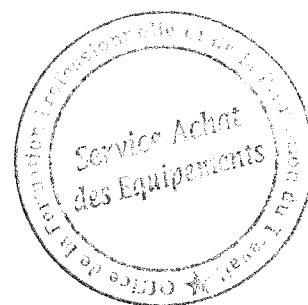


**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2025

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023)
relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :

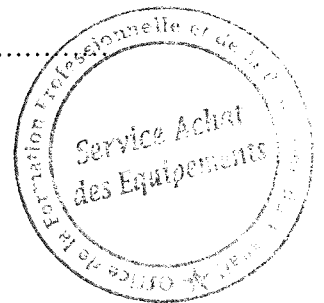
- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise :.....

- Représentée par :

Monsieur



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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet l'Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine destinés à l'internat de l'IFMS CASABLANCA, répartie en lot suivant :

- LOT 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES
- LOT 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION
- LOT 3 : MATERIEL DE PREPARATION MECANIQUE DE CUISINE ET DE COMPTOIR
- LOT 4 : LIGNE DE SELF-SERVICE, MOBILIER INOX TECHNIQUE ET DE LAVERIE
- LOT 5 : MATERIEL DE LAVERIE INDUSTRIELLE ET DE BUANDERIE
- LOT 6 : BATTERIE DE CUISINE, USTENSILES ET MANUTENTION PLASTIQUE
- LOT 7 : ARTS DE LA TABLE, VAISSELLE, VERRERIE

Il est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa a du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 des marchés publics.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

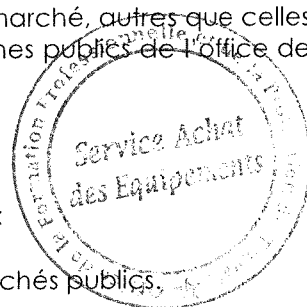
- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- Les prospectus, notices et autres documents techniques ;
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret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

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPP, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics,
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPP.



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

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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

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

- ✓ Lot N° 1 : six mille Dirhams (6 000,00DH)
- ✓ Lot N° 2 : quatre mille Dirhams (4 000,00DH)
- ✓ Lot N° 3 : deux mille trois cents Dirhams (2 300,00 DH)
- ✓ Lot N° 4 : sept mille sept cents Dirhams (7 700,00 DH)
- ✓ Lot N° 5 : quatre mille huit cents Dirhams (4 800,00 DH)
- ✓ Lot N° 6 : six mille deux cents Dirhams (6 200,00 DH)
- ✓ Lot N° 7 : trois mille six cents Dirhams (3 600,00 DH)

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAGT.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

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

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE.

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

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

- Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires.

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

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE.

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

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

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Le titulaire procédera à l'ouverture des caisses, l'installation et la mise en marches des équipements. La matière d'œuvre nécessaire aux différents essais est à sa charge.

Les équipements jugés non-conformes sont récupérés par le titulaire dans un délai maximum de 15 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

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

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

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'O.F.P.P.T. et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

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

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel

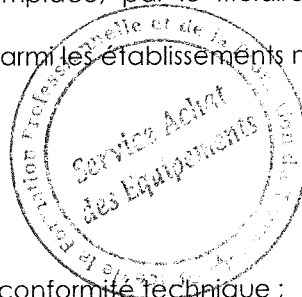
N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

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



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

ARTICLE N°12 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT. La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.

2- Réception définitive :

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'OFPPT peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°13 : MODE DE REGLEMENT.

A-mode de règlement

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

B-délai de règlement

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation

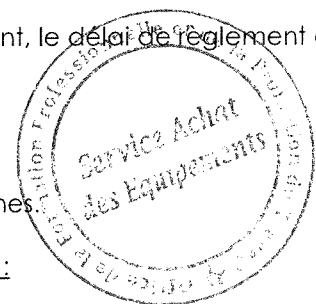
ARTICLE N°14 : MODALITES DE PAIEMENT.

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison



- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°15 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPPT, ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'OFPPPT ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'OFPPPT, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'OFPPPT et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'OFPPPT sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°16 : BREVETS.

Le titulaire garantira l'OFPPPT, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.

Si le titulaire envisage de recourir à la sous traitance, il sera appliqué des dispositions de l'article 151 du décret n °2-22-431.

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

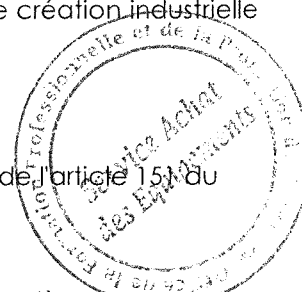
- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n °2-22-431.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,3,4,5,7et 8
Lot 2	4 et 5
Lot 3	2,8 et 9
Lot 4	1,et 2
Lot 5	1,7, 8 11 et 13
Lot 6	-
Lot 7	-

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions coopératives et les auto entrepreneurs, conformément à l'article 151 du décret n °2-22-431 précité.



Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

ARTICLE N°18 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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

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

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

ARTICLE N°19 : VALIDITE DU MARCHE.

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

ARTICLE N°20 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

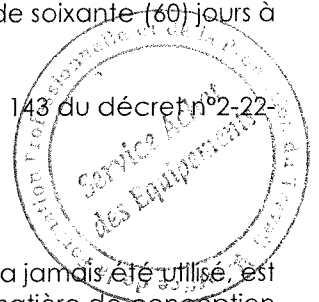
ARTICLE N°21 : GARANTIE.

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

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

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

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



ARTICLE N°22 : RETENUE DE GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE.

Le délai de garantie est fixé à **Une année (01)** pour les prestations objet du marché.

Il court à partir de la date de la dernière réception provisoire de ces équipements sur le Site bénéficiaire.

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

ARTICLE N°24 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE.

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

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

ARTICLE 25 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

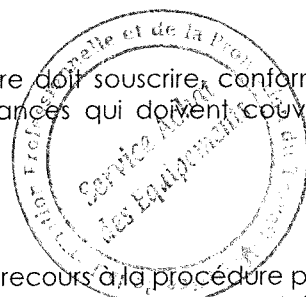
Conformément au décret 2-14-272 du 14 rajab 1435 (14 mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, aucune avance n'est consentie dans le cadre du présent marché.

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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



ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

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

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

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

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

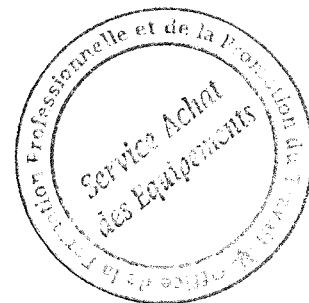
Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCAGT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

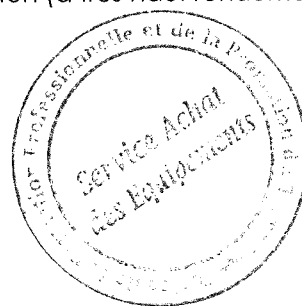


CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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.

➤ **LOT 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES**

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série 900 <u>Construction :</u> • 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 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <u>Brûleurs :</u> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE. <u>Four à gaz :</u> • Puissance : 8 KW minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1



- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- Livré avec plaques & Grilles GN 2/1
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80L

Marque :

Référence :

Série 900

capacité : 80 litres minimum

En acier inox AISI 304

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.

Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.

Piètement en acier inox réglable en hauteur

Raccordement à la terre

Puissance : 18 KW minimum

Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.

2 allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .

visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente

Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,

Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.

Fond penté vers orifice de vidange

Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum

Couvercle à double paroi monté sur charnières, équilibré, avec système de maintien en position ouverte.

La poignée de manœuvre sera en matière isolante.

Cuve intégrée au plan de travail, fabriquée en acier inoxydable

Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées

Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.

Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable, d'extraction facile.



	Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat. Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée. Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90L Marque : Référence : Série : 900 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Raccordement (mise) à la terre • Capacité utile : 90 Litres minimum • Gaz Propane • Puissance : 18 KW minimum • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes • Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V • Veilleuse de sécurité • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum • Bec verseur 

- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)

FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

Construction :

- En acier inox AISI 304
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.

- Piètement en acier inox réglable en hauteur

4

- Friteuse gaz monoblocs à deux bacs

Caractéristique des bacs :

- Capacité (15+15) L minimum
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Raccordement (Mise) à la terre

- Deux cuves à avec commandes séparées

- Cuve en V avec zone froide

- Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention

- Température réglable jusqu'à 190°C max



- 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
- livré avec Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l.
- Puissance : 28 KW minimum
- Placard avec 2 portes
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- un seau de vidange avec filtre.
- 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES

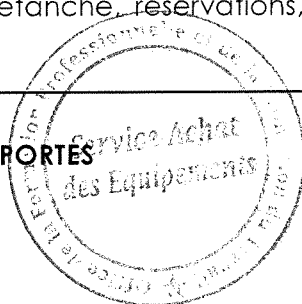
Marque :

Référence :

Série : 900

5

- Cuve permettant de recevoir des bacs Gastronorme jusqu'à la taille GN 2/1 ou combinaisons équivalentes.
- En acier inox AISI 304
- Volume 40 litres minimum
- Puissance : 5.4 Kw minimum
- Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.
- Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve
- Alimentation électrique monophasé 220 ou 230 V+N+T, 50 Hz
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer



- Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.
- Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique.
- Placard avec 2 portes, meuble bas en inox
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorme, de 150 mm de profondeur modulables.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel.
- Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein.
- meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence)
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

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.

Marquage CE ou équivalent

Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.
livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;

SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE

Marque :

Référence :

Construction en acier inox AISI 304.

Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum

Puissance : 3 KW minimum, réglable

Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.

6

Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières

Contrôle de la température par régulateur d'énergie.

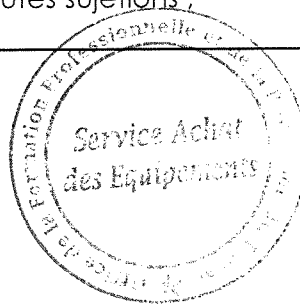
Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles

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

Support murale en acier inoxydable.



	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 (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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ Marque : Référence : Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 2 Portes ouvrantes à la française Dimensions : 400x1800x900 Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. 7 Avec Equipements des accessoires de gaz soit : - Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. - Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing) –chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON Marque : Référence : Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales
- Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.
- filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.
- Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique.
- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisse d'extraction :

Marque :

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.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeables ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

-Raccordement électrique de type **CR1** à partir de l'attente laissée par le lot concerné.

- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds

Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.

Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm 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 **10 500 M3/h**, pression disponible **350 Pa** Minimum (à vérifier par l'entreprise).

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, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

Nbre de filtres 8

Nbre éclairage : 4



FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX

Marque :

Référence :

9

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 9 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.
- 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 de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit).

- 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.

Système de nettoyage automatique intégré proposant plusieurs niveaux d'intensité selon l'encrassement (minimum 3 cycles distincts + 1 cycle rinçage).

- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite 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.

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
manuel d'installation et d'entretien

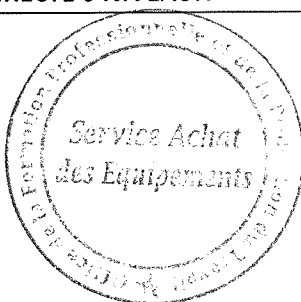
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

Tableau de répartition

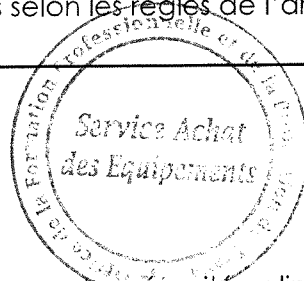
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80 L	U	1
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90 L	U	1
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON	U	1
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX	U	1



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L Marque : Référence : Plage de Température réglable de -10°C à -22° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Thermomètre digitale en façade Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes pleine 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 Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur. 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 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 Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum » 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. Puissance absorbée : 480 W minimum Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent . Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés



Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

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

Portes pleine 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

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

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

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »

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

Équipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire

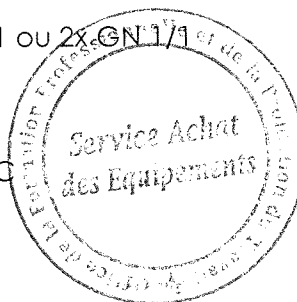
Température de fonctionnement de -2°C à +8°C

Puissance absorbée : 210W minimum



	Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent . Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE,1400 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 1400L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1) Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) Thermomètre digitale en façade 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité Portes pleine 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

	Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur. 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 Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum » 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 Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé.



Dimensions intérieure: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 %

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité

Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

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.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

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 laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

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.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Réseau PVC minimum

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

Alimentation Mono 220 V - 50 Hz

Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien

- 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

	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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) Chambres froides négatives, avec sol, (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. 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. Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. 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 laissée par le prestataire du lot électricité. Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. 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. Sol avec couverture inox antidérapante Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF)

	Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien - Conditions de base : • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C 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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum ± 10 % Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement

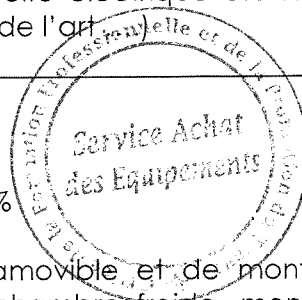


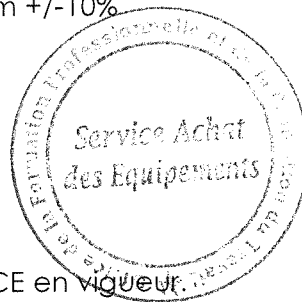
Tableau de répartition

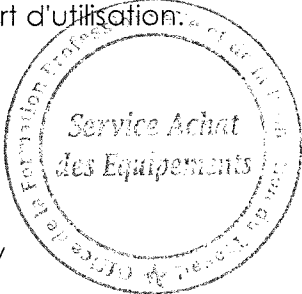
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L	U	1
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE,1400 L	U	1
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	U	1
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	U	1
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX	U	3

✓
B

Lot 3 : MATERIEL DE PREPARATION MECANIQUE DE CUISINE ET DE COMPTOIR

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	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 Total Watts : 0.60 kW minimum manuel d'installation et d'entretien 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. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Alimentation monophasée 220 V+T Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/-10% Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,8Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur. Manuel d'installation et d'entretien. <u>Accessoires :</u> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange. - mini-vannes d'isolement. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les

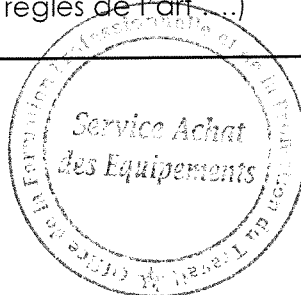


	réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE Marque : Référence : Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240.V-50/60 Hz-360 W 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)
4	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. Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Livré avec Assiette de cuisson Puissance restituée 900 watts minimum 50HZ/220V Programmeur mécanique Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) 
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM Marque : Référence :

✓

h

	De Réalisation en fonte 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, Livré avec : Démonte lame et aiguiser 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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art, ...)
6	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué : 1,25 L minimum Équipé d'au moins deux vitesses de rotation ou d'un variateur continu adapté aux utilisations intensives. 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 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL 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. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse de rotation adaptée au pressage rapide environ 1200 à 1500 tr/minimum.



	Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum. 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 10 kgs +/-10% Durée du cycle de production: 90-120 sec Minuterie avec décompte numérique. Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. Livré avec plateau et cylindre abrasifs, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 220 V-50HZ Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. 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 (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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) 
9	COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES, Marque : Référence : Coupe légumes avec cutter : Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en matériaux robustes de qualité alimentaire (inox ou matériau composite haute

résistance).et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

CUTTER

Cuve en inox

Capacité : 5.5 litres minimum

Variateur de vitesse : minimum 2 ou 3 vitesses fixes, ou variateur de vitesse électronique

Production/heure : 100 Kg - 450 Kg

Puissance totale: 1200 W minimum

Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau

Capacité de production minimale : 100 Kg à 450 Kg

Alimentation : 220 V - 50 Hz

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur

COUPE LEGUME TOUT INOX :

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

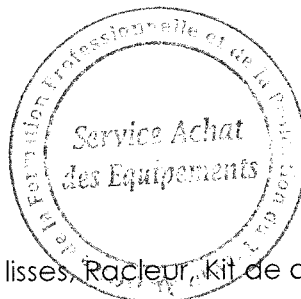
1 trancheur 8 mm

1 bâtonnet 4*4

1 râpe 3 mm

1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, Racleur, Kit de disques de base.



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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE

Marque :

Référence :

10

Capacité utile : 4.8 Litres minimum

Cuve inox

Puissance : 250 w minimum

Alimentation : 220 V + T - 50 Hz

Avec variateur de vitesse

Avec grille protection de cuve

Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :

-Fouet,

-Batteur plat

-Crochet

Manuel d'installation et d'entretien.

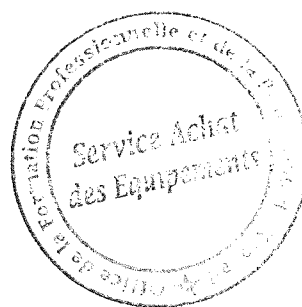
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.

livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

Tableau de répartition

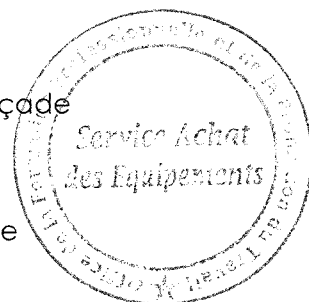
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR	U	1
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE	U	1
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM	U	1
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	U	1
9	COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,	U	1
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	U	2



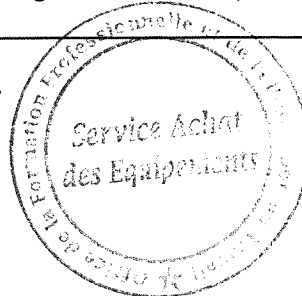
Lot N° 4 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF Marque : Référence : Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum • Panneaux de revêtement • Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur de (08 à 12 mm) avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

	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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF Marque : Référence : Dimensions : 1500X700X1620mm minimum • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance totale : 0,6Kw minimum • Dégivrage automatique • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm • Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage intégrée en série • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade VITRINES • Vitrites réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine • Réglage de la température par thermostat digital • Température : +4°/+10°C • Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé • Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service Cuve : • Température : +4°/+10°C • Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm • Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC • Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose Livré avec : • 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire

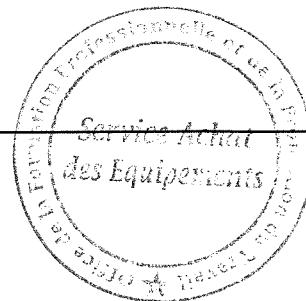


	• Lumière intérieure, basse consommation PLAQUE FROIDE • Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³ RESERVE FROIDE • Réserve inférieure réfrigérée • Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C • Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³ • Réfrigération ventilée Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT Marque : Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 Porte-assiette à niveau constant Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 90 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1200 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 45 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10^e mm Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels manuel d'installation et d'entretien Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. Poignée Doublage intérieur en 8/10^e mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage. Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.

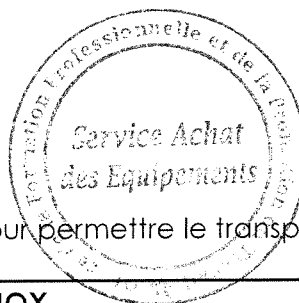


	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
4	DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : Référence : Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure Équipé de 2 bacs GN 2/1 profondeur 200 mm pour le pain. Équipé de 3 bacs ou 4 en polycarbonate de taille GN 1/3 profondeur 100 mm pour les couverts. Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO 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 Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement.

	• Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalemtent arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX Marque : Référence : • En acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX • En inox AISI 304 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN Chariot de service 2 niveaux Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. 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 en inox - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES Marque : Référence : • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm ± 10 % • sur roulettes • 3 Etagères réglables en hauteur



	- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. - livré avec serrure avec clés.
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERES EN INOX 5 NIVEAUX Marque : Référence : - en acier inox 304 - Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm $\pm$ 10 %
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : - Tout en Inox AISI 304 - Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
13	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : - Tout en Inox AISI 304 - Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX 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 - Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE-ORDURES Marque : Référence : Construit entièrement en acier inoxydable épaisseur 15/10 Dimension du plateau : 1500X700 hauteur 850 mm $\pm$ 10% Table de Tri Ouverte avec 3 Trous Vide-Déchets et Dossieret - Piètement en tube inox 40x40 mm monté sur vérins réglables en polyéthylène rigide noir. Livré avec sac poubelle transparent.



16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR ET DOUCHETTE 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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Plonge de construction robuste entièrement soudée selon les standards professionnels de haute rigidité. • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS
17	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU A COMMANDE AU GENOU 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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. <u>Livré avec (communiqué fiche technique de chaque élément) :</u> • Distributeur de serviettes papier en inox, • Distributeur de savon en inox, • Brosse à ongle • Poubelle pour les serviettes en inox
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES Marque : Référence : Dimensions : 990 x 780 x 750 mm 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont

	2 à frein, en polyamide 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
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • 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. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, 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. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • 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 électropoli 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 siphon
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • 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. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, 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. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivée. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier 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 siphon
--	--

TABLEAU DE REPARTITION

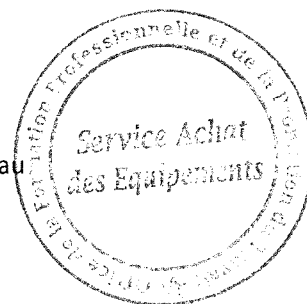
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF	U	1
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF	U	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT	U	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO	U	12
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE	U	3
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	U	2
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX	U	3
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN	U	2
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES	U	3
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERE EN INOX 5 NIVEAUX	U	3
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	2
13	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	2
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX	U	1
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE ORDURES	U	1
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR ET DOUCHETTE	U	3

17	LAVE-MAINS TOUT INOX A COMMANDE AU GENOU	U	1
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES	U	1
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	5
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2

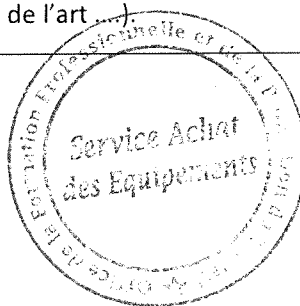


LOT 5 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

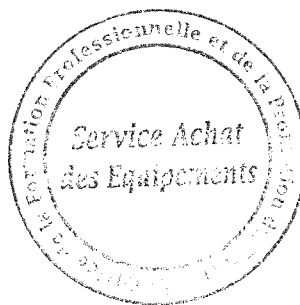
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Tableau de commande électronique digital, positionné de manière ergonomique pour faciliter une installation en ligne ou en angle. 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 pré lavage 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 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. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
2	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 mm Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique



	Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. 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. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art.).
3	CASIER POUR 16 COMPATIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10% Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10% DIM : 500X500 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 : 24.1 cm +/- 10% Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10% DIM : 500X500 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 POUR 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM

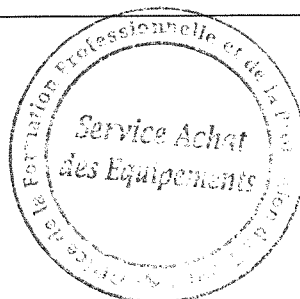


	En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
6	CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 mm 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 minimum 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 laveuse Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur : Microprocesseur électronique programmable, intuitif et à écran tactile/digital ou équivalent. Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Le Programmeur 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. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG



	Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmateurs : Microprocesseur électronique programmable, intuitif et à écran tactile/digital ou équivalent. Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 12Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, 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 EN PP Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions L 600 X L 800 X H 1200 mm minimum Avec 2 portes 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée	
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm	

	La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnières automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du fil supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Fonction position initiale de l'aiguille 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et Repose fer pivotant Dimensions Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm + /-10% Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3.9 kw minimum. Alimentation : 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
----	--

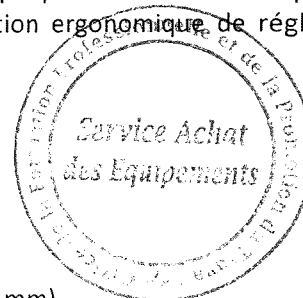
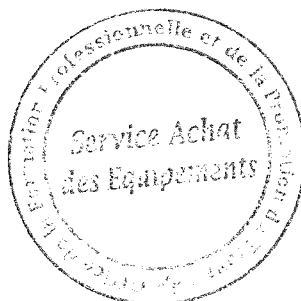


Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	5
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	5
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	5
6	CASIER A PLATEAUX	U	5

7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE	U	1
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG	U	1
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	2
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP	U	2
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM	U	1
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE	U	1



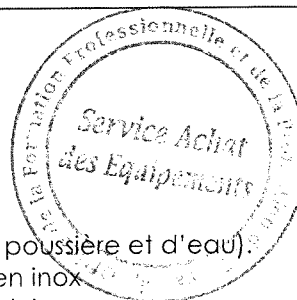
Lot 6 : BATTERIE DE CUISINE, USTENSILES ET MANUTENTION PLASTIQUE

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.

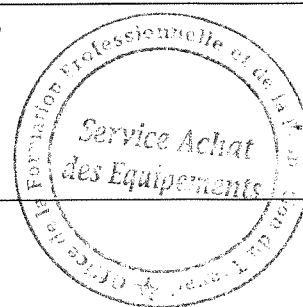
Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Araignée en acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur blanche
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur blanche
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur grise ou noir
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur grise ou noir
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque :

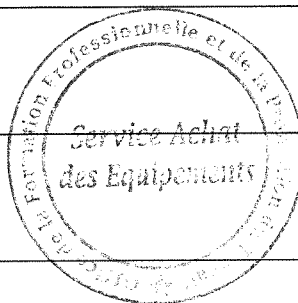
	Référence : • Dimensions : 600 x 400 mm
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE Marque : Référence : Fixe équipé de : - tuyau qualité alimentaire longueur 15 m - Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - support inox bidon, 05 kg - Disconnecteur NF ou équivalent protégeant le réseau d'eau potable - Fixation murale - Mini-vannes d'isolement.
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG Marque : Référence : Portée : 300 Kg +/-10% Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur de pesage en aluminium homologué 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque : Référence : Portée de 10 KG +/-10% 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier) Essoreuse à salade de qualité professionnelle dynamique : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.
11	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence :



	Qualité Inox 18/10
12	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
13	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
14	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :
15	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :
16	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :
17	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 6.2 LTR ± 10 % Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
22	Bouilloire en inox 18/10 Marque : Référence :

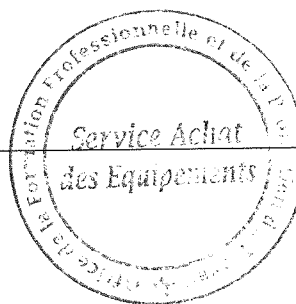


	capacité : 4 l minimum $\pm 10 \%$
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR $\pm 10 \%$ avec couvercle en inox Marque : Référence :
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400, 30 LTR $\pm 10 \%$ avec couvercle en inox Marque : Référence :
25	Brosses en Inox Marque : Référence : longueur 30 cm $\pm 10 \%$ Manche ergonomique en polypropylène
26	Calotte inox Ø 320 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :
27	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :
28	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :
29	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :
30	Coupe pain Marque : Référence :
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 10 litres minimum Diamètre : 28 cm environ
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 20 litres minimum Diamètre : 40 cm environ
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Longueur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée
34	Couteau à poisson

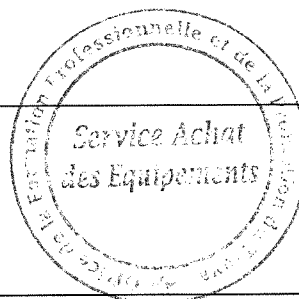


	Marque : Référence : Lame en acier inoxydable
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en POM
36	Couteau de cuisine Marque : Référence :
37	Couteau d'office Marque : Référence : Longueur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.
38	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité Inox 18/10
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité Inox 18/10
41	Dérouleur ficelle sur table Marque : Référence :
42	Distributeur papier alu / film Marque : Référence : Dimension : L43,6 CM x l 21,2 CM $\pm$ 10 %
43	Ecailleuse à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable
44	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm $\pm$ 5 % Marque : Référence : En acier inoxydable
45	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence :
46	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/2 Marque : Référence :

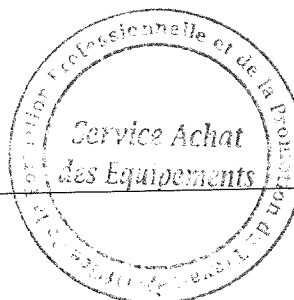
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 C 8.90 LTR ± 10 % Marque : Référence :
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 C 10 LTR ± 10 % Marque : Référence :
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 C 19 LTR ± 10 % Marque : Référence :
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
51	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum
52	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : Longueur 180 mm minimum
53	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde
54	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence :
55	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence :
56	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 24 cm ± 10 %
57	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10



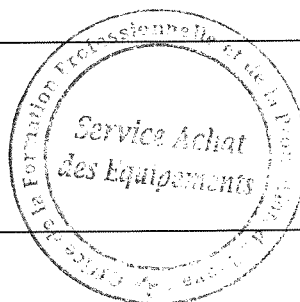
58	Mandoline En acier inoxydable 18/10
59	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 24 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 10 litres minimum
60	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 36 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 33 litres minimum
61	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 50 cm $\pm$ 10 % - hauteur : 50 cm $\pm$ 10 % - capacité : 98 litres minimum :
62	Mesure litre Marque : Référence : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl
63	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Ø : 24 cm $\pm$ 5 % Fourni avec 03 Grilles
64	Ouvre boîte Marque : Référence : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes Tête et poignée en matériau composite Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 C 20 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence :
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 C 22 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence :



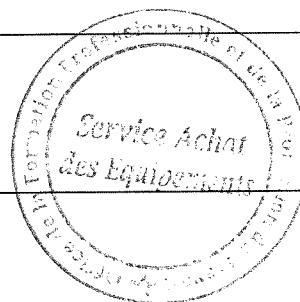
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR ± 10 % Marque : Référence :
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR ± 10 % Marque : Référence :
69	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 C 12 LTR ± 10 % Marque : Référence :
70	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 C 15 LTR ± 10 % Marque : Référence :
71	Percolateur Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz
72	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche
73	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge
74	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Verte
75	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : bleu
76	Planche à découper Marque :



	Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : jaune
77	Planche à découper en bois pour pain Marque : Référence : Dimensions : 40 × 23 × 3,5 cm ± 10 %
78	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 320 MM ± 10 % Marque : Référence :
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 500 MM Lg 360 ± 10 % Marque : Référence :
83	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %
84	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %
85	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
86	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :
87	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :
88	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable



	Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm
89	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé
90	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable
91	Rondeau avec couvercle Ø 360 12L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
92	Rondeau avec couvercle Ø 450 16 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
93	Rondeau avec couvercle Ø 500 32 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
94	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :
95	Rouleau pic-vite Marque : Référence :
96	Scie à viande Marque : Référence : En acier inoxydable
97	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum
98	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable
99	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 % Marque : Référence :



	En acier inoxydable
100	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dimensions) Marque : Référence : Longueur : 25, 30, 35, 40 et 45 cm
102	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 1 mm $\pm$ 10 %
103	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C $\pm$ 10 % Marque : Référence :
104	Poubelle 120 Litres À couvercle La couleur selon le choix du maître 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.
105	Poubelle Roulante En Plastique De capacités minimales 1100 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage 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.
106	Diable - À haut dossier - Force 250 Kg - Roues à bandage caoutchouc - Hauteur 1300 mm (+/-10%) - Largeur des bavettes 300 mm - Peinture époxy

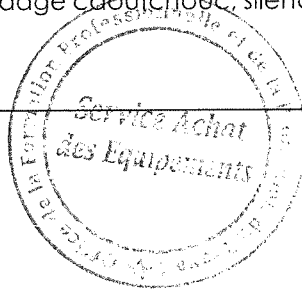


Tableau de répartition

Items	Désignations Et Caractéristiques Techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	ARAINÉE EN ACIER INOXYDABLE	U	5
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE	U	4
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG	U	1
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE	U	1
11	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
12	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
13	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10
14	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10
15	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/2 ; 4L AVEC COUVERCLE	U	10
16	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/2 ; 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10
17	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 6.2 LTR ± 10 %	U	5
22	BOUILLOIRE EN INOX 18/10	U	4
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 , 30 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4
25	BROSSES EN INOX	U	2
26	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10
27	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2
28	COUPE ŒUFS EN QUARTIERS	U	2
29	COUPE ŒUFS EN RONDELLES	U	2
30	COUPE PAIN	U	2

31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2
34	COUTEAU À POISSON	U	2
35	COUTEAU BATTE	U	2
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3
37	COUTEAU D'OFFICE	U	20
38	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10
41	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1
42	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2
43	ECAILLEUR À POISSON	U	2
44	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM ± 5 %	U	10
45	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5
46	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 C 10 LTR ± 10 %	U	3
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 C 20 LTR ± 10 %	U	3
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10
51	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5
52	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4
53	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2
54	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10
55	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10
56	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	6
57	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %	U	5
58	MANDOLINE	U	2
59	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24 ± 10 %	U	3
60	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 36 ± 10 %	U	3
61	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 50 ± 10 %	U	3
62	MESURE LITRE	U	2
63	MOULIN À LÉGUMES	U	3
64	OUVRE BOÎTE	U	2
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 C 20 LTR ± 10 %	U	5
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 C 22 LTR ± 10 %	U	5
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR ± 10 %	U	5
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR ± 10 %	U	5
69	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 C 12 LTR ± 10 %	U	5
70	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 C 15 LTR ± 10 %	U	5
71	PERCOLATEUR	U	2
72	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5

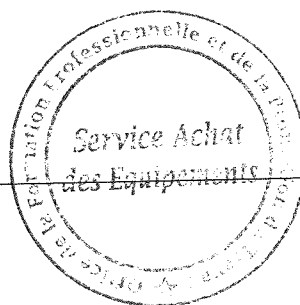
73	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2
74	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2
75	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLEU	U	2
76	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2
77	PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS POUR PAIN	U	2
78	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 320 MM ± 10 %	U	5
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 ± 10 %	U	5
83	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
84	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10
85	POÊLE TÔLE BLEUE À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5
86	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5
87	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5
88	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2
89	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1
90	RÂPE À MUSCADE	U	2
91	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 12L ± 10 %	U	3
92	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 16 L ± 10 %	U	3
93	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 32 L ± 10 %	U	3
94	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2
95	ROULEAU PIC-VITE	U	1
96	SCIE À VIANDE	U	2
97	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10
98	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 %	U	5
99	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %	U	5
100	SERVIETTE DE CUISINE	U	100
101	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	20
102	TAMIS TOUT INOX	U	20
103	THERMOMÈTRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C À 120°C ± 10 %	U	4
104	POUBELLE 120 LITRES	U	2
105	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1
106	DIABLE	U	1

Lot 7 : Arts de la table, vaisselle, verrerie

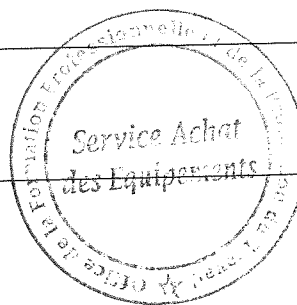
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Qté	Désignation et Caractéristiques Techniques
1	Assiette plate en porcelaine GM 24cm Marque : Référence : Couleur blanche Diam 240 mm $\pm$ 5 %
2	Assiette creuse en porcelaine 23 cm Marque : Référence : Couleur blanche
3	Assiette gastro 26 cm Marque : Référence : Couleur blanche
4	Beurrer 06 cm/4cl $\pm$ 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :
5	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments Dimensions : Longueur 30.5 cm x Largeur 14.7 cm x Hauteur 9.3 cm $\pm$ 10 %
6	Bol porcelaine blanche Marque : Référence : De type éco Ø 130 mm $\pm$ 10 %
7	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence : capacité 1litre
8	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum Marque : Référence :
9	Coupelle à sucre Marque : Référence
10	Couteau de table monobloc Marque : Référence : En inox 18/10



11	Cuillère à café DE TYPE ÉCO Marque : Référence : En inox 18/10
12	Cuillère de table DE TYPE ÉCO Marque : Référence : En inox 18/10
13	Fourchette de table DE TYPE ÉCO En inox 18/10
14	Huillier vinaigrier en verre transparent Marque : Référence : Avec bouchon verseur anti-goutte. Contenance 250 ml $\pm$ 10 %
15	Nappe en plastique (UNITÉ) : Dim : 1500 x 1000 mm
16	Panière à pain Marque : Référence : En roseau rond et carré
17	Plateau polypropylène NSF ou équivalent Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum
18	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum
19	POT A LAIT 1 L Marque : Référence : En acier inoxydable
20	POT A CAFE 1 L Marque : Référence : En acier inoxydable
21	Ramasse couverts plastique GN 1/1 Marque : Référence : Avec 4 cases Dimensions : L 53 x 32 x 10 cm $\pm$ 10 %
22	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :
23	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 25 cl $\pm$ 10 %
24	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence : Corps en verre transparent et couvercle en acier inoxydable



	Hauteur 10 cm $\pm$ 10 %
25	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :
26	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
27	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
28	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence : Corps en verre transparent et bouchon en acier inoxydable Contenance 25 cl $\pm$ 10 % Hauteur 12 cm $\pm$ 10 %
29	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
30	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
31	Théière en inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum
32	Thermos en acier inoxydable Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum
33	Verre à thé traditionnel à motif sérigraphie ou équivalent Marque : Référence :
34	Gobelet 22cl En Verre Trempé Marque : Référence :
35	Verre trempé DE TYPE ÉCO empilable 20 cl Marque : Référence :

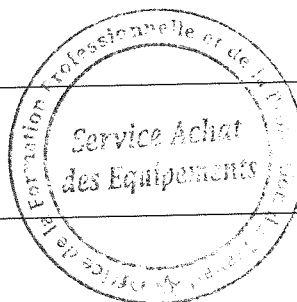
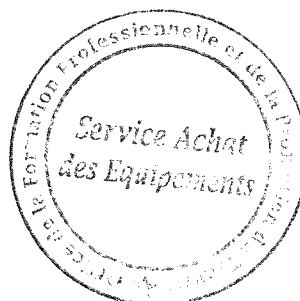


Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
1	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM 24CM	U	250
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23 CM	U	250
3	ASSIETTE GASTRO 26 CM	U	250
4	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE	U	40
5	BOÎTE À ÉPICES COMPARTIMENTS	U	2
6	BOL PORCELAINE BLANCHE	U	250
7	CARAFE À EAU BASE CARRÉE	U	30
8	CORBEILLE À PAIN EN RONDE Ø 200MM MINIMUM	U	30
9	COUPELLE À SUCRE	U	30
10	COUTEAU DE TABLE MONOBLOC DE TYPE ÉCO	U	250
11	CUILLÈRE À CAFÉ DE TYPE ÉCO	U	250
12	CUILLÈRE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	250
13	FOURCHETTE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	250
14	HUILIER VINAIGRIER en verre transparent	U	20
15	NAPPE EN PLASTIQUE (UNITÉ)	U	50
16	PANIÈRE À PAIN	U	20
17	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF ou équivalent	U	250
18	PLATEAU ROND DE SERVICE ANTIDÉRAPANT	U	20
19	POT À LAIT 1L	U	20
20	POT À CAFÉ 1L	U	20
21	RAMASSE COUVERTS PLASTIQUE GN 1/1	U	2
22	RAMEQUIN EN PORCELAINE DIAM 80 MM MINIMUM	U	250
23	SAUPOUDREUSE	U	2
24	SAUPOUDREUSE À SUCRE	U	1
25	SET DE TABLE EN PLASTIQUE LESSIVABLE	U	250
26	SOUS TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250
27	SOUS TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250
28	SUCRIER DOSEUR DE SUCRE	U	20
29	TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250
30	TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250
31	THÉIÈRE INOX	U	20
32	THERMOS en acier inoxydable	U	20
33	VERRE À THÉ traditionnel à motif sérigraphie ou équivalent	U	250

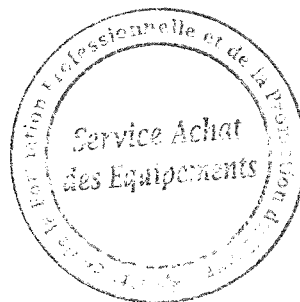
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE IFMS CASA
34	GOBELET 22 CL EN VERRE TREMPÉ	U	250
35	VERRE TREMPÉ DE TYPE ÉCO EMPILABLE 20 cl	U	250

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique <i>Signature</i> Directeur de l'Approvisionnement et de la logistique PI EL FERDOUSSI WIDAD



Annexe :

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



Lot 1 : GROS MATERIEL DE CUISSON, FOURS ET INSTALLATIONS DE RESEAUX ASSOCIES

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.

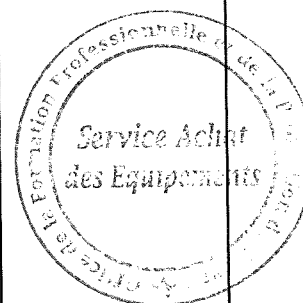
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

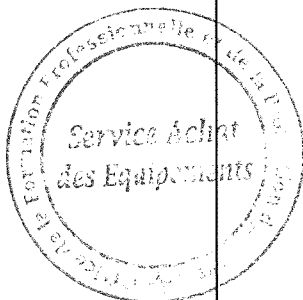
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

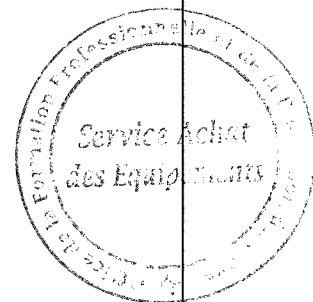
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités, Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1. Série 900 <u>Construction :</u> • 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 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <u>Brûleurs :</u> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 40Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE. <u>Four à gaz :</u> • Puissance : 8 KW minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1		



	• Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien • Livré avec plaques & Grilles GN 2/1 • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80L Marque : Référence : Série 900 capacité : 80 litres minimum En acier inox AISI 304 Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. Piètement en acier inox réglable en hauteur Raccordement à la terre Puissance : 18 KW minimum Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement. allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. Fond penté vers orifice de vidange Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum		

	Couvercle à double paroi monté sur charnières, équilibré, avec système de maintien en position ouverte. La poignée de manœuvre sera en matière isolante. Cuve intégrée au plan de travail, fabriquée en acier inoxydable Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts. Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable AISI-304, robuste et fiable, d'extraction facile. Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat. Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée. Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90L Marque :		



Référence :

Série : 900

- En acier inox AISI 304
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (mise) à la terre
- Capacité utile : 90 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 18 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

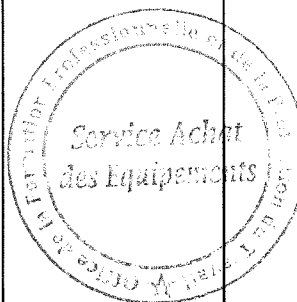
Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).

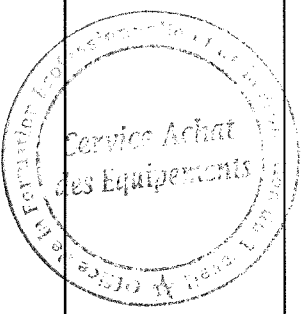
Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments).

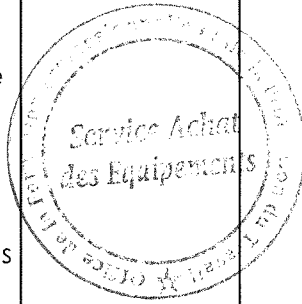
Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Marquage CE ou équivalent

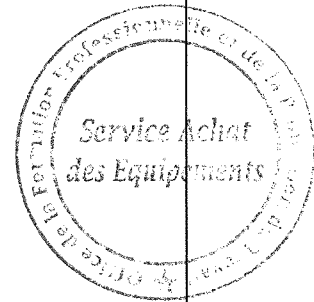
. Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations



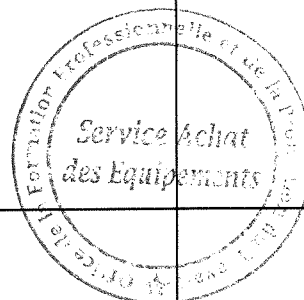
	techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, vanne d'isolement, boîte étanche, Vanne d'isolement, réservations, repérage accessoires et toutes sujétions)		
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série 900 Construction : • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs Caractéristique des bacs : • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • 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 • livré avec Deux Bac de récupération d'huile du capacité 15 l. • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien		

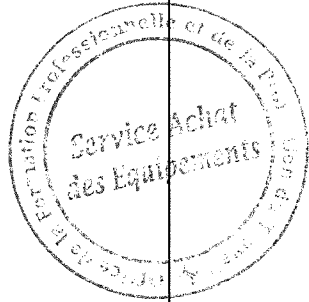
	• certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES Marque : Référence : Série : 900 • Cuve permettant de recevoir des bacs Gastronorme jusqu'à la taille GN 2/1 ou combinaisons équivalentes. • En acier inox AISI 304 • Volume 40 litres minimum • Puissance : 5.4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. • Hautes prestation garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve • Alimentation électrique monophasé 220 ou 230 V+N+T, 50 Hz • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer • Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. • Robinet d'évacuation à bille positionné à l'intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique.		

	• Placard avec 2 portes, meuble bas en inox • Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorme, de 150 mm de profondeur modulables. • Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304. • Thermostat de sécurité à cuve vide et ri-armement manuel. • Voyant de fonctionnement en façade. Remplissage de la cuve par électrovanne. • Equipé du système vertical d'évacuation d'eau pour le trop plein. • meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence) • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, Vanne d'isolement réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;		
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE Marque : Référence : Construction en acier inox AISI 304. Dim : 600 x 450 x 500 mm minimum Puissance : 3 KW minimum, réglable Chauffage par résistances blindées inclinables pour faciliter le nettoyage du plafond de l'appareil.		

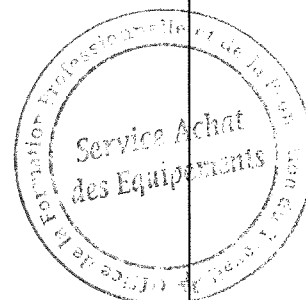


	Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières Contrôle de la température par régulateur d'énergie. Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés Bac de récupération amovible en acier inoxydable Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz Support murale en acier inoxydable. 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 (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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, réservations, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ Marque : Référence : Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum 2 Portes ouvrantes à la française Dimensions : 400x1800x900 Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson. Avec Equipements des accessoires de gaz soit :		



	- Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. - Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing) –chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.		
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON Marque : Référence : Description de la hotte - Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum - Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents - Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales - Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. - filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6. - Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique. - Interrupteur d'éclairage étanche. Description de Caisse d'extraction : Marque : 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. • Fabrication en tôle galvanisée ; • Isolation thermo-acoustique ; • Ouvertures latérales interchangeables ; • Protection par disjoncteur ; • Commande à doubles vitesses ; Accessoires nécessaires par hotte : -Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné. - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires. - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes. Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons. Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm 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 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise). 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, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art) Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4		
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX Marque : Référence : <u>CARACTERISTIQUES</u> 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 9 KW minimum
- Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.
- Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

MODES DE CUISSON

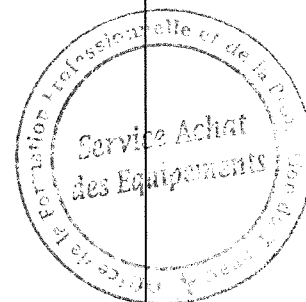
- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C) : idéal pour une cuisson à faible humidité.
- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.
- 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
 - Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (fiche technique du produit) .
 - 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.
- Système de nettoyage automatique intégré proposant plusieurs niveaux d'intensité selon l'encrassement (minimum 3 cycles distincts + 1 cycle rinçage.



• Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)
Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé

Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite 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.

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

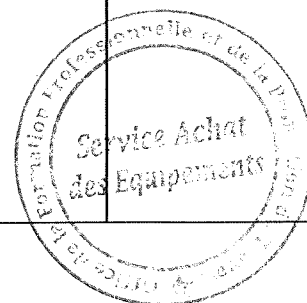
manuel d'installation et d'entretien

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)



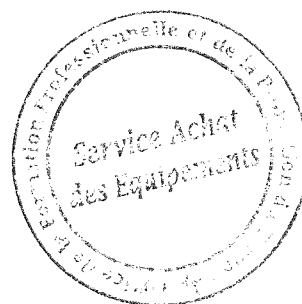
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**Lot 1 : Gros matériel de cuisson, fours et installations de réseaux associés**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	FOURNEAU 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2				
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 80 L	U	1				
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE 90 L	U	1				
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
5	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
6	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1				
7	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1				
8	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE ET CAISSON	U	1				
9	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE 6 NIVEAUX	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION

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.

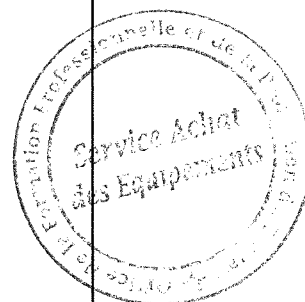
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L Marque : Référence : Plage de Température réglable de -10°C à -22° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE, HACCP. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Thermomètre digitale en façade Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1). 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression Portes pleine 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

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

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

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

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »

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

Equippé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète

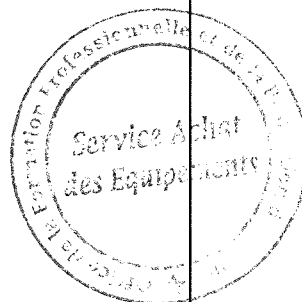
Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.

Puissance absorbé : 480 W minimum

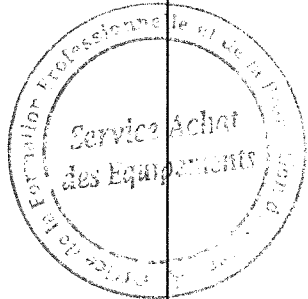
Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz

manuel d'installation et d'entretien

certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.



✓
B

	Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent . Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 700L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. Éclairage intérieur Nombre de porte : 01 (Porte GN 2/1)		

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
Thermomètre digitale en façade

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

Portes pleine 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

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

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

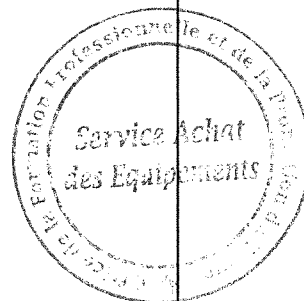
Les grilles métalliques revêtues de plastique permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg

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

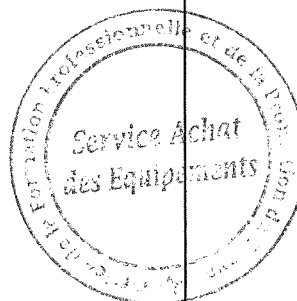
Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum »

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 Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent . Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L Marque : Référence : Température de -2°C à +8° C Capacité : 1400L. Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE ou équivalent. Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable urgente. Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.		



5

8

L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.

Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés

Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.

Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.

Éclairage intérieur

Nombre de porte : 02 (Porte GN 2/1)

Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)

Thermomètre digitale en façade

60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité

Portes pleine 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

Grille de ventilation en façade optimisée pour le flux d'air du groupe supérieur.

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

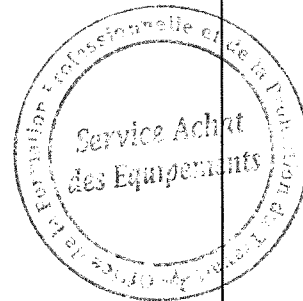
Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré

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

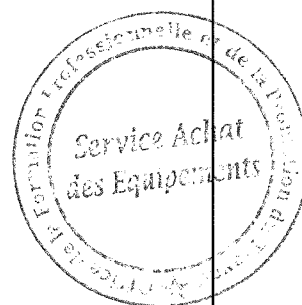
Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique

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



Handwritten signature and initials.

	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 Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable austénitique AISI 304 « 18 niveaux minimum » 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 Température de fonctionnement de -2°C à +8°C Puissance absorbée : 210W minimum Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz 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 (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Appareil conforme aux normes NSF International ou équivalent (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériels aptes pour le contact avec les aliments). 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. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires pour vérifier la conformité des caractéristiques techniques du produit aux besoins spécifiés Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES Marque :		



Référence :

Chambre modulaire à clé.

Dimensions intérieure: L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m $\pm$ 10 %

Cloisons isothermes toute hauteur

Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0

Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm

Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité

Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

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.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

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 laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

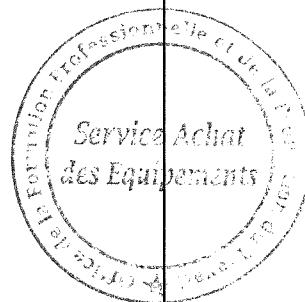
Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

Sol avec couverture inox antidérapante

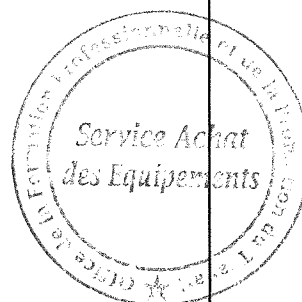
Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide



	Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température Dégivrage automatique Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage Réseau PVC minimum Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum (dimensionner en tenant compte le volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF) Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien - 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 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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES Marque : Référence : Chambre modulaire à clé. Dimensions intérieure : L= 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4 m ± 10 % Cloisons isothermes toute hauteur Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm		



Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche

Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)

Chambres froides négatives, avec sol, (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.

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.

Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.

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 laissée par le prestataire du lot électricité.

Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.

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.

Sol avec couverture inox antidérapante

Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur

Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

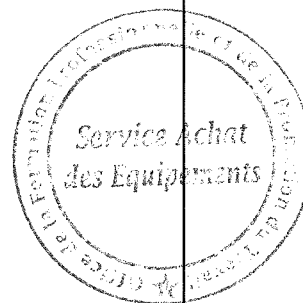
Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide

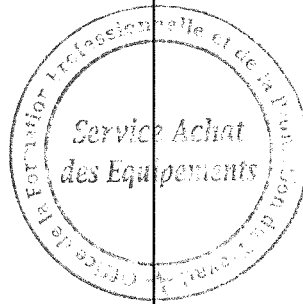
Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température

Dégivrage automatique

Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage

Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum dimensionner en tenant compte le



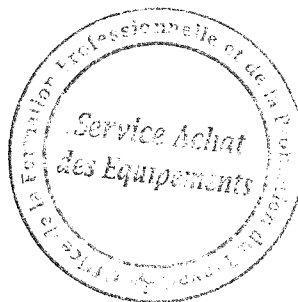
	volume de la chambre froide et résultats du bilan thermique CF) Alimentation Mono 220 V - 50 Hz Fourni avec : 03 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur manuel d'installation et d'entretien - Conditions de base : • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ -22°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C 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, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)	
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX Marque : Référence : Dimensions : L890XP400XH1750 minimum $\pm 10\%$ Rayonnage modulaire 4 niveaux Compose de clayettes en polypropylène amovible et de montants en tube aluminium anodisé idéal à utiliser dans la chambre froide, montants en tube aluminium anodisé Charge maxi jusqu'à 150 KG répartis par niveau Montage très rapide sans outils, par emboîtement	

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES DE STOCKAGE ET DE CONSERVATION**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA appliqué	Montant TTC
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, 700 L	U	1				
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE 700 L	U	1				
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE, 1400 L	U	1				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE AVEC RAYONNAGES	U	1				
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE AVEC RAYONNAGES	U	1				
6	ETAGERE MOBILE EN PP 04 NIVEAUX	U	3				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent



54

Lot 3 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir

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.

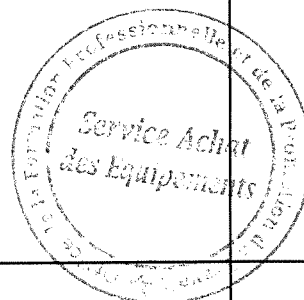
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

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.

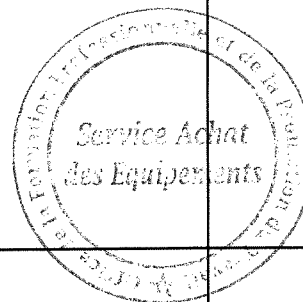
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

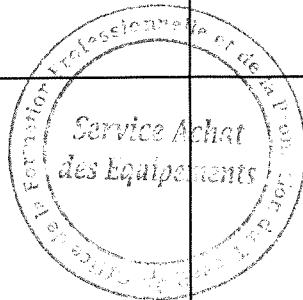
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

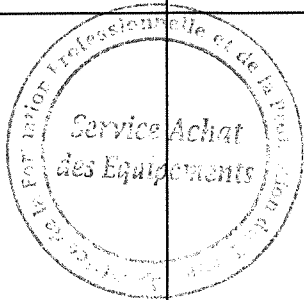
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE Marque : Référence : Longueur du tube de plongée : 500mm minimum Vitesse variable électronique avec autorégulation Puissance : 500 W minimum Vitesse variable 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 Total Watts : 0.60 kW minimum manuel d'installation et d'entretien 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. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPE + ADOUCISSEUR Marque : Référence : 02 groupes avec adoucisseur Alimentation monophasée 220 V+T Dimensions minimales : H x P x L : 430 x 530x650 mm +/- 10% Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum Capacité électrique : 2,8Kw minimum Arrêt écoulement : automatique Eau chaude : 1 sortie		

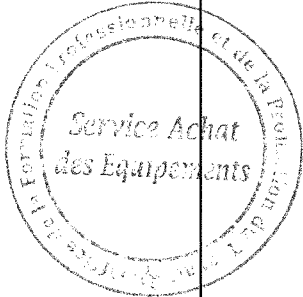


	Vapeur : 2 sorties Tube vapeur et tête vaporisant tout inox Pompe, électrovannes, Chaudière en cuivre. Le matériel construit dans le respect des normes CE en vigueur. Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Table Support munis de pieds réglables en hauteur. Manuel d'installation et d'entretien. <u>Accessoires :</u> -1 porte-filtre + filtre 1 tasse -2 portes-filtre + filtres 2 tasses -1 tuyau de purge pour évacuation -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café - Bac de vidange. - mini-vannes d'isolement. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE Marque : Référence : Contenance de la trémie : 02 Kg, Puissance : 300 W minimum Corps en fonderie d'aluminium Moulin silencieux (63dB). Réglage facile de la dose, entre 5g et 12g, par un simple ajustement de la molette. Doseur : à remplissage automatique Protection contre la surchauffe Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)		
4	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. Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s) Avec Éclairage intérieur Nombre de Magnétron : 1 Livré avec Assiette de cuisson Puissance restituée 900 watts minimum 50HZ/220V Programmateurs mécanique Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil. 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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM Marque : Référence : De Réalisation en fonte 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, Livré avec : Démonte lame et aiguiser 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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
6	BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Capacité : 1,25 litres minimum Bol gradué : 1,25 L minimum Équipé d'au moins deux vitesses de rotation ou d'un variateur continu adapté aux utilisations intensives. 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 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL 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. Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse de rotation adaptée au pressage rapide environ 1200 à 1500 tr/minimum. Puissance : 130 Watts minimum Alimentation 220 V - 50 Hz Capacité 30l/h minimum.		

	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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG Marque : Référence : Fabrication entièrement en inox Panneau de commande étanche à bouton tactile IP65 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression) Capacité tubercules 10 kgs +/-10% Durée du cycle de production: 90-120 sec Minuterie avec décompte numérique. Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. Livré avec plateau et cylindre abrasifs, et accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement. Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. Alimentation électrique 220 V-50HZ Puissance 500 W minimum Plateau émerisé pour pommes de terre Accessoires de manipulation. 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 (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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
9			

COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,**Marque :****Référence :**

Coupe légumes avec cutter :

Fabrication en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité : bloc moteur en matériaux robustes de qualité alimentaire (inox ou matériau composite haute résistance).et tête en aluminium universelle. Cuve en acier inoxydable avec couvercle en polycarbonate hautement résistante.

CUTTER

Cuve en inox

Capacité : 5.5 litres minimum

Variateur de vitesse : minimum 2 ou 3 vitesses fixes, ou variateur de vitesse électronique

Production/heure : 100 Kg - 450 Kg

Puissance totale: 1200 W minimum

Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau

Capacité de production minimale : 100 Kg à 450 Kg

Alimentation : 220 V - 50 Hz

Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur

COUPE LEGUME TOUT INOX :

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

1 bâtonnet 4*4

1 râpe 3 mm

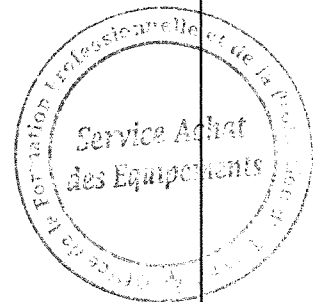
1 cube 10 mm

Accessoires : rotor avec couteaux lisses, Racleur, Kit de disques de base.

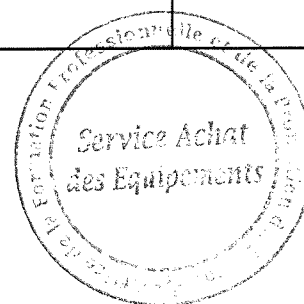
Manuel d'installation et d'entretien.

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 minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE Marque : Référence : Capacité utile : 4.8 Litres minimum Cuve inox Puissance : 250 w minimum Alimentation : 220 V + T - 50 Hz Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet 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 mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		



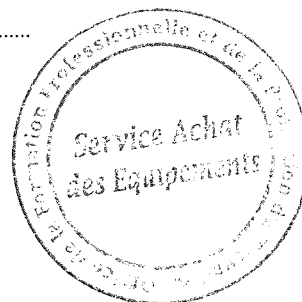
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**Lot 3 : Matériel de préparation mécanique de cuisine et de comptoir**

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1				
2	MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE 2 GROUPES + ADOUCISSEUR	U	1				
3	MOULIN A CAFE AUTOMATIQUE	U	1				
4	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2				
5	TRANCHEUR PROFESSIONNEL LAME 250 MM	U	1				
6	BLENDER ELECTRIQUE	U	2				
7	PRESSE AGRUME CUVE PROFESSIONNEL	U	2				
8	EPLUCHEUSE A LEGUMES 10KG	U	1				
9	COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES AVEC DISQUES,	U	1				
10	BATTEUR MELANGEUR 05 L DE TABLE	U	2				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



Lot N° 4 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

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

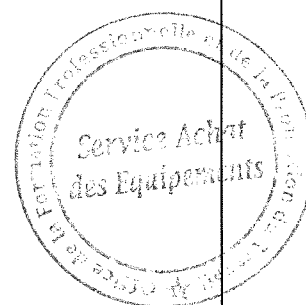
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

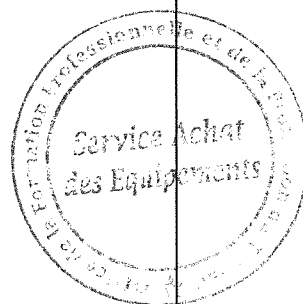
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF Marque : Référence : Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum - Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent - entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum Panneaux de revêtement - Couleur des panneaux de revêtement au choix du maître d'ouvrage. - Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis - Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. - Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm - Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum - Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur de (08 à 12 mm) avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox - Compartiment technique intégré pour branchement électrique - Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe - Rampe à plateau en acier inox à trois tubes		



	• La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)	
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF Marque : Référence : Dimensions : 1500X700X1620mm minimum • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuve) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox. Colonnnettes en inox de diamètre adapté ou système de fixation du vitrage équivalent, sur toute la longueur. • Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance totale : 0,6Kw minimum	

- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

VITRINES

- Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine
- Réglage de la température par thermostat digital
- Température : +4°/+10°C
- Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé
- Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service

Cuve :

- Température : +4°/+10°C
 - Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
 - Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
 - Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage
- Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

- 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire
- Lumière intérieure, basse consommation

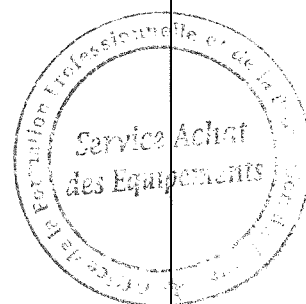
PLAQUE FROIDE

- Réfrigération grâce à un serpentín en cuivre
- Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³

RESERVE FROIDE

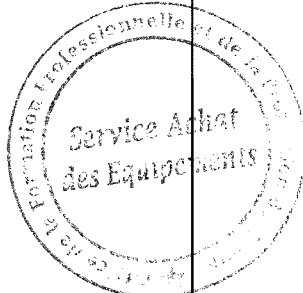
- Réserve inférieure réfrigérée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C
- isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Réfrigération ventilée

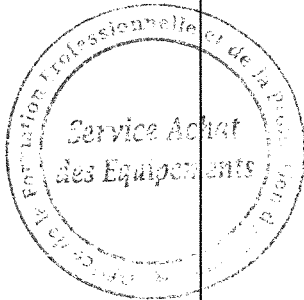
Livré avec glissières extractibles
manuel d'installation et d'entretien



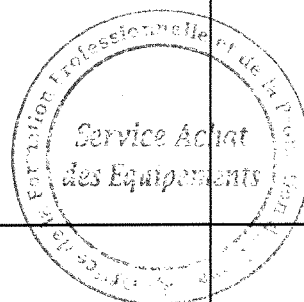
✓

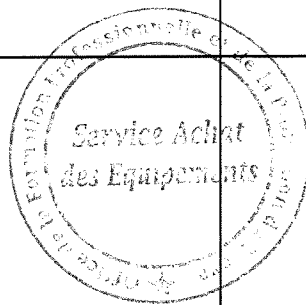
42

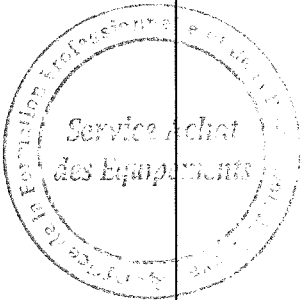
	Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT Marque : Référence : Construction entièrement en Inox AISI 304 Porte-assiette à niveau constant Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz Contenance 2 piles de 90 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm) Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1200 W minimum Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 45 Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm Couverture de protection Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels manuel d'installation et d'entretien Mise sous tension par un interrupteur M/A lumineux. Poignée Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage. Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène. 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, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		

4	DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES Marque : Référence : Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité. Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure Équipé de 2 bacs GN 2/1 profondeur 200 mm pour le pain. Équipé de 3 bacs ou 4 en polycarbonate de taille GN 1/3 profondeur 100 mm pour les couverts. Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.		
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO 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 Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE Marque : Référence : • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon.		

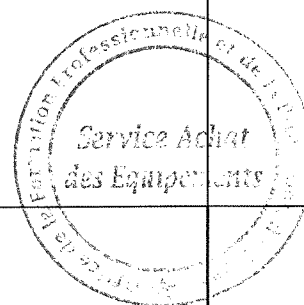
	• Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. En dessous : • une étagère basse		
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX Marque : Référence : • En acier inox AISI 304 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein		
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX • En inox AISI 304 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN Chariot de service 2 niveaux Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement. 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 en inox - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES		

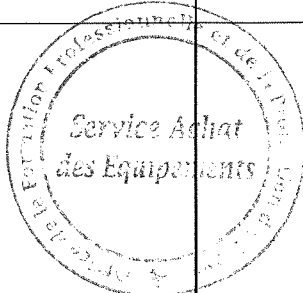


	Marque : Référence : - en acier inox, portes coulissantes - Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm $\pm$ 10 % - sur roulettes 3 Etagères réglables en hauteur - Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein. - livré avec serrure avec clés.		
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERES EN INOX 5 NIVEAUX Marque : Référence : - en acier inox 304 - Dimensions : 1000X500, hauteur :1800 mm $\pm$ 10%		
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : - Tout en Inox AISI 304 - Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
13	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : - Tout en Inox AISI 304 - Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX Marque : Référence : - Sur pied inox AISI 304, - Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm, - Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm - Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.		

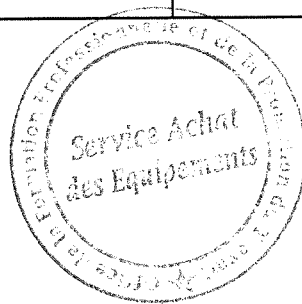
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE-ORDURES Marque : Référence : Construit entièrement en acier inoxydable épaisseur 15/10 Dimension du plateau : 1500X700 hauteur 850 mm +/- 10% Table de Tri Ouvrte avec 3 Trous Vide-Déchets et Dosseret - Piètement en tube inox 40x40 mm monté sur vérins réglables en polyéthylène rigide noir. Livré avec sac poubelle transparent.		
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR ET DOUCHETTE 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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • Plonge de construction robuste entièrement soudée selon les standards professionnels de haute rigidité. • Habillage inox cache bacs sur les 3 faces • Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou • Bande surverse crépine en laiton • Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10 • Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox • Piètement en acier inoxydable AISI 304 • Etagère basse • Vérins de mise à niveau en ABS		
17	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU A COMMANDE AU GENOU 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 • Mini-vannes d'isolement et siphon. <u>Livré avec (communiquer fiche technique de chaque élément) :</u> • Distributeur de serviettes papier en inox, • Distributeur de savon en inox, • Brosse à angle • Poubelle pour les serviettes en inox		
18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES Marque : Référence : Dimensions : 990 x 780 x 750 mm 4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont 2 à frein, en polyamide 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		
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 400X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • 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. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphonoïde, 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. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • 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 siphon		
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm Marque : Référence : Dimensions : 800X400 mm • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253 ou équivalent. • 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. • Grille caillebotis, garde d'eau, Panier amovible, Cloche siphon, 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.		

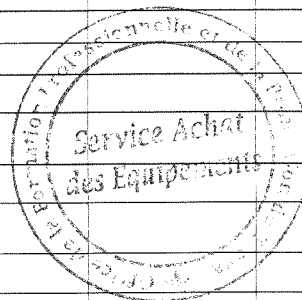
• Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Panier amovible indépendant de la cloche siphonide et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • 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 siphonide		
---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot N° 4 : Ligne de Self-service, mobilier Inox technique et de laverie

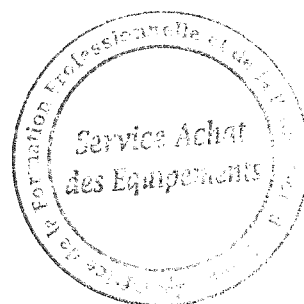
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD DE SELF	U	1				
2	VITRINE REFRIGEREE SUR MEUBLE REFRIGERE DE SELF	U	1				
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES A NIVEAU CONSTANT	U	1				
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1				
5	TABLE DE TRAVAIL MOBILE AVEC BLOC GASTRO	U	12				
6	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE ET ROBINETTERIE	U	3				
7	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	U	2				
8	ECHELLE DE DEBARASSAGE 12 NIVEAUX	U	3				
9	CHARIOT DE DISTRIBUTION 2 NIVEAUX POUR BAC GN	U	2				
10	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX SUR ROULETTES	U	3				
11	RAYONNAGE FIXE AVEC ETAGERE EN INOX 5 NIVEAUX	U	3				
12	ECHELLE BASSE GN1/1 DE 10 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	2				
13	ECHELLE HAUTE GN1/1 DE 20 NIVEAUX SUR ROULETTES PIVOTANTES	U	2				
14	BILLOT EN POLYPROPYLENE SUR PIETEMENT EN INOX	U	1				
15	TABLE DE DEBARASSAGE ET TRI AVEC TROU VIDE ORDURES	U	1				
16	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR ET DOUCHETTE	U	3				
17	LAVE-MAINS TOUT INOX A COMMANDE AU GENOU	U	1				



18	CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES CAPACITE 400 ASSIETTES	U	1			
19	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	5			
20	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent



Lot^o5 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.

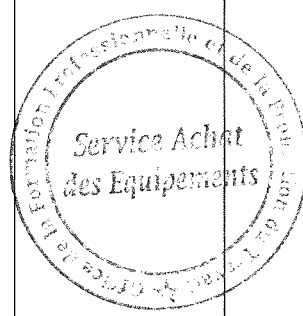
Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.

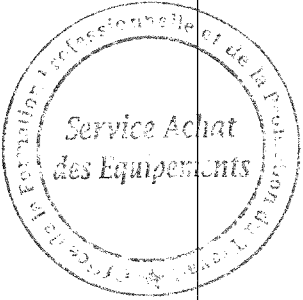
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

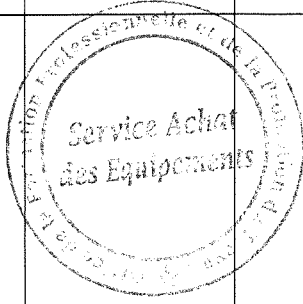
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

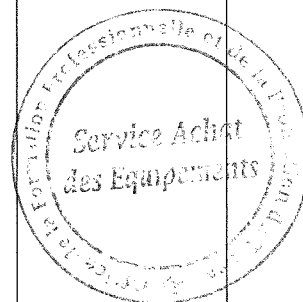
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

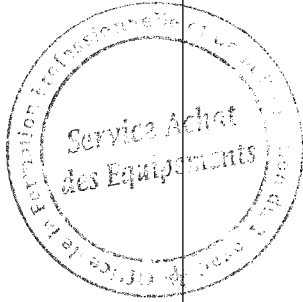
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR Marque : Référence : Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm Hauteur De chargement : 400 mm minimum Tableau de commande électronique digital, positionné de manière ergonomique pour faciliter une installation en ligne ou en angle. 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 pré lavage 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 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. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		

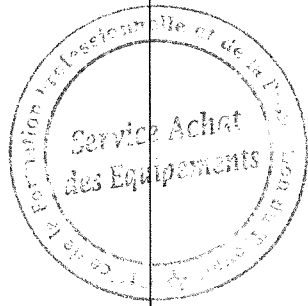
2	LAVE VERRE Marque : Référence : Capacité panier de 500X500 mm Capacité de production : 30 paniers par heure Puissance électrique : 3KW minimum Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C Température de lavage 55-65°C Température de rinçage 75°C Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum Un panneau de commande simple avec affichage numérique Distributeur de produit de rinçage intégré Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage. Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable. 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. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).		
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS Marque : Référence : Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10% Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10% DIM : 500X500 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 : 24.1 cm +/- 10% Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10% DIM : 500X500		

	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 POUR 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires 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 mm 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 minimum 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 laveuse Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur : Microprocesseur électronique programmable, intuitif et à écran tactile/digital ou équivalent. Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50.		

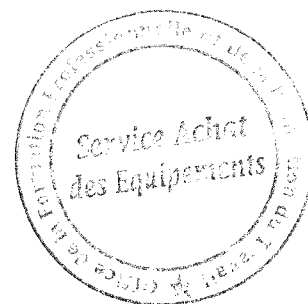
	certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmateurs : Microprocesseur électronique programmable, intuitif et à écran tactile/digital ou équivalent. Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 12Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, 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 EN PP Marque : Référence :		



	En polypropylène monobloc Dimensions L 600 X L 800 X H 1200 mm minimum Avec 2 portes 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable Gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnieres automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur		

	Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du file supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Fonction position initiale de l'aiguille 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, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et Repose fer pivotant Dimensions Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm + /-10% Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3.9 kw minimum. Alimentation : 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) 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.		

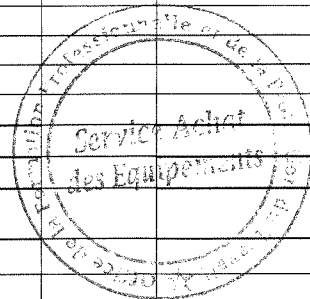
	Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
--	---	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°5 : Matériel de laverie industrielle et de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC TABLE DE PRÉLAVAGE, TABLE DE SORTIE ET ADOUCISSEUR	U	1				
2	LAVE VERRE	U	1				
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	5				
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	5				
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	5				
6	CASIER A PLATEAUX	U	5				
7	LAVEUSE ESSOREUSE INDUSTRIELLE	U	1				
8	SECHOIR DE LINGE ROTATIF 16 KG	U	1				
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS	U	2				
10	CHARIOT A LINGE PROPRE EN PP	U	2				
11	CALANDREUSE SECHANTE REPASSANTE 1400MM	U	1				
12	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1				
13	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE ASPIRANTE/SOUFFLANTE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							



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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

Lot 6 : BATTERIE DE CUISINE, USTENSILES ET MANUTENTION PLASTIQUE

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.

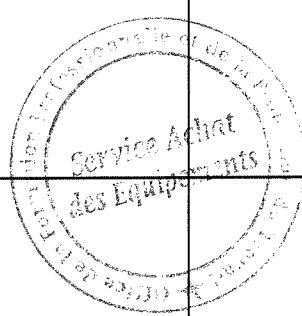
Les colonnes Désignations et caractéristiques techniques et Appréciation de l'administration >> ne doivent pas être renseignées ou modifiées.

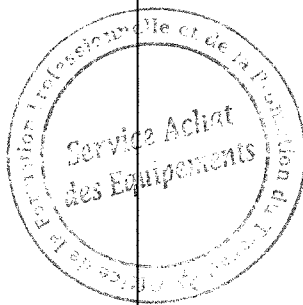
Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques 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.

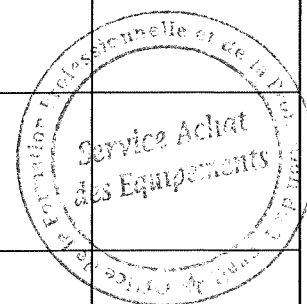
Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

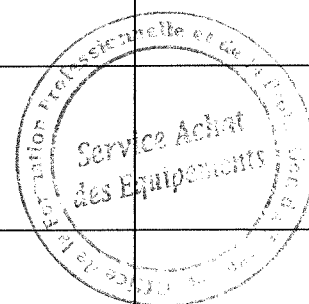
Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée en acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10		
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur blanche		
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur blanche		
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X200 MM +/-10% Couleur grise ou noir		
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION		

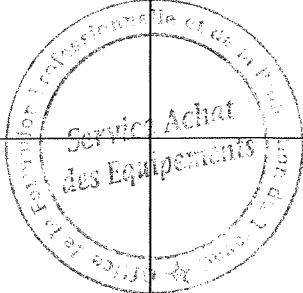
	Marque : Référence : Qualité : HDPE Dimensions : 600X400X300 MM +/-10% Couleur grise ou noir		
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX Marque : Référence : • Dimensions : 600 x 400 mm		
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE Marque : Référence : Fixe équipé de : - tuyau qualité alimentaire longueur 15 m - Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées - un pistolet antichoc - Distributeur de produit - support inox bidon, 05 kg Disconnecteur NF ou équivalent protégeant le réseau d'eau potable Fixation murale - Mini-vannes d'isolement.		
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG Marque : Référence : Portée : 300 Kg +/-10% Précision : inférieure à 100g Ecran LCD rétroéclairé Capteur de pesage en aluminium homologué 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION Marque : Référence : Portée de 10 KG + /-10% 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 (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier) Essoreuse à salade de qualité professionnelle dynamique : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.		
11	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
12	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
13	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
14	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :		
15	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :		
16	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :		
17	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque :		



	Référence : Qualité Inox 18/10		
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H C 2.1 LTR $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 6.2 LTR $\pm 10 \%$ Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
22	Bouilloire en inox 18/10 Marque : Référence : capacité : 4 l minimum $\pm 10 \%$		
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR $\pm 10 \%$ avec couvercle en inox Marque : Référence :		
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400, 30 LTR $\pm 10 \%$ avec couvercle en inox Marque : Référence :		
25	Brosses en Inox Marque : Référence : longueur 30 cm $\pm 10 \%$ Manche ergonomique en polypropylène		
26	Calotte inox Ø 320 mm $\pm 10 \%$ Marque : Référence :		
27	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque :		

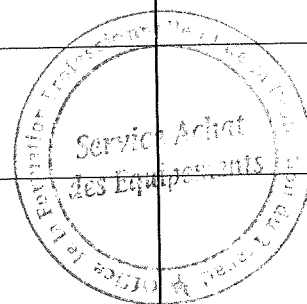


	Référence :		
28	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :		
29	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :		
30	Coupe pain Marque : Référence :		
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 10 litres minimum Diamètre : 28 cm environ		
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 20 litres minimum Diamètre : 40 cm environ		
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Longueur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée		
34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable		
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en POM		
36	Couteau de cuisine Marque : Référence :		
37	Couteau d'office Marque : Référence : Longueur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.		

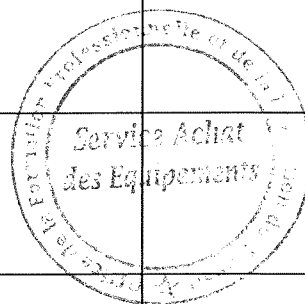
5

2

38	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Qualité Inox 18/10		
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Qualité Inox 18/10		
41	Dérouleur ficelle sur table Marque : Référence :		
42	Distributeur papier alu / film Marque : Référence : Dimension : L43,6 CM x l 21,2 CM $\pm$ 10 %		
43	Ecailleur à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable		
44	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm $\pm$ 5 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
45	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/1 Marque : Référence :		
46	Egouttoir en inox pour bac gastronome GN 1/2 Marque : Référence :		
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 C 8.90 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 C 10 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 C 19 LTR $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 A 250 MM		

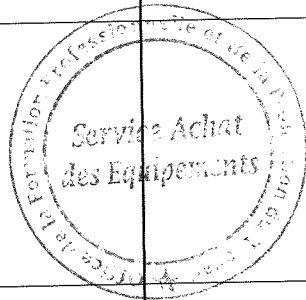


	Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
51	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum		
52	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : Longueur 180 mm minimum		
53	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde		
54	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence :		
55	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence :		
56	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 24 cm $\pm$ 10 %		
57	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L $\pm$ 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
58	Mandoline En acier inoxydable 18/10		
59	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 24 cm $\pm$ 10 % - Capacité : 10 litres minimum		
60	Marmite traiteur en inox Marque : Référence :		

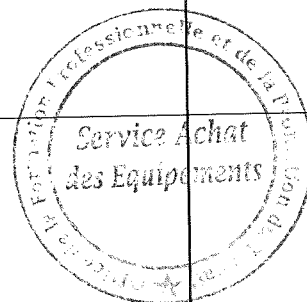


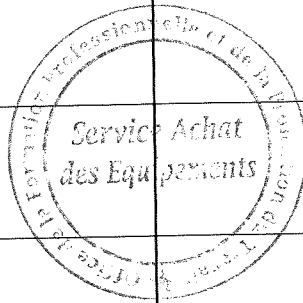
6

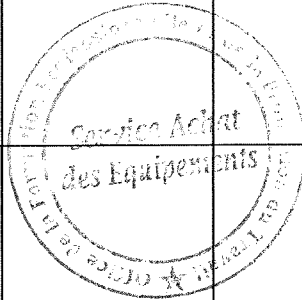
B

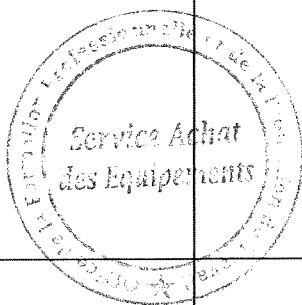
	Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 36 cm $\pm 10\%$ - Capacité : 33 litres minimum		
61	Marmite traiteur en inox Marque : Référence : Triple fond (inox/alu/inox) Avec couvercle de : - Ø : 50 cm $\pm 10\%$ - hauteur : 50 cm $\pm 10\%$ - capacité : 98 litres minimum :		
62	Mesure litre Marque : Référence : Doseur, verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl		
63	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Ø : 24 cm $\pm 5\%$ Fourni avec 03 Grilles		
64	Ouvre boîte Marque : Référence : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes Tête et poignée en matériau composite Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 C 20 LTR $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 C 22 LTR $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR $\pm 10\%$ Marque : Référence :		
68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR $\pm 10\%$ Marque : Référence :		

69	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 C 12 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
70	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 C 15 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
71	Percolateur Marque : Référence : En acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz		
72	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche		
73	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge		
74	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Verte		
75	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : bleu		
76	Planche à découper Marque : Référence : En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : jaune		
77	Planche à découper en bois pour pain Marque : Référence :		

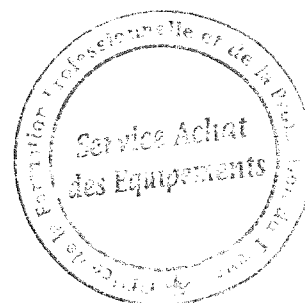


	Dimensions : 40 × 23 × 3,5 cm ± 10 %		
78	Plaques à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :		
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :		
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 320 MM ± 10 % Marque : Référence :		
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 ± 10 % Marque : Référence :		
83	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %		
84	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %		
85	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :		
86	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :		
87	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :		
88	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension		

	Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm		
89	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé		
90	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable		
91	Rondeau avec couvercle Ø 360 12L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
92	Rondeau avec couvercle Ø 450 16 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
93	Rondeau avec couvercle Ø 500 32 L ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
94	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		
95	Rouleau pic-vite Marque : Référence :		
96	Scie à viande Marque : Référence : En acier inoxydable		
97	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum		
98	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable		
99	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 % Marque :		

	Référence : En acier inoxydable		
100	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm		
101	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dimensions) Marque : Référence : Longueur : 25, 30, 35, 40 et 45 cm		
102	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 1 mm $\pm$ 10 %		
103	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C $\pm$ 10 % Marque : Référence :		
104	Poubelle 120 Litres À couvercle La couleur selon le choix du maître 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.		
105	Poubelle Roulante En Plastique De capacités minimales 1100 litres À couvercle La couleur selon le choix du maître d'ouvrage 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.		
106	Diable		

	- À haut dossier - Force 250 Kg - Roues à bandage caoutchouc - Hauteur 1300 mm (+/-10%) - Largeur des bavettes 300 mm - Peinture époxy		
--	--	--	--



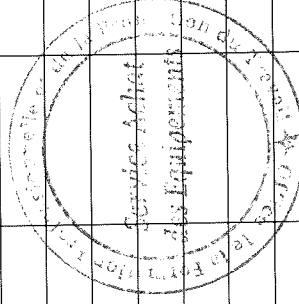
BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Batterie de cuisine, ustensiles et maintenance plastique

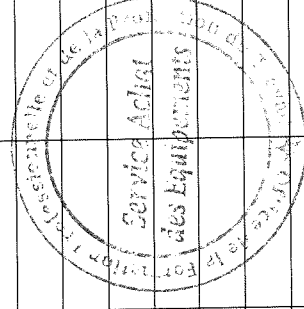
Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	ARAIGNÉE EN ACIER INOXYDABLE	U	5				
2	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
3	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
4	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
5	BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION	U	3				
6	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1				
7	POSTE DE DESINFECTION MURALE	U	4				
8	BALANCE DE PESAGE PLATEFORME 300 KG	U	1				
9	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1				
10	ESSOREUSE A SALADE MANUELLE PROFESSIONNELLE	U	1				
11	BAC GASTRONORME INOX GN 1/1. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
12	BAC GASTRONORME INOX GN 1/2. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
13	BAC GASTRONORME INOX GN 1/3. HAUTEUR 100 MM MINIMUM	U	10				
14	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/6 AVEC COUVERCLE	U	10				

15	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN 1/2 ; 4L AVEC COUVERCLE	U	10		
16	BAC GASTRONORME POLYCARBONATES GN ½ ; 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10		
17	BAC GASTRONORME PERFORÉ EN INOX POUR FOUR À VAPEUR GN 1/2 2,4 L AVEC COUVERCLE	U	10		
18	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5		
19	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5		
20	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5		
21	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 6.2 LTR ± 10 %	U	5		
22	BOUILLLOIRE EN ALUMINIUM	U	4		
23	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 10 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4		
24	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 , 30 LTR ± 10 % AVEC COUVERCLE EN INOX	U	4		
25	BROSSES EN INOX	U	2		
26	CALOTTE INOX Ø 320 MM ± 10 %	U	10		
27	CISEAUX DE CUISINE EN ACIER INOXYDABLE	U	2		
28	COUPE ŒUFS EN QUARTIERS	U	2		
29	COUPE ŒUFS EN RONDELLES	U	2		
30	COUPE PAIN	U	2		
31	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2		
32	COUSCOUSSIER INOX AVEC COUVERCLE	U	2		
33	COUTEAU À DÉOSSER	U	2		
34	COUTEAU À POISSON	U	2		
35	COUTEAU BATTE	U	2		
36	COUTEAU DE CUISINE	U	3		
37	COUTEAU D'OFFICE	U	20		
38	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/1 SANS POIGNÉE	U	10		
39	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/2 SANS POIGNÉE	U	10		

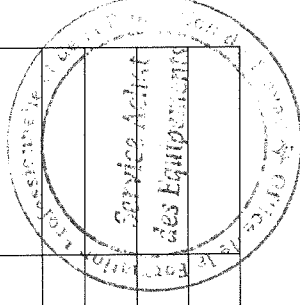
40	COUVERCLE GASTRONORME INOX GN 1/3 SANS POIGNÉE	U	10		
41	DÉROULEUR FICELLE SUR TABLE	U	1		
42	DISTRIBUTEUR PAPIER ALU / FILM	U	2		
43	ECAILLEUR À POISSON	U	2		
44	ECUMOIRE INOX MONOBLOC Ø DE 80MM ± 5 %	U	10		
45	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN 1/1	U	5		
46	EGOUTTOIR EN INOX POUR BAC GASTRONORME GN ½	U	5		
47	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3		
48	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 C 10 LTR ± 10 %	U	3		
49	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 C 20 LTR ± 10 %	U	3		
50	FOUET TOUT INOX LONGUEUR DE 200 À 250 MM	U	10		
51	FOURCHETTE 2 DENTS	U	5		
52	FOURCHETTE CHEF 2 DENTS	U	4		
53	FUSIL MÈCHE RONDE	U	2		
54	GRILLE PÂTISSERIE INOX 600 X 400 MM	U	10		
55	GRILLE PÂTISSERIE INOX DE 530 X 325 MM	U	10		
56	JEU DE 5 CASSEROLES EN INOX	U	6		
57	LOUCHES INOX, SÉRIE : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L ± 10 %	U	5		
58	MANDOLINE	U	2		
59	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 24 ± 10 %	U	3		
60	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 36 ± 10 %	U	3		
61	MARMITE TRAITEUR EN INOX Ø : 50 ± 10 %	U	3		
62	MESURE LITRE	U	2		
63	MOULIN À LÉGUMES	U	3		
64	OUVRE BOÎTE	U	2		
65	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 C 20 LTR ± 10 %	U	5		
66	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 C 22 LTR ± 10 %	U	5		
67	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 C 3.5 LTR ± 10 %	U	5		



68	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 C 5 LTR ± 10 %	U	5		
69	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 C 12 LTR ± 10 %	U	5		
70	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 C 15 LTR ± 10 %	U	5		
71	PERCOLATEUR	U	2		
72	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLANCHE	U	5		
73	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR ROUGE	U	2		
74	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR VERTE	U	2		
75	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR BLEU	U	2		
76	PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR JAUNE	U	2		
77	PLANCHE À DÉCOUPER EN BOIS POUR PAIN	U	2		
78	PLAQUE À PÂTISSERIE TÔLE ACIER NOIR BORD PINCÉ 600X400MM	U	10		
79	PLAQUE A DEBARRASSER L 400 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10		
80	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5		
81	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 320 MM ± 10 %	U	5		
82	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 ± 10 %	U	5		
83	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10		
84	PLAT OVALE INOX 18/10 AILE SANS MOTIF	U	10		
85	POÊLE TÔLE BLEUE À CRÊPE Ø 240 MM ± 10 %	U	5		
86	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5		
87	POÊLE TÔLE BLEUE Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5		
88	RACK EGOUTTOIR POUR 06 PLANCHES À DÉCOUPER	U	2		
89	RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE	U	1		
90	RÂPE À MUSCADE	U	2		
91	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 360 12L ± 10 %	U	3		
92	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 450 16 L ± 10 %	U	3		
93	RONDEAU AVEC COUVERCLE Ø 500 32 L ± 10 %	U	3		
94	ROULEAU À PÂTISSERIE NYLON 500 Ø 45MM ± 5 %	U	2		



95	ROULEAU PIC-VITE	U	1		
96	SCIE À VIANDE	U	2		
97	SEAU PLASTIQUE AVEC ANSE	U	10		
98	SÉRIE 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 %	U	5		
99	SÉRIE DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 %	U	5		
100	SERViette DE CUISINE	U	100		
101	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	20		
102	TAMIS TOUT INOX	U	20		
103	THERMOMÈTRE SONDE, SONDE EN ACIER INOXYDABLE DE -30°C À 120°C ± 10 %	U	4		
104	POUBELLE 120 LITRES	U	2		
105	POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE	U	1		
106	DIABLE	U	1		
MONTANT TOTAL HT					
TAUX TVA					
MONTANT TOTAL TTC					



Lot 7 : Arts de la table, vaisselle, verrerie

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.

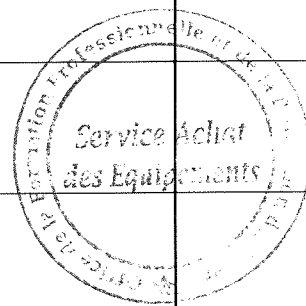
Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.

Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,. Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

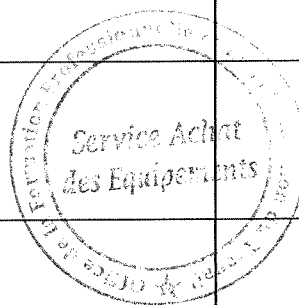
Matériel professionnel destiné à être utilisé dans les cuisines professionnelles et leurs annexes conforme aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire les plus strictes exigées dans les cuisines professionnelles et leurs annexes

Qté	Désignation et Caractéristiques Techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Assiette plate en porcelaine GM 24cm Marque : Référence : Couleur blanche Diam 240 mm $\pm$ 5 %		
2	Assiette creuse en porcelaine 23 cm Marque : Référence : Couleur blanche		
3	Assiette gastro 26 cm Marque : Référence : Couleur blanche		
4	Beurrier 06 cm/4cl $\pm$ 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
5	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments Dimensions : Longueur 30.5 cm x Largeur 14.7 cm x Hauteur 9.3 cm $\pm$ 10 %		
6	Bol porcelaine blanche Marque : Référence : De type éco Ø 130 mm $\pm$ 10 %		
7	Carafe à eau base carrée en verre Marque : Référence :		

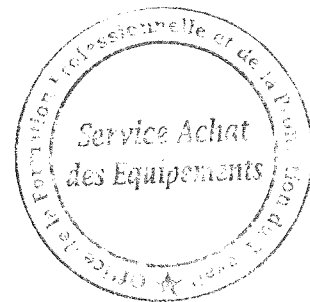
	capacité 1litre		
8	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum Marque : Référence :		
9	Coupelle à sucre Marque : Référence :		
10	Couteau de table monobloc DE TYPE ÉCO Marque : Référence : En inox 18/10		
11	Cuillère à café DE TYPE ÉCO Marque : Référence : En inox 18/10		
12	Cuillère de table DE TYPE ÉCO Marque : Référence : En inox 18/10		
13	Fourchette de table DE TYPE ÉCO En inox 18/10		
14	Huillier vinaigrier en verre transparent Marque : Référence : Avec bouchon verseur anti-goutte. Contenance 250 ml ± 10 %		
15	Nappe en plastique (UNITÉ) : Dim : 1500 x 1000 mm		
16	Panière à pain Marque : Référence : En roseau rond et carré		
17	Plateau polypropylène NSF ou équivalent Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum		
18	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum		
19	POT A LAIT 1 L Marque : Référence : En acier inoxydable		
20	POT A CAFE 1 L Marque : Référence : En acier inoxydable		
21	Ramasse couverts plastique GN 1/1 Marque : Référence : Avec 4 cases Dimensions : L 53 x 32 x 10 cm ± 10 %		
22	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :		



23	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 25 cl $\pm$ 10 %		
24	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence : Corps en verre transparent et couvercle en acier inoxydable Hauteur 10 cm $\pm$ 10 %		
25	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :		
26	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
27	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
28	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence : Corps en verre transparent et bouchon en acier inoxydable Contenance 25 cl $\pm$ 10 % Hauteur 12 cm $\pm$ 10 %		
29	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
30	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
31	Théière en inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum		
32	Thermos en acier inoxydable Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum		
33	Verre à thé traditionnel à motif sérigraphie ou équivalent Marque : Référence :		
34	Gobelet 22cl En Verre Trempé		



	Marque : Référence :		
35	Verre trempé DE TYPE ÉCO EMPILABLE 20 cl Marque : Référence :		



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
Lot 7 : Arts de la table, vaisselle, verrerie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM 24CM	U	250				
2	ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23 CM	U	250				
3	ASSIETTE GASTRO 26 CM	U	250				
4	BEURRIER 06 CM/4CL ± 10 % EN PORCELAINE BLANCHE	U	40				
5	BOÎTE À ÉPICES COMPARTIMENTS	U	2				
6	BOL PORCELAINE BLANCHE	U	250				
7	CARAFE À EAU BASE CARRÉE	U	30				
8	CORBEILLE À PAIN EN RONDE Ø 200MM MINIMUM	U	30				
9	COUPELLE À SUCRE	U	30				
10	COUTEAU DE TABLE MONOBLOC DE TYPE ÉCO	U	250				
11	CUILLÈRE À CAFÉ DE TYPE ÉCO	U	250				
12	CUILLÈRE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	250				
13	FOURCHETTE DE TABLE DE TYPE ÉCO	U	250				
14	HUILIER VINAIGRIER en verre transparent	U	20				
15	NAPPE EN PLASTIQUE (UNITÉ)	U	50				
16	PANIÈRE À PAIN	U	20				
17	PLATEAU POLYPROPYLENE NSF ou équivalent	U	250				
18	PLATEAU ROND DE SERVICE ANTIDÉRAPANT	U	20				
19	POT À LAIT 1L	U	20				
20	POT À CAFÉ 1L	U	20				
21	RAMASSE COUVERTS PLASTIQUE GN 1/1	U	2				
22	RAMEQUIN EN PORCELAINE DIAM 80 MM MINIMUM	U	250				
23	SAUPOUDREUSE	U	2				
24	SAUPOUDREUSE À SUCRE	U	1				

25	SET DE TABLE EN PLASTIQUE LESSIVABLE	U	250			
26	SOUS TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250			
27	SOUS TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250			
28	SUCRIER DOSEUR DE SUCRE	U	20			
29	TASSE À CAFÉ EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250			
30	TASSE À CAFÉ CRÈME EN PORCELAINE GRAND FEU INALTÉRABLE	U	250			
31	THÉIÈRE INOX	U	20			
32	THERMOS en acier inoxydable	U	20			
33	VERRE À THÉ traditionnel à motif sérigraphie ou équivalent	U	250			
34	GOBELET 22 CL EN VERRE TREMPÉ	U	250			
35	VERRE TREMPÉ DE TYPE ÉCO EMPILABLE 20 cl	U	250			
MONTANT TOTAL HT						
TAUX TVA						
MONTANT TOTAL TTC						

