande et ventilation du moteur avec ouverture avant pivotante Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement. Bouton lumineux de démarrage-arrêt. Évaporateur à tirage forcé avec couvercle anticorrosion. Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble Evaporateur ventilé Fréon : R600a, R290, ou similaire (préciser le fluide à proposer) Alimentation électrique 220 V – 50 Hz Puissance électrique : 260 W minimum certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, boite électrique étanche, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).			
5	**CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** **Marque :** **Référence :** Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure: L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de1900x800x100mm Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité			

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur Eclairage intérieur étanche et par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Réseau PVC minimum pour les condensats. Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 900x1500x400 mm de profondeur Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électrique. Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. **- Conditions de base :** Température extérieure maximale : 36°C + 40°C La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C L'humidité relative : 95% Température des denrées : + 24 °C		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 2 : équipements frigorifiques

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	MACHINE A GLAÇONS DE COMPTOIR A REMPLISSAGE MANUEL	U	1			
2	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	2			
3	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L	U	2			
4	TOUR A PATISSERIE REFRIGEREE FROID VENTILE	U	2			
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	2			
Montant Total						

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

LOT 3 : MATERIEL DE PATISSERIE

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**PETRIN DE TABLE BI VITESSE** **Marque :** **Référence :** Capacité de 2 à 9 kg de farine, Puissance absorbé 0,3 kw minimum Avec socle Cuve inox, Arbre inox Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (repérage,accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
2	**BATTEUR MELANGEUR 05 L** **Marque :** **Référence :** 05 Litres minimum Cuve inox 1 prise de courant intégrée Puissance : 250 w Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec :Fouet,Batteur plat Crochet Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		

	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
3	**BALANCE ELECTRONIQUE A précision** **Marque :** **Référence :** Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....).		
4	**BACS A FARINE EN POLYETHYLENE** **Marque :** **Référence :** Construction en polyéthylène alimentaire 4 roules pivotants ø50mm Livré avec couvercle transparent Capacité 80 à 100 L		
5	**FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES :** **Marque :** **Référence :** **CARACTERISTIQUES :** **5 niveaux - 400 x 600** • Construction en acier inox. • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air • Poignée pour ouverture • Commandes électroniques LCD avec écran tactile • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).	☐	☐

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	• Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte Porte plaques soit pour la pâtisserie Alimentation triphasée 380 v ou 400 V0 hz Puissance électrique **7.8 KW Minimum** système de refroidissement forcé des composants internes ; Table Support en acier inoxydable. munis de pieds. manuel d'installation et d'entretien certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <u>CHAUFFAGE ELECTRIQUE</u> • Chauffage de la chambre de cuisson l'aide de résistances électriques blindées MODES DE CUISSON • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 % • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée) • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 % <u>MODES DE FONCTIONNEMENT</u> • Commandes programmables (90 programmes / 10 phases). <u>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</u> • 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. **<u>ACCESSOIRES STANDARDS :</u>** · Supports en inox 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 Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). **Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.** Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.	-	-

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ....)		
6	**CHALUMEAU PROFESSIONNEL** Avec réglage de débit Chalumeau de cuisine robuste (1850°C) Allumage automatique avec verrouillage de sécurité (piezzo) Très bonne prise en main et grande stabilité		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
LOT 3 : MATERIEL DE PATISSERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Beni Mellal	Quantité Guelmim	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	PETRIN DE TABLE BI VITESSE	U	1	1	2			
2	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1	1	2			
3	BALANCE ELECTRONIQUE A précision	U	1	1	2			
4	BACS A FARINE EN POLYETHYLENE	U	1	1	2			
5	FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE	U	1	1	2			
6	CHALUMEAU PROFESSIONNEL	U	1	1	2			
Montant Total								

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE** **Marque :** **Référence :** Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Table de prélavage à gauche avec cuve et robinet mitigeur Table de sortie à droite Douchette avec mélangeur, Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier. Protection IP 25 contre les jets d'eau Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot. Construction entière en inox AISI 304 simple paroi Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum, Doté d'une pompe de lavage Doté d'une pompe de rinçage Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz, Accessoires : Dispositif de distribution des liquides de manière automatique certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		

Service achat des équipements S.A.E

	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique mâle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
2	**CASIER POUR 16 COMPATIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 17.4 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 11.11 cm +/- 10%** **DIM : 500X500** Compatible avec les dimensions de la machine En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
3	**CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 23.8 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 8.7 cm +/- 10%** **DIM : 500X500** Compatible avec les dimensions de la machine En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
4	**CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS** **Marque :** **Référence :** **Hauteur maximum : 23.8 cm +/- 10%** **Diamètre maximum : 7.3 cm +/- 10%**		

Direction de la formation professionnelle et de la promotion des métiers
Service achat des équipements S.A.E

	DIM : 500X500 Compatible avec les dimensions de la machine En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre. Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
5	**CASIER A 18 ASSIETTES PLATES** **DIAMETRE DES ASSIETTES : 277MM** **Marque :** **Référence :** En matériaux convient aux produits alimentaires Compatible avec les dimensions de la machine Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
6	**CASIER A PLATEAUX** **Marque :** **Référence :** **Dimensions : 500 x 500** **7 rangers** Compatible avec les dimensions de la machine Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
7	**CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES** **Marque :** **Référence :** **Dimensions : 990 x 780 x 750 mm** **4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide**		

Service achat des équipements S.A.E

	Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ 400 assiettes standards Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute		
8	**LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE** **Marque :** **Référence :** Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la lav euse, Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmateur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Piètement avec des plots anti vibration pour absorber les vibrations, les chocs et réduire les nuisances sonores de la machine (marque, référence et fiche technique à communiquer). Le Programmateur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		

Service achat des équipements S.A.E

	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (repérage, Fiche électrique malle et femelle, vannes d'isolement, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ….).		
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 :** En polypropylène monobloc 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 UNIVERSELLE.** **Marque :** **Référence :** Une table de repassage avec une surface de travail optimale pour un repassage efficace de tous types de vêtements. Robuste et stable, avec une finition soignée et d'un design élégant et moderne. Livrée avec un plateau ergonomique et un repose-fer qui s'adapte à la plupart des fers à repasser, elle dispose d'un système de fermeture sécurisé et d'une housse de bonne qualité. Avec des pieds antidérapants pour éviter tout trébuchement glissade ou dommage. Dimensions de la table : 38 x 120 cm minimum Hauteur réglable. Composition : 100% coton, mousse intérieure 100% polyester		

Service achat des équipements S.A.E

	Livre avec une Fer repasser du Puissance: 2400 W (minimum) avec un débit de vapeur continue de 35 g/min environ ,garantit des performances meilleures. Pratique à remplir : le trou du réservoir d'eau est extra large pour un remplissage facile.		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT°4 : MATERIEL DE LAVERIE ET MATERIEL DE BUANDERIE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT AVEC TABLE D'ENTREE ET DE SORTIE	U	2			
2	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS	U	2			
3	CASIER POUR 25 COMPARTIMENTS	U	2			
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2			
5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES	U	2			
6	CASIER A PLATEAUX	U	2			
7	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES	U	2			
8	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	2			
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	2			
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2			
11	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.	U	2			
Montant Total						

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

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

LOT 5 : matériel de distribution, self- service, matériel de travail et de rangement et matériel 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.
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**TABLE DE TRAVAIL MOBILE** **Marque :** **Référence :** • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. En dessous : • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse		
2	**TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE** **Marque :** **Référence :** • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur • 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		

Service achat des équipements S.A.E

	• Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égoutoir, flexible EF/EC. En dessous : • une étagère basse		
3	**CHARIOT DE SERVICE** **Référence :** • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein		
4	**CHARIOT DE DISTRIBUTION :** Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1 Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm Construction en acier inoxydable Niveau supérieur pour bacs **3 x GN 1/1** Étagères inférieures en acier inoxydable 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins Anti-choc en caoutchouc gris Charge maximale : 80 kg Livré avec **3 x GN 1/1** - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
5	**ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** **Marque :** **Référence :** • en acier inox AISI 304,, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • sur roulettes • Serrure à clés • 3 Étagères réglables • blocage sur 02 Roues		
6	**RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX** **Marque :** **Référence :** • en acier inox 304		

Service achat des équipements S.A.E

	• Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %		
7	**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 ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800		
8	**ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE** Ce prix rémunère à l'unité la fourniture et la pose des étagères murale de cuisine ayant les caractéristiques suivantes : Les rails de l'étagère s'attachant facilement à l'aide des vis fournies, les supports adoptés doivent être montés à n'importe quelle distance grâce à la construction réglable en hauteur, L'étagère peut ainsi être adaptée individuellement à chaque utilisation, couvre une surface murale inutilisée dans la cuisine, garantissent une stabilité maximale. **étagères de Dimensions 1000x 350** de profondeur environ Construction en inox 304 d'épaisseur 15/10 éme, avec des supports en rails démontable et réglable en hauteur.		
9	**ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** **Marque :** **Référence :** • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière • 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues		
10	**ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES** **Marque :** **Référence :** • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs • blocage sur 02 Roues		
11	**BILLOT EN POLYPROPYLENES**		

Service achat des équipements S.A.E

	Marque : **Référence :** • Sur pied inox AISI 304, • Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, • Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm		
12	**CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** **Marque :** **Référence :** • Avec 2 étagères en soubassement • Dimensions : 600 x 400 mm • Hauteur : 750 mm		
13	**TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE 3 TROUS** **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** **Marque :** **Référence :**		
14	**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 réglable. • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, égouttoir, flexible EF/EC.	☐	☐

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

15	**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 • Canalisation d'évacuation en PVC, siphon, vannes d'isolement, flexible EF/EC. <u>Livré avec :</u> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes		
16	**LAVABO COLLECTIF** • Un lavabo collectif d'environs 1000x500 . • 2 robinetteries temporisées chromée spéciale pour lavabo type pour collectivité. • Une vidange de marque que la robinetterie ou équivalent • Un siphon de diamètre approprié • Support mural • y compris pose, raccordement, fixation, joint en silicone par pistolet et toutes sujétions		
17	**POSTE MOBILE DE DESINFECTION** **Marque :** **Référence :** **Fixe équipé de :** • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale		

Service achat des équipements S.A.E

	• Vannes d'isolement.		
18	**ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** **Marque :** **Référence :** Aspirateur eau et poussières 30L Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Type d'alimentation : Electrique Puissance : 1300 W Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible Système de récupération : Bac (sans sac)		
19	**MONOBROSSE** **Marque :** **Référence :** Application : Lustrage Vitesse : Haute vitesse Vitesse : 400 tpm Consommation de courant : 1 100 W Source d'énergie : Câble Pression du disque : 27 g/cm² Niveau sonore : 59 dBA Dimensions : 56 x 43 x 117 cm Longueur du câble : 12,5 m		
20	**CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE** **Marque :** **Référence :** Chariot équipé de : Presse à mâchoire 2 seaux de 15 l 2 seaux de 6 l Porte sac poubelle de 100 L minimum Livre avec 200 sacs poubelle		
21	**CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE –** **Dimensions : L :92,5xP :52,7xH :130 cm** Chariot complet, pratique et économique offrant tout le nécessaire pour répondre aux tâches quotidiennes. Construction en tube d'acier. Pare-chocs de protection équipé de 4 roulettes de protection en caoutchouc.		

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	2 arceaux latéraux supérieurs pliants (dont 1 avec couvercle rabattable) pour accrocher sac à linge et sac en plastique. 2 arceaux latéraux inférieurs pliants avec grille et roulettes de protection. 2 tablettes intérieures fixes et 2 tablettes à hauteur variable avec décor bois, coloris au choix. Revêtement thermo laqué coloris titane RAL 7084. Le chariot TRI est équipé en plus de 2 bacs superposables avec couvercles pour le tri des déchets. Dims(cm) : L avec les arceaux repliés : 92,5. P 50,5 X H 118,8 cm. Equipés de 4 roues pivotantes diamètre 200 mm, 5ème roue centrale diamètre 160 mm. **Accessoires :** casier bois pour petits articles, cendrier, support pour prospectus, 2 bacs de tri de déchets avec couvercle, volet roulant verrouillable, roues avec bandage caoutchouc, sac en polyester 5 poches, suspension pour 2 sacs 50 L, couvercle verrouillable teinte bois.		
22	**RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE**		
23	**RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** Livré avec perche télescopique longueur 2 m minimum		
24	**BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** Monture bois - douille vis		
25	**PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT**		
26	**SEAU LAVEUR** Capacité : 14 litres Antibactérien couleur bleu		
27	**SEAU LAVEUR** Capacité : 14 litres Antibactérien couleur rouge		

Service achat des équipements S.A.E

28	**BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION** **Marque :** **Référence :** Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 Couleur blanche		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

LOT 5 : MATERIEL DE DISTRIBUTION, SELF- SERVICE, MATERIEL DE TRAVAIL ET DE RANGEMENT ET MATERIEL DE NETTOYAGE

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	12			
2	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	5			
3	CHARIOT DE SERVICE	U	2			
4	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	2			
5	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	2			
6	RAYONNAGE AVEC ETAGERES EN INOX 05 NIVEAUX	U	2			
7	ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS	U	2			
8	ETAGERES MURALE DE RANGEMENT DEMONTABLE	U	2			
9	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4			
10	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	4			
11	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	2			
12	CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE	U	2			
13	TABLE DE DEBARASSAGE INOX AVEC TROU VIDE ORDURE (3 TROUS)	U	2			
14	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	3			
15	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	4			
16	LAVABO COLLECTIF	U	1			
17	POSTE MOBILE DE DESINFECTION	U	4			
18	ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE	U	2			
19	MONOBROSSE	U	2			
20	CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

21	CHARIOT POUR FEMME DE CHAMBRE	U	2			
22	RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE	U	4			
23	RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM	U	4			
24	BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE	U	4			
25	PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT	U	4			
26	SEAU LAVEUR (couleur bleu)	U	6			
27	SEAU LAVEUR (couleur rouge)	U	6			
28	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	8			
Montant Total						

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

LOT 6 : PETITS OUTILLAGES DE CUISINE ET DE RESTAURANT

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	**AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE** MARQUE : REFERENCE :		
2	**ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM** MARQUE : REFERENCE :		
3	**ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX** MARQUE : REFERENCE :		
4	**ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
5	**ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
6	**ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
7	**ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
8	**ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**		

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
9	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
10	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
11	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
12	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :		
13	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :		
14	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :		
15	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :		
16	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC** MARQUE : REFERENCE **:**		
17	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L** MARQUE : REFERENCE :		
18	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L** MARQUE : REFERENCE :		
19	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L** MARQUE : REFERENCE :		
20	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65 MM INOX 4L** MARQUE : REFERENCE :		
21	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM** MARQUE :		

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :		
22	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6** MARQUE : REFERENCE :		
23	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4** MARQUE : REFERENCE :		
24	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :		
25	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :		
26	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :		
27	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :		
28	**BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
29	**BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
30	**BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
31	**BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
32	**BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :		
33	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
34	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
35	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %** MARQUE :		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :		
36	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
37	**BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
38	**BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L** MARQUE : REFERENCE :		
39	**BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1.4L ; 2.8 L ;7L** MARQUE : REFERENCE :		
40	**CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :		
41	**CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
42	**CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
43	**CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
44	**CARAFE A DECANTER EVASEE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :		
45	**CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :		
46	**CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
47	**CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
48	**CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
49	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM**		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
50	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :		
51	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :		
52	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM.± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :		
53	**CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
54	**CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML -16CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
55	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
56	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR »** MARQUE : REFERENCE :		
57	**CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
58	**CISEAUX CUISNE INOX** MARQUE : REFERENCE :		
59	**CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
60	**COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
61	**COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX** MARQUE : REFERENCE :		
62	**COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE**		

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
63	**COUTEAU A DESOSSER** MARQUE : REFERENCE :		
64	**COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
65	**COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
66	**COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** MARQUE : REFERENCE :		
67	**COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
68	**COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
69	**COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** MARQUE : REFERENCE :		
70	**COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE** MARQUE : REFERENCE :		
71	**COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
72	**COUTEAU ECONOME ABS** MARQUE : REFERENCE :		
73	**COUTEAUX SOMMELIER** MARQUE : REFERENCE :		
74	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1** MARQUE : REFERENCE :		
75	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN**		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	1/2 MARQUE : REFERENCE :		
76	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3** MARQUE : REFERENCE :		
77	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6** MARQUE : REFERENCE :		
78	**CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
79	**CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
80	**CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
81	**CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
82	**CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
83	**CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** MARQUE : REFERENCE :		
84	**CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
85	**DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS** MARQUE : REFERENCE :		
86	**DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :		
87	**ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %**		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
88	**ECUMOIRE 14CM EN INOX1.2MM (LONGUEUR MANCHE43CM) ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
89	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR** MARQUE : REFERENCE :		
90	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE** MARQUE : REFERENCE :		
91	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** MARQUE : REFERENCE :		
92	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** MARQUE : REFERENCE :		
93	**FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** MARQUE : REFERENCE :		
94	**FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
95	**FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
96	**FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
97	**FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
98	**FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** MARQUE : REFERENCE :		

Service achat des équipements S.A.E

99	**FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
100	**GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM** MARQUE : REFERENCE :		
101	**GODET À COUVERTS POLYETH** MARQUE : REFERENCE :		
102	**GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** MARQUE : REFERENCE :		
103	**HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
104	**LOUCHE A SAUCE** MARQUE : REFERENCE :		
105	**LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM)** MARQUE : REFERENCE :		
106	**LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** MARQUE : REFERENCE :		
107	**MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** MARQUE : REFERENCE :		
108	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
109	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
110	**MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
111	**MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
112	**MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :		

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :		
113	**MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE		
114	**MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE		
115	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE		
116	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
117	**MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE		
118	**MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
119	**MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
120	**MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE		
121	**MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
122	**MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM** MARQUE : REFERENCE		
123	**MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
124	**MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE		
125	**MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 %**		

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE		
126	**MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM** MARQUE : REFERENCE :		
127	**MOUTARDIER EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :		
128	**CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
129	**OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** MARQUE : REFERENCE :		
130	**PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
131	**PASSOIRE CONIQUE 30 CM ± 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE** MARQUE : REFERENCE :		
132	**PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM** MARQUE : REFERENCE :		
133	**PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM** MARQUE : REFERENCE :		
134	**PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
135	**PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :		
136	**PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :		
137	**PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :		
138	**PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM**		

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
139	**PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :		
140	**PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :		
141	**PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM** MARQUE : REFERENCE :		
142	**PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** MARQUE : REFERENCE :		
143	**PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
144	**PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
145	**PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
146	**PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
147	**PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE** MARQUE : REFERENCE :		
148	**PLATEAU POLYPROPYLENE NSF** MARQUE : REFERENCE :		
149	**POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM** MARQUE : REFERENCE :		
150	**POELE A PAELLA 24CM** MARQUE : REFERENCE :		

Service achat des équipements S.A.E

151	**POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
152	**POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
153	**POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE** MARQUE : REFERENCE :		
154	**POIRE A JUS** MARQUE : REFERENCE :		
155	**PORTE ADITION EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
156	**PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR** MARQUE : REFERENCE :		
157	**POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
158	**POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
159	**POT A LAIT 1 L** MARQUE : REFERENCE :		
160	**RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
161	**RACLOIR A BILLOT** MARQUE : REFERENCE :		
162	**RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
163	**RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS** MARQUE : REFERENCE :		
164	**RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM** MARQUE : REFERENCE :		
165	**RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)**		

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :		
166	**RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR** MARQUE : REFERENCE :		
167	**RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1** MARQUE : REFERENCE :		
168	**RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM** MARQUE : REFERENCE :		
169	**ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM** MARQUE : REFERENCE :		
170	**ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** MARQUE : REFERENCE :		
171	**ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL** MARQUE : REFERENCE :		
172	**ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
173	**ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
174	**RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22** MARQUE : REFERENCE :		
175	**SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS** MARQUE : REFERENCE :		
176	**SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS** MARQUE : REFERENCE :		
177	**SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS** MARQUE : REFERENCE :		
178	**SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :		

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

179	**SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :		
180	**SAUCIERE - 25CL** MARQUE : REFERENCE :		
181	**SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
182	**SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
183	**SCIE BOUCHERIE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
184	**SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :		
185	**SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** MARQUE : REFERENCE :		
186	**SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10** MARQUE : REFERENCE :		
187	**SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
188	**SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** MARQUE : REFERENCE :		
189	**SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :		
190	**SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :		
191	**SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :		

Office de la formation professionnelle et de promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :		
192	**SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** MARQUE : REFERENCE :		
193	**SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX** MARQUE : REFERENCE :		
194	**SHAKER EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
195	**SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE** MARQUE : REFERENCE :		
196	**SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :		
197	**SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM** MARQUE : REFERENCE :		
198	**SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :		
199	**SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM** MARQUE : REFERENCE :		
200	**SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM** MARQUE : REFERENCE :		
201	**SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM** MARQUE : REFERENCE :		
202	**SPATULES FIBRE 25 CM ;30 CM;40CM;50CM** MARQUE : REFERENCE :		
203	**SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
204	**SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
205	**SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM;30CM** MARQUE :		

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :		
206	**SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** MARQUE : REFERENCE :		
207	**SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** MARQUE : REFERENCE :		
208	**SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
209	**SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :		
210	**SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
211	**SUPPORT MENU A PINCE 30 CM** MARQUE : REFERENCE :		
212	**TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM** MARQUE : REFERENCE :		
213	**TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM** MARQUE : REFERENCE :		
214	**TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM** MARQUE : REFERENCE :		
215	**TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM** MARQUE : REFERENCE :		
216	**TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
217	**TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
218	**TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		

Service achat des équipements SAE

219	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX** MARQUE : REFERENCE :		
220	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX** MARQUE : REFERENCE :		
221	**THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :		
222	**THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L** MARQUE : REFERENCE :		
223	**VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
224	**VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
225	**VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
226	**VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
227	**VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
228	**VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
229	**VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
230	**VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL** MARQUE : REFERENCE :		

Service achat des équipements S.A.E

231	**VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
232	**VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
233	**VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
234	**VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
235	**VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
236	**VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
237	**VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :		
238	**VIDE POMME PP : 15 MM PM** MARQUE : REFERENCE :		
239	**ZESTEUR VERTICALE** MARQUE : REFERENCE :		

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Unité	Quantité Totale	Prix unitaire HT	Prix Total HT	Prix Total TTC
1	**AIGUISEUR AFFUTEUR COUTEAU ELECTRIQUE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
2	**ARAIGNEE ACIER INOXYDABLE DIAM 12MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
3	**ARMOIRE STERILE 10 COUTEAUX** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
4	**ASSIETTE A DESSERT CLASSIQUE PORCELAINE EMAILLEE CERTIFIEE BLANCHE 23CM BLANCHE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	40			
5	**ASSIETTE A PAIN CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE 13X13 CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	40			
6	**ASSIETTE CREUSE 22 CM EN PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
7	**ASSIETTE ENTREMET :20CM EN PORCELAINE BLANCHE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
8	**ASSIETTE GASTRONOMIQUE CLASSIQUE EN PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			

Service achat des équipements S.A.E

9	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE EMAILLEE BLANCHE CERTIFIEE DIAMETTRE 31CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
10	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETTRE 16CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
11	**ASSIETTE PLATE PORCELAINE BLANCHE EMAILLEE CERTIFIEE DIAMETRE 25CM HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
12	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -100MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
13	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1			
14	**BAC GASTRONOME GN 1/1 -200MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	1			
15	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -150MM POLYC** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
16	**BAC GASTRONOME GN 1/2 -65MM POLYC** MARQUE : REFERENCE **:**	U	2			
17	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 - 100MM INOX 14L** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
18	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/1 -150MM INOX 21 L** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
19	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -150 MM INOX 9,5L** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
20	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2 -65 MM INOX 4L**	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :					
21	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
22	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -100MM INOX 1,6** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
23	**BAC GASTRONOME INOX GN 1/6 -200MM INOX 3,4** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
24	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
25	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
26	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 100MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
27	**BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6 HAUTEUR 150MM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
28	**BAHUT INOX 1,7L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
29	**BAHUT INOX 5L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
30	**BAIN-MARIE INOX 1,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
31	**BAIN-MARIE INOX 6,3L SANS COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
32	**BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
33	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 11,3L ± 10**	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

	% MARQUE : REFERENCE :					
34	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 3,8L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	10			
35	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 5,7L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	10			
36	**BOITE STOCKAGE POLY CARRE 7,6L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
37	**BOL A CONSOMMER 12CM/ 38 CL EN PORCELAINE BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
38	**BOLS DE CUISINE CON INOX ;SERIE : 1L ; 2L ; 8L** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
39	**BOLS DE CUISINE ROND INOX SERIE ; 1.4L ; 2.8 L ;7L** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
40	**CADRE A OPERA INOX (570X370X45) MM ± 10 % AVEC BARRES DE SEPARATION, 2 SUR LA LARGEUR ET 1 SUR LA LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
41	**CAISSE A GENOISE EN INOX (410X610X50) MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
42	**CAISSE CONTENANCE 32L BLANCHE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
43	**CAISSE CONTENANCE 32L VERTE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
44	**CARAFE A DECANTER EVASEE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
45	**CARAFE A EAU BASE CARREE EN VERRE** MARQUE :	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
46	**CARAFE A JUS AVEC COUVERCLE 1L ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
47	**CARRE POUR PATISSERIE 10X 10X4 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
48	**CENDRIER EN PORCELAINE TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
49	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 200 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
50	**CERCLE A ENTREMETS EN INOX Ø DE 80 MM ET UNE HAUTEUR DE 45 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
51	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :20 /H: 2 CM. ± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
52	**CERCLE A TARTE EN INOX DIAM :24 /H: 2 CM.± 10 % BORD ROULE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
53	**CERCLE ROND ENTREMETS 20 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
54	**CHALUMEAUX A CARAMELISER : 40 ML - 16CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
55	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « RESERVEE » DIM 10X5X5 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	10			
56	**CHEVALET DE TABLE SYMBOLE EN INOX « NON-FUMEUR »** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
57	**CHINOIS CON INOX TOILE ; SERIE : 20CM ; 24 CM ± 10 %** MARQUE :	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
58	**CISEAUX CUISNE INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
59	**CORBEILLE A PAIN FORME RONDE Ø 200MM MINIMUM EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
60	**COUPE A DESSERT AVEC PIED EN VERRE TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
61	**COUPE ŒUFS EN TRANCHES FILS INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
62	**COUTEAU A BEURRE EN INOX TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	40			
63	**COUTEAU A DESOSSER** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
64	**COUTEAU A DESSERT ACIER INOXYDABLE EPAISSEUR 2.5CM LONGUEUR 20 CM TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
65	**COUTEAU A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
66	**COUTEAU A PAIN AVEC LAME INOX 35 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
67	**COUTEAU A POISSON EN INOX(90G) 18/10 HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
68	**COUTEAU A STEAK" HAUT DE GAMME TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :	U	8			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
69	**COUTEAU D'OFFICE PROFESSIONNEL LAME INOX 10 CM ET 12 CM DE MANCHE NOIRE A 03 RIVETS** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
70	**COUTEAU PROFESSIONNEL DE CUISINE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
71	**COUTEAU DE TABLE BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
72	**COUTEAU ECONOME ABS** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
73	**COUTEAUX SOMMELIER** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
74	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/1** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
75	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN ½** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
76	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/3** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
77	**COUVERCLE BAC GASTRONOME POLYCARBONATE GN 1/6** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
78	**CREMIERS : 15CL - 30CL ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
79	**CUILLERE A DESSERT EN INOX 3MM ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
80	**CUILLERE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE :	U	48			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
81	**CUILLERE à café EN INOX (2.5MM) ± 10 % 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
82	**CUILLERE A SOUPE BAGUETTE INOX 18/10 3MM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
83	**CUILLERE PORTIONNEUSE DE GLACE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
84	**CUILLERE TABLE EN INOX (3MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
85	**DISTRIBUTEUR A JUS REFRIGERANT 02 RESERVOIRS** MARQUE : REFERENCE :	U	1			
86	**DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM INOX 45 CM ± 5 % LONGUEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
87	**ECUMOIRE 12.5 CM EN INOX18/10 ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
88	**ECUMOIRE 14CM EN INOX1.2MM (LONGUEUR MANCHE43CM) ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
89	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CŒUR** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
90	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME CARREE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
91	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME OVALE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

92	**EMPORTE-PIECE CANNELE EN NYLON BOITE DE 8 PIECES MINIMUM FORME RONDE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
93	**FOUET A SAUCE "FMC » :30CM (NF-HYGIENE/MANCHE ISOLANT 230°C)** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
94	**FOUET EN INOX 25 CM WPS-10P* ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
95	**FOURCHETTE A DESSERT EN INOX 4000 LONGUEUR 20 CM ± 10 % TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
96	**FOURCHETTE A ENTREMET BAGUETTE INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
97	**FOURCHETTE A POISSON BAGUETTE EN INOX 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
98	**FOURCHETTE CHEF 2 DENTS** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
99	**FOURCHETTE TABLE EN INOX (3 MM) 18/10 TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	48			
100	**GANT POUR FOUR RESISTANT EN SILICONE A UNE T° JUSQU'A 93° L43CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
101	**GODET À COUVERTS POLYETH** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
102	**GRILLE PATISSERIE INOX 400X600 MM + 3 TRAVERSES** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
103	**HUILIER VINAIGRIER EN VERRE LONGUEUR 18 CM ± 10 %**	U	24			

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :					
104	**LOUCHE A SAUCE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
105	**LOUCHE DE SERVICE EN INOX (2.5 MM)** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
106	**LOUCHES INOX, SERIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
107	**MESURE GRADUEE SUR PIED INOX 1L** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
108	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2,5/055 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
109	**MESURE A COCKTAIL DOUBLE 2/04 CL EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
110	**MILASSON EN INOX ROND UNI DE Ø 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
111	**MILASSON Ø DE 22 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
112	**MINI CHAFING-DICH OVALE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
113	**MINI CHAFING-DICH RECTANGULAIRE ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE	U	2			
114	**MINI CHAFING-DICH ROND ARGENTE 1 BRULEUR TENDANCE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE	U	2			
115	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 180 MM MINIMUM**	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE					
116	**MOULE A BRIOCHE EN INOX Ø DE 90 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
117	**MOULE A CAKE EVASE EN INOX 240X80 MM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE	U	4			
118	**MOULE A CAKE OUVRANT EN INOX 240X80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
119	**MOULE A CHARLOTTE EN INOX CAPACITE 1.5L DIAMETRE 21 CM HAUTEUR 9 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
120	**MOULE A MADELEINE EN SILICONE RECTANGLE PLAQUE DE 17X12CM MINIMUM** MARQUE : REFERENCE	U	8			
121	**MOULE A MANQUER FER BLANC ROND UNI Ø DE 180 MM, HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
122	**MOULE A PETIT FOUR CANNELE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 35 MM** MARQUE : REFERENCE	U	8			
123	**MOULE A PETIT FOUR LOSANGE EN FER BLANC UNI LONGUEUR 60 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
124	**MOULE A PETIT FOUR TARTELETTE RONDE UNIE EN FER BLANC Ø 40 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
125	**MOULE A SAVARIN EN FER BLANC Ø DE 220 MM HAUTEUR 5CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE	U	4			
126	**MOULINS A SEL ET A POIVRE MANUEL DUO SEL/POIVRE TRANSPARENT ACRYLIQUE 18 CM** MARQUE :	U	8			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
127	**MOUTARDIER EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
128	**CHEVALETS DE TABLE NUMEROS EN ACIER INOXYDABLE DE 1 AU 25 , DIM 7.4 X 5.8 X 4.8 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
129	**OUVRE BOITES MODEL DE TABLE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
130	**PASSOIRE CHINOIS ETAMINE DIAM 20CM;24 CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
131	**PASSOIRE CONIQUE 30 CM ± 10 % DE DIAMETRE AVEC ANSE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
132	**PETIT PLATEAU DE SERVICE DE THE MAROCAIN ARGENTE ROND 30,5 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
133	**PINCE A SERVIR EN INOX ; MANCHE EN VINYL VERT L23CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
134	**PINCE/CISEAUX MULTI USAGES EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
135	**PLANCHE A DECOUPER BLANCHE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
136	**PLANCHE A DECOUPER BLEUE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
137	**PLANCHE A DECOUPER JAUNE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
138	**PLANCHE A DECOUPER MARRON EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

139	**PLANCHE A DECOUPER ROUGE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
140	**PLANCHE A DECOUPER VERTE EN POLYETHYLENE 53 X 32.5 XEP:2CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
141	**PLANCHE A DECOUPER PROFESSIONNELLE 55 X 45 X 3CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
142	**PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
143	**PLATEAU DE SERVICE 3 NIVEAUX EN ARGENTRIE : 27/22/16CM (1ER CHOIX) QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
144	**PLATEAU DE SERVICE ANTIDERAPANT OVAL DIAMETTRE 65CM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
145	**PLATEAU DE SERVICE EN ARGENTERIE MAROCAINE TROIS PIECES, DIMENSION : 50/43/35CM, QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
146	**PLATEAU DE SERVICE EN INOX A ANSE RECTANGULAIRE LONGUEUR 240X160X50 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
147	**PLATEAU ROND ANTIDERAPANT 0,35 CM ± 10 % DE DIAMETRE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
148	**PLATEAU POLYPROPYLENE NSF** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
149	**POELES A FRIRE TOLE BLANC ; SERIE :18 CM, 22 CM, 24 CM, 40CM, 50CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
150	**POELE A PAELLA 24CM**	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

	MARQUE : REFERENCE :					
151	**POELE ANTIADHESIF A CREPE Ø 240 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
152	**POELE ANTIADHESIF A OMELETTE Ø 220 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
153	**POELE OVALE A POISSON DIAM 36CM± 10 % EN INOX ANTIADHESIVE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
154	**POIRE A JUS** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
155	**PORTE ADITION EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
156	**PORTE-MENU EN SIMILICUIR - FORMAT A4 NOIR** MARQUE : REFERENCE :	U	20			
157	**POT A CAFE 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	20			
158	**POT A LAIT 0.5L AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	20			
159	**POT A LAIT 1 L** MARQUE : REFERENCE :	U	20			
160	**RACLE TOUT NYLON 120X95 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
161	**RACLOIR A BILLOT** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
162	**RAMASSE COUVERTS EN PLASTIQUE 4 CAISSES 53X32,5XHT 10CM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
163	**RAMASSE MIETTE SILVER EN ALU 15,5 CM HFS/OS/DS** MARQUE :	U	24			

Office de la formation professionnelle et de la promotion du travail
Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
164	**RAMEQUIN EN VERRE 8.5CM** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
165	**RAPE 6 FACES EN INOX H(24CM)** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
166	**RECHAUD A ALCOOL EN CUIVRE 1 BRULEUR** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
167	**RECHAUDS A FLAMBER DE TABLE A CARTOUCHES DE GAZ 0,35/0,28/0,1** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
168	**RONDEAU BAS AVEC COUVERCLE EN INOX 20CM/24CM/28CM** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
169	**ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS 50 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
170	**ROULEAU A PATISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
171	**ROULEAU MULTICOUPE UNI 5ROUL** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
172	**ROULEAU PIC-VITE EN POLYAMIDE 12 CM LONGUEUR ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
173	**ROULETTE A PATE DE 100 MM EN INOX ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
174	**RUSSE EN INOX AVEC QUEUE DIAM 28/24-22** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
175	**SALADIER CARRE 12.5X125.5 CM BLANC EN MELAMINE APS** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
176	**SALADIER EN MELAMINE 19.5 X 19.5 APS** MARQUE :	U	12			

Service achat des équipements S.A.E

	REFERENCE :					
177	**SALADIER EN MELAMINE 25.5 X 25.5 APS** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
178	**SALADIER EN VERRE TRANSPARENT 30 CM DE LONGUEUR 7 CM DE LARGEUR / CAPACITE 750CL MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
179	**SALIERE ET POIVRIERE EN VERRE** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
180	**SAUCIERE - 25CL** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
181	**SAUPOUDREUSE EN INOX A FIGURES FINES: 9.5X7CM HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
182	**SAVARIN INDIVIDUEL DEBOUCHE EN FER BLANC Ø DE 65 MM ET UNE HAUTEUR DE 15 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
183	**SCIE BOUCHERIE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
184	**SERIE 2 BASSINES ½ SPHERIQUE EN INOX DIAMETRE 25-35 MINIMUM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
185	**SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM± 10 % FOND RENFORCE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
186	**SERIE 4 CHINOIS 18-20-22-26 EN INOX 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
187	**SERIE DE 3 PLAQUES A ROTIR INOX 40-50-60± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
188	**SERIE DE 4 BASSINES INOX RONDES FOND PLAT 24-28-32-36** MARQUE : REFERENCE :	U	2			

Service achat des équipements S.A.E

189	**SERIE DE 6 CASSEROLES 16-18-20-22-24-28 EN INOX AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
190	**SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 AVEC FOND RENFORCE 18/10** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
191	**SERVICE DE THE EN ARGENTERIE ARTISANAL MAROCAIN : (3 SUCRIERS PETIT MODELR/MOYEN MODELE/GRAND MODELE + 2 PLATEAUX A PIEDS, DIAMETRE :50CM MINIMUM QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
192	**SERVIETTE DE CUISINE : 80% COTON / 20% POLYESTERE** MARQUE : REFERENCE :	U	40			
193	**SET DE TABLE RECTANGULAIRE EN VINYLE 35/45 CM, COULEUR AU CHOIX** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
194	**SHAKER EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
195	**SOUPIERE 320 CL EN PORCELAINE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
196	**SOUPIERE EN INOX AVEC COUVERCLE** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
197	**SOUPIERE SUR PIED AVEC COUVERCLE EN INOX : 22CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
198	**SOUS BOL A CONSOMMER EN PORCELAINE BLANCHE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
199	**SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS 30 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
200	**SPATULES COUDEES EN INOX 25 CM ; 30CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

201	**SPATULES EN SILICONE 25 CM ; 35CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
202	**SPATULES FIBRE 25 CM ;30 CM;40CM;50CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
203	**SPATULE FLEXIBLE DE 180 MM MINIMUM DROITE ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
204	**SPATULE FLEXIBLE DROITE INOX DE 300 MM± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
205	**SPATULES INOX COURBEES 22CM ; 25CM;30CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
206	**SPATULE INOX FLEXIBLE 15,5CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
207	**SPATULE LONGUE COUDEE MANCHE SOLIDE 20CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
208	**SPATULE MARYSE EN CAOUTCHOUC DE 230 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
209	**SUCRIER AVEC COUVERCLE EN INOX** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
210	**SUCRIER EN PORCELAINE BLANCHE QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	10			
211	**SUPPORT MENU A PINCE 30 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
212	**TAMIS EN INOX 18/10-DIAM : 26 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
213	**TAMIS FARINE BORD PLAST 0.8MM ; 1.8MM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			

Service achat des équipements S.A.E

214	**TAMIS TOUT INOX Ø DE 350 MAILLE DE 25 MM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
215	**TAPIS EN SILICONE DE CUISSON ANTIADHERENTE 60X40 CM** MARQUE : REFERENCE :	U	4			
216	**TARTELETTE EN FER BLANC RONDE CANNELEE Ø 80 MM ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
217	**TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN MELAMINE 08 CL HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
218	**TASSE+SOUS TASSE A PETIT DEJ.23CL EN MELAMINE HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
219	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 1PAX** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
220	**THEIERE MAROCAINE TRADITIONNELLE ARGENTEE GRAVEE : 6PAX** MARQUE : REFERENCE :	U	2			
221	**THERMOMETRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C A 120°C ± 10 %** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
222	**THERMOS EN INOX DOUBLE PAROI AVEC COUVERCLE NOIR 1 L** MARQUE : REFERENCE :	U	8			
223	**VERRE A COCKTAIL 24.5 TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
224	**VERRE A BALLON 25CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			

Service achat des équipements S.A.E

225	**VERRE A BIERE « CHOPE A BIERE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
226	**VERRE A COCKTAIL 21 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
227	**VERRE A COGNAC 25 CL "VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
228	**VERRE A DEGUSTATION "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
229	**VERRE A EAU FB "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
230	**VERRE A EAU GOBELET CRISTALLIN 25 CL** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
231	**VERRE A IRISH COFFEE 23 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
232	**VERRE A PIED CRISTALLIN TULIPE 16 CL , 19 CL , 25 CL "VERRE SONORE" TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			
233	**VERRE A THE CRISTAL TRANSPARENT TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
234	**VERRE GIGOGNE 22 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	60			

Service achat des équipements S.A.E

235	**VERRE ISLANDE 30CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
236	**VERRE LONG DRINK 30 CL TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
237	**VERRE/FLUTE A CHAMPAGNE "NORMANDIE" 18CL « VERRE SONORE » TENDANCE HAUT DE GAMME HOTELIER QUALITE SUPERIEURE** MARQUE : REFERENCE :	U	24			
238	**VIDE POMME PP : 15 MM PM** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
239	**ZESTEUR VERTICALE** MARQUE : REFERENCE :	U	12			
Montant Total					-	-

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

Fait à ..... le .....

Signature et cachet du concurrent

Service achat des équipements S.A.E