**.ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 139/ 2020**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson , Fours et Petit matériel de cuisine * Lot N° 2 : Equipements frigorifiques * Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie * Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie * Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage * Lot N° 6 : Outillage de cuisine et de restauration * Lot N° 7 : Equipements Hôtel pédagogique * Lot N° 8 : Equipements Restaurant pédagogique |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

* Lot N° : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

Je (1), soussigné : ......................................... (Prénom, nom et qualité) agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte, adresse du domicile élu ..................................................... ................................affilié à la CNSS sous le ................................ (2) inscrit au registre du commerce de................................... (Localité) sous le n° ...................................... (2) n° de patente.......................... (2) :

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

Objet du marché : Acquisition, installation et mise en service des équipements du cuisine et hôtel pédagogiques destinés aux CMC AGADIR et NADOR de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

Adresse du siège social de la société..................................................................... adresse du domicile élu..........................................................................................

Affiliée à la CNSS sous le n°..............................(1)

Inscrite au registre du commerce............................... (Localité) sous le n°....................................(1)

N° de patente........................(1)

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

**N°1,2,3,4,5,6,7 et 8**

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

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (Mise) à la terre  Bruleurs  • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 27 Kw minimum  • Bruleurs en fonte, couronne simple et double  • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz  • Grilles en fonte  Four à gaz :  • Puissance : 6 Kw minimum  • Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1  • Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable.  • Socle en acier inoxydable  • Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche.  • Convection naturelle type à circulation  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  •Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique)  • Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (mise) à la terre  • Capacité : 33 dm3 minimum  • Gaz Propane  • Puissance : 20 KW minimum  • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • veilleuse de sécurité  • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve  • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d’acier inoxydable minimum  • Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur minimum  • Bec verseur  • Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d’épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l’ouverture en toutes positions  • Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,  • Alimentation en EF avec robinet |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  Référence :  Série 900  • En acier inox AISI 304  • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement à la terre  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • Plaque lisse ½, nervure 1/2  en acier spécial,  • Puissance : 12 KW minimum  • surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d’évacuation supérieure à 15 mm  • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304  • Régulation thermostatique avec sécurité de surchauffe et limitateur de température  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • En acier inox AISI 304  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Piètement en acier inox réglable en hauteur  • Raccordement (Mise) à la terre  • Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V  • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs  Caractéristique des bacs :  • Capacité (15+15) L minimum  • Allumage piézoélectrique  • Deux cuve à avec commandes séparées  • Cuve en V  • Température réglable jusqu’au 190°C max  • Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle  • Dispositif de foisonnement de l’huile à la partie supérieure  • Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm minimum  • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention  • Robinets de vidange d’huile  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900  • GN1 +1/3  • En acier inox AISI 304  • Puissance : 2.7+2.7 kw minimum  • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l’extérieur toute la surface de cuve  • Alimentation électrique Triphasé 380 ou 400 v+N+T, 50 Hz  • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.  • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum  • Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304  • Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer  • Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve.  • Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique  • Placard avec 2 portes |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE**  **Marque :**  **Référence :**  Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur.  Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins.  Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum  2 Portes ouvrante a la française  Dimensions : 400x1800x900  avec équipements des accessoires de gaz soit :  ·         Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement.  ·         Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 7 détendeurs – 7 vannes d’arrêt – 7 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE**  **Marque :**  **Référence :**  Description de la hotte  • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum  • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales  • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.  • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte  • Système d’éclairage de la hotte d’extraction  Description de Caisse d’extraction :  • Installation sur la terrasse ;  • Fabrication en tôle galvanisée ;  • Isolation thermo-acoustique ;  • Ouvertures latérales interchangeables ;  • Protection par disjoncteur ;  • Commande à doubles vitesses ;  Accessoires nécessaires par hotte :  - 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm  - Coudes, couronnes de fixation nécessaires  - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds  Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes.  Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.  Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art  Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm  Caisson d’extraction : AT 18/18 Minimum  Nbre de filtres 8  Nbre éclairage : 4 |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inox AISI 304  Dim : 600 x 590 x 590 mm minimum  Puissance : 3 Kw minimum, réglable  plafond amovible,  descente manuelle  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS**  · Dimensions : 400X400 mm  · En inox AISI 304,  · avec panier à déchets  · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**  · Dimensions : 800X400 mm  · En inox AISI 304  · avec panier à déchets  · sortie verticale avec bonde siphoïde Norme CEE. |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur du tube de plongée : 500mm minimum  avec variateur de vitesse  Puissance : 650 W minimum  Vitesse 2000 tr/min minimum  Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**  05 Niveaux GN 1/1 minimum  Construction en acier inox.  •Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.  •Commandes électronique  •Système d’évacuation rapide de l’humidité  •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  •Éclairage de la chambre de cuisson.  •Refroidissement rapide à porte ouverte  •Puissance électrique 7 KW minimum  •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz  MODES DE CUISSON  •Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  •Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)  •Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  MODES DE FONCTIONNEMENT  •Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  •Relais thermique de sécurité du moteur.  •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  ACCESSOIRES STANDARD :   * sonde au cœur, * système de lavage automatique * Adoucisseur * Supports munis de pieds avec porte-plaques gn 1/1 incorporé et   hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |  |  |
| **13** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES :**  05 Niveaux 60\*40 minimum  Construction en acier inox.  • Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,  • Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air  • Poignée pour ouverture  • Commandes électronique  • Système d’évacuation rapide de l’humidité  • Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).  • Éclairage de la chambre de cuisson.  • Refroidissement rapide à porte ouverte  Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie  Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz  Puissance électrique 7 KW maximum  CHAUFFAGE ELECTRIQUE  • Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées  MODES DE CUISSON  • Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %  • Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)  • Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %  MODES DE FONCTIONNEMENT  • Programmable avec cuissons en séquence automatique minimum 4 cycles.  ÉQUIPEMENTS DE SECURITE  • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.  • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.  • Relais thermique de sécurité du moteur.  • Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.  ACCESSOIRES STANDARDS :   * Supports munis de pieds avec porte-plaques 60\*40 incorporé * Hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs |  |  |
| **14** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  4 niveaux de 4 plaques de 600\*400  Bouches levantes  Habillage tout en ixox,.  Chauffage électrique direct, montée en température très rapide, environ 30 min.  Régularité de température maximale sur toute la surface de cuisson Résistance  Réglage et indication permanente de la température voûte et sole par régulateur électrique.  Commande regroupée en façade et portes à vision panoramique pour une surveillance parfaite de la cuisson.  Hotte aspirante avec moteur pour une évacuation rapide des buées de défournement.  Monté sur étuve chauffante en inox de même – piètement réglable.  Alimentation Triphasée 380 ou 400 + T+N  Puissance 10 Kw minimum  Arrivée d’eau  Evacuation trop plein des buées 3/8’’ |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE FERMENTATION**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité minimale : 16 plaques de 60 x 40 cm  Fermentation contrôlée sur plus de 50 heures minimum  Température régulée de -10/+35°C  Humidité réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique  humidité avec apport d’eau extérieur Ferrage à droite ou sur demande à gauche Espace entre les  Construction métallique anticorrosion  Sur pieds et roulettes pour mise en place et nettoyage  Puissance : 2,5 KW minimum  Alimentation Mono 220V - 50 Hz |  |  |
| **16** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  02 groupes avec adoucisseur  Dimensions minimum : H x P x L :430 x 530x650 mm  Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum  Capacité électrique : 2,9Kw mini  Arrêt écoulement : automatique  Eau chaude : 1 sortie  Vapeur : 2 sorties  Accessoire :  -1 porte-filtre + filtre 1 tasse  -2 portes-filtre + filtres 2 tasses  -1 tuyau de purge pour évacuation  -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème  -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café |  |  |
| **17** | **BALANCE PESE CARCASSE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 300 Kg.  Cadran affichage électronique  Livré avec :  Plateau  crochet de pesage. |  |  |
| **18** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  en alliage aluminium anodisé inoxydable,  transmission par pignon,  Alimentation 220 V - 50 Hz  capacité de coupe 250 mm,  lame acier chromé,  Réglage d'épaisseur,  chariot démontable  Livré avec :  démonte lame,  aiguiseur, |  |  |
| **19** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Corps en abs avec variateur de vitesse  11000 a 18000 tpm  Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
| **20** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque :**  **Référence :**  en acier chromé avec levier  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Production de 10 litres/heure. |  |  |
| **21** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES**  **Marque :**  **Référence :**  En inox  capacité tubercules 10 kgs  Evacuation frontale,  sur piètement inox  avec bac récupération épluchures,  fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade.  Alimentation électrique 220 V - 50 Hz,  Puissance 300 W  Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |
| **22** | **MOULIN A CAFE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 02 Kg,  Puissance : 356 W  Doseur : 600 g, Doses : 07 à 10 g |  |  |
| **23** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,**  **Marque :**  **Référence :**  CUTTER  cuve en inox ;  capacité : 6 litres,  Variateur de vitesse  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur  COUPE LEGUME TOUT INOX  Livré avec équipement :  1 éminceur 3 mm  1 trancheur 8 mm  1 bâtonnet 4\*4  1 râpe 3 mm  1 cube 10 mm |  |  |
| **24** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  Diamètre plateau 24,5 cm  Capacité 20 l minimum.  Puissance 700 watts minimum  Programmateur mécanique |  |  |
| **25** | **PERCOLATEUR**  **Marque :**  **Référence :**  En acier inoxydable  Capacité : 15 à 20 l  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  Avec indicateur de niveau  Puissance : 800 W minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
| **26** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.**  **Marque :**  **Référence :**  conforme aux normes CE  lame dentelé  moteur de 750W minimum,  Hauteur de coupe : 240 minimum  Bâti en aluminium,  Bloc moteur et plateau en inox  Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
| **27** | **Collecteur HACCP**  à couvercle  avec bac en plastique 150 litres |  |  |
| **28** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE**  1100 litres |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **12** |  |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | **04** |  |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **04** |  |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **04** |  |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** | **04** |  |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | **04** |  |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** | **04** |  |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | **04** |  |  |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm** | **24** |  |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm** | **16** |  |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | **02** |  |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | **04** |  |  |  |
| **13** | **FOUR A PATISSERIE A VAPEUR DIRECTE ELECTRIQUE** | **02** |  |  |  |
| **14** | **FOUR A SOLE ELECTRIQUE A 4 NIVEAUX** | **02** |  |  |  |
| **15** | **ARMOIRE DE FERMENTATION** | **02** |  |  |  |
| **16** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | **02** |  |  |  |
| **17** | **BALANCE PESE CARCASSE** | **02** |  |  |  |
| **18** | **TRANCHEUR** | **02** |  |  |  |
| **19** | **BLENDER ELECTRIQUE** | **12** |  |  |  |
| **20** | **PRESSE AGRUME CUVE** | **04** |  |  |  |
| **21** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** | **04** |  |  |  |
| **22** | **MOULIN A CAFE** | **04** |  |  |  |
| **23** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** | **04** |  |  |  |
| **24** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | **08** |  |  |  |
| **25** | **PERCOLATEUR** | **12** |  |  |  |
| **26** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** | **02** |  |  |  |
| **27** | **Collecteur HACCP** | **40** |  |  |  |
| **28** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | **08** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité minimale : 20 L/ H  Habillage en inox  moteur agitateur à lame raclante  extraction automatique  Alimentation monophasé 220 V - 50 Hz  Puissance : 2 kW minimum |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS**  **Marque :**  **Référence :**  Production : 25 Kg/24 h minimum  Bac de stockage : 6 Kg minimum.  Habillage en inox  Branchement en eau froide  Groupe compresseur hermétique tropicalisé  Puissance : 1/8 ch minimum.  Alimentation monophasée -: 220 V - 50 HZ |  |  |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -18-20°C  capacité 700 L  Porte GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304  Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 600 W minimum  Livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2°+8° C  Capacité : 700 L - GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304  Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée 220 Volts - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 375 W minimum  Livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2°+8° C  Capacité 1400 litres - GN 2/1  Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 sauf dos extérieur  Poignée non débordante,  Affichage de la température à l'extérieur,  alarme porte ouverte,  alarme hausse anormale de la température,  arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte  Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte  Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable  Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique  Voyant de mise sous tension  Régulation électronique  Groupe compresseur tropicalisé  Evaporation automatique des eaux de dégivrage –  Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage  Alimentation monophasée - 220 Volts - 50 Hz  Puissance groupe compresseur : 560 W minimum  livrée avec :  3 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **6** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE**  **Marque :**  **Référence :**  Température de -2+8 C°  Dimensions ± 10 % : 2000x800x H 880  Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304 sauf dos extérieur  Dégivrage automatique de l'évaporateur  Evaporation automatique du condensat  Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm)  Table de travail en granit "bords biseautés épaisseur 30 mm min  4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m.  4 pieds en inox réglables.  Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les platines à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).  Portes avec poignée ergonomique réversibles  fermeture par joint magnétique "à pression"  Groupe compresseur tropicalisé incorporé dans le meuble,  Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".  Alimentation électrique 220 V – 50 Hz  Puissance électrique : 360 w minimum |  |  |
| **7** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre modulaire  Dimensions ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m  Cloisons isothermes toute hauteur  Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche  Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC  Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum).  Sol avec couverture inox antidérapante  Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur  Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant  Contrôle de la température par thermomètre digital s  Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température  Dégivrage automatique  Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage  Réseau PVC minimum  Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum  Alimentation Mono 220 V - 50 Hz  Fourni avec :  Rayonnage à 4 nivaux en aluminium ou propylène : Profondeur : 400 mm, Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE**  **Marque :**  **Référence :**  Chambre modulaire  Dimensions extérieurs ± 10 % : L = 2.3 x P = 2.3 x H = 2,15 m  Cloisons isothermes toute hauteur  Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche  Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)  Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm d’épaisseur minimum)  Sol avec couverture inox antidérapante  Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur  Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant  Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides  contacts secs pour report d’alarme par fiches embrochables  Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température  Dégivrage automatique  Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage  Groupe semi hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum  Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz  Fourni avec :  Rayonnage à 4 nivaux en alum ou propylaine, Profondeur : 400 mm Hauteur : 1,75 m minimum et Longueur total : 4 ml minimum  Disposé sur les côtés intérieurs de la chambre |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TURBINE A GLACE VERTICALE** | **U** | **02** |  |  |
| **2** | **MACHINE A GLAÇONS** | **U** | **02** |  |  |
| **3** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L** | **U** | **10** |  |  |
| **4** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L** | **U** | **10** |  |  |
| **5** | **ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres** | **U** | **04** |  |  |
| **6** | **TOUR A PATISSERIE REFRIGERE 600 x 400 FROID VENTILE** | **U** | **08** |  |  |
| **7** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE** | **U** | **02** |  |  |
| **8** | **CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE** | **U** | **02** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE**  **Marque :**  **Référence :**  Cadence : 1000 pâtons par heure,  transmission par courroies,  Piétement amovible,  Alimentation électrique monophasée 220 V + T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,**  **Marque :**  **Référence :**  Largeur de travail : 500mm  Longueur de travail : 2000 mm minimum  Cylindres lamineurs en acier dur chromés  Avec grille de sécurité  Alimentation monophasée 220 V + T - 50 Hz ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz  Livré avec accessoires : outils et couteaux rotatifs nécessaire |  |  |
| **3** | **PETRIN DE TABLE BI VITESSE,**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité de 2 à 9 kg de farine,  Avec socle  cuve inox,  arbre inox  Alimentation mono 220 V+ T ou triphasée 380 V + N + T - 50 Hz, |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR**  **Marque :**  **Référence :**  15 Litres minimum  cuve inox  Puissance : 250 w  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec :  fouet,  batteur plat  crochet |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID**  **Marque :**  **Référence :**  05 Litres minimum  cuve inox  Puissance : 250 w  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec :  fouet,  batteur plat  Crochet |  |  |
| **6** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision**  **Marque :**  **Référence :**  portée de 10 KG  précision à 2 grammes  fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz |  |  |
| **7** | **BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre** |  |  |
| **8** | **Refroidisseur eau glacé de boulangerie**  **Marque :**  **Référence :**  Température d’eau alimentaire : 5 °C réglable  Régulateur de température  Capacité : 80 à 100 l  Puissance : 0.5 Kw minimum  Alimentation : 220 V – 50 hz |  |  |
| **9** | **Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN**  **Marque :**  **Référence :**  Dim 780x800x1545 mm  Poids net : 180 Kg  Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10  Isolation : 60 mm d’épaisseur-Sans CFC/HCFC  Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10  Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum  Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm  Porte : Fermeture automatique avec blocage de l’ouverture à 105°  Châssis porte : Système anti-condensation  Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm  Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables  Tableau électrique : Amovible  Puissance : 0.52 Kw  Rendement Refroidissement rapide +90°C + 3°C : 40 Kg  Rendement Surgélation +90°C-18°C : 28 Kg  Branchement électrique : 400V 3N -50Hz  Fluide réfrigérant : R404 a  Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé  Fourniture standard : N.10 couples de glissières GN1/1 Espacement 75 mm & Bonde de Vidange  Evaporation : -10°C cond 45°C  Norme CEE. |  |  |
| **10** | **Diviseuse hydraulique automatique**  **Marque :**  **Référence :**  Alimenté division de la pâte et l’arrondissement avec réglage du poids facile et simple opération à deux mains pour plus de sécurité  Facilement interchangeable disque diviseur avec une flexibilité maximale pour réglages de travail de 16 à 250 gr ;  Système avant-basculement facile unique offre, efficace et ouverture du coffre pour le nettoyage facile à utiliser  Efficacité énergétique avec interrupteur automatique du moteur ne fonctionnant pas lorsque la machine est arrondi  Extrêmement stable même pendant l’arrondissement à cause de fonte lourde pied de faire contrepoids avec surplomb et roues largement placé  Avec fonte pied de fer sur roues mobile supplémentaire stable et facile  Couteau en Acier inoxydable divisant  Coated anodisé disque en Aluminium de séparation  Stable, lisse et calme dans le fonctionnement quotidien  Nettoyage facile avec un minimum d’entretien nécessaire  Trois plaques d’arrondi synthétique léger inclus  Régulation hydraulique variable de pression  Augmentation fixe vitesse d’arrondi de 25 %  Connexion au sol (au lieu de pieds en fonte)  Amortisseurs (au lieu de pieds en fonte)  Transformateur pour 4 connexions de fil sans N à 400 V ; Sécurité : UL et Hygiène Certifications  Refroidissement ventilateur dans le cadre de base  Température contrôlée ventilateur de refroidissement  Puissance 1.3 Kw, 3 phases, poids net : 380 Kg  LxPxH : 62x67x170 cm  Norme CEE. |  |  |
| **11** | **TEMPEREUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité de 6 kg de chocolat,  Cuisson par induction réglable à l’aide d’un thermostat mécanique  Livrée avec une cuve amovible en inox Complète avec couvercle  Plateau en inox pour 6 kg de chocolat  Dimensions : 420 x 320 x 180 mm +-10%  Poids à vide : 3 kg  Tension : 220 V  Puissance : 140 W  Puissance : 3 bars |  |  |
| **12** | **GUITARE DE CHOCOLAT**  **Marque :**  **Référence :**  Socle et bras de coupe en acier inoxydable massif.  Les bras de coupes interchangeables très facilement, fabrication en meplat d'inox  Cordes très robustes et facile à monter  Surface de coupe de 360 x 360 mm +-10 % en matière plastique composite  Bras de coupe N°1 rouge : écartement de 15 mm  Bras de coupe N°2 vert : écartement de 22,5 mm  Bras de coupe N°3 jaune : écartement de 30 mm |  |  |
| **13** | **CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE**  **Marque :**  **Référence :**  vitesses. Bloc moteur métallique.  Fonction pulse  Moteur asynchrone  Sécurité magnétique et frein moteur  Livré avec cuve cutter de 5,5 litres inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.  400 volts triphasé ou 220v  Hauteur : 49 cm  Longueur : 35 cm.  Profondeur : 28 cm.  Puissance : 1200 Watts. 1500-3000 Tours/Minute |  |  |
| **14** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES**  **Marque :**  **Référence :**  Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone antiadhésive interchangeable.  Emetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.  2 têtes : 2 lampes de 500 W  Dimensions : 34 x 34 cm |  |  |
| **15** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE**  **Marque :**  **Référence :**  Débit minimum : 280g/mm,  Puissance minimale : 50 watts,  Alimentation : 220 volts-50 Hz-  Godet 700 ml  Piston Inox  Livré avec  2 buses  1 jet rond R4  1Jet plat |  |  |
| **16** | **Aérographe stylo & compresseur basse pression**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **17** | **Gants de sucre jeux en silicone**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **18** | **Thermomètre à sucre**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **19** | **Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **20** | **Fourchette à tremper le chocolat**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 3 : Matériel de boulangerie pâtisserie et Matériel de chocolaterie

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FAÇONNEUSE MANUELLE** | **02** |  |  |  |
| **2** | **LAMINOIR A TAPIS SUR SOCLE,** | **02** |  |  |  |
| **3** | **PETRIN DE TABLE BI VITESSE,** | **04** |  |  |  |
| **4** | **BATTEUR MELANGEUR** | **04** |  |  |  |
| **5** | **BATTEUR MELANGEUR KITCHENAID** | **14** |  |  |  |
| **6** | **BALANCE ELECTRONIQUE A précision** | **08** |  |  |  |
| **7** | **BAC A FARINE EN POLYETHYLENE CAPACITE 80 L A 100 Litre** | **20** |  |  |  |
| **8** | **Refroidisseur eau glacé de boulangerie** | **02** |  |  |  |
| **9** | **Cellule de Refroidissement rapide 10 Niveaux GN** | **04** |  |  |  |
| **10** | **Diviseuse hydraulique automatique** | **02** |  |  |  |
| **11** | **TREMPEUSE A CHOCOLAT EN MODELE DE TABLE** | **04** |  |  |  |
| **12** | **GUITARE DE CHOCOLAT** | **02** |  |  |  |
| **13** | **CUTTER R5 PLUS ROBOT COUPE** | **02** |  |  |  |
| **14** | **LAMPE A SUCRE A 02 TETES** | **04** |  |  |  |
| **15** | **PISTOLET PULVERISATEUR ELECTRIQUE AVEC COMPRESSEUR BASSE TENSION SPRY PISTOLET INTEGRE** | **02** |  |  |  |
| **16** | **Aérographe stylo & compresseur basse pression** | **02** |  |  |  |
| **17** | **Gants de sucre jeux en silicone** | **24** |  |  |  |
| **18** | **Thermomètre à sucre** | **12** |  |  |  |
| **19** | **Soufflette pompe à sucre avec tige en cuir** | **08** |  |  |  |
| **20** | **Fourchette à tremper le chocolat** | **04** |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm  Hauteur du gabarit de passage des casiers : 400 mm minimum  pompe inox,  3 cycles,  Surchauffeur puissance 7 Kw minimum,  Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm  Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm  Poste de prélavage automatique  Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire  Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,  Accessoires :  Dispositif d'injection des produits de lessive |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité panier de 500X500  Hauteur de passage mini 300 mm  Lavage puissance 2 Kw Mini  Rinçage : 2 Kw mini |  |  |
| **3** | **PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX**  **Marque :**  **Référence :**  **Dimensions : 500 x 500**  **8 rangers minimum** |  |  |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE**  **Marque :**  **Référence :**  Chargement frontal  Capacité : 23 kg minimum ;  Vitesse d’essorage : 500 tr/min minimum ;  A socle fixe ;  Variateur de vitesse à fréquence  Programmateur ;  Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ;  Puissance : 15 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE**  **Marque :**  **Référence :**  Capacité : 8 à 10kg  Tambour acier inoxydable  Vitesse de rotation : 38 tr/min environ  Tambour en acier inox ;  Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ;  Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| **8** | **CALENDREUSE**  **Marque :**  **Référence :**  Longueur cylindre : 1400 mm  Capacité : 20 kg/ H mini  Panneau de contrôle  Bouton d’arrêt d’urgence  Commande manuelle du cylindre  Commutateur principal et alimentation de puissance  Variateur de vitesse  Puissance totale : 8 kw mini  Alimentation : 380 V – 50 hz |  |  |
| **9** | **MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE**  **Marque :**  **Référence :**  Bâti en métal a 4 pieds réglable en hauteur avec roulettes - table  Graissage automatique  moteur a embrayage,  220 v – 50hz  vitesse : 4000 points/min minimum  Soulèvement du pied presseur par genouillère  Crochet rotatif.  accessoires  1 boitier a canette  Jeu d’outils de montage démontage.  Bidon d’huile pour machine a coudre  Housse en plastique de protection  Manuel d’entretien |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS**  **Marque :**  **Référence :**  Tube acier époxy  2 portes sacs avec couvercle  4 roues pivotantes |  |  |
| **11** | **CHARIOT A LINGE PROPRE**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions l 600 X L 800 X H 1200 mm minimum  4 portes permettant un accès des 2 côtés  2 roues fixes  3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum  Fermeture aimantée |  |  |
| **12** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,**  **Marque :**  **Référence :**  chauffante, aspirante,  chauffage avec limiteur de température,  Tension 220 ou 240 Volts monophasés 50 Hz,  surface de repassage 120 x 80 cm,  garniture industrielle souple,  fer à repasser électro-vapeur avec repose fer silicone,  socle avec pédale double effet. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 4 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** |  | **02** |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** |  | **04** |  |  |
| **3** | **PANIER LAVE-VAISSELLE 500 x 500 MM - HAUTEUR 100 MM minimum** |  | **16** |  |  |
| **4** | **PANIER A COUVERTS UNIVERSEL** |  | **12** |  |  |
| **5** | **PANIERS A PLATEAUX** |  | **16** |  |  |
| **6** | **LAVEUSE ESSOREUSE** |  | **02** |  |  |
| **7** | **SECHOIR DE LINGE** |  | **02** |  |  |
| **8** | **CALENDREUSE** |  | **02** |  |  |
| **9** | **MACHINE À COUDRE PLATE, UNE AIGUILLE, POINT NOUE** |  | **02** |  |  |
| **10** | **CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS** |  | **02** |  |  |
| **11** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** |  | **02** |  |  |
| **12** | **TABLE DE REPASSAGE RECTANGULAIRE AVEC GENERATEUR DE VAPEUR INCORPORE,** |  | **02** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD**  **Marque :**  **Référence :**  Dimensions ± 10 % : L x P x H hors tout 1500x800x900 mm  Structure  •   entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 20/10 minimum  •    Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm   * Plinthe en inox Colonnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixées sur piètement * Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm * Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)   •     4 vérins réglables en hauteur ;  •     Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures   * Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 * Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE) * Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe   Rampe  •   Rampe chauffante halogène en inox avec pare-haleine droit  •   Eclairage du meuble par lampes incorporé   * Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum   Cuve  • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1  • Chauffage par résistances blindées.  • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensitives.  • Protection par thermostat de sécurité.  • Isolation laine de verre.  • Remplissage automatique avec contrôle du niveau.  Réserve  •   Thermostat de régulation à bulbe réglable.  •   Protection par thermostat de sécurité.  •   Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge  •   Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz  •   Puissance totale 2,5Kw minimum + 1,5 KW pour l'halogène   * 1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d’eau |  |  |
| **2** | **MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES**  **Marque :**  **Référence :**  Dimension ±10% : **1500X800X1800mm**  **STRUCTURE**   * Acier inox de qualité alimentaire * Alimentation : Mono 230 V+T * Puissance : 1.5 Kw minimum * Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm   Pieds robustes réglables en hauteur   * habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix * Eclairage néon incorporé * Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles * Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum * Plinthe en inox sur toute la longueur   **VITRINES**   * Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine * Réglage de la température par thermostat digital * Température : +4°/+12°C * Côté service : 1porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit ou similaire * Côté client : portes battantes en méthacrylate ou en verre type glace securit ou similaire * Réfrigération ventilée   **Cuve :**   * Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles. * Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes. * Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal) * La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2° * Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage) * Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public * Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane * Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches * Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10 * Plinthes inox fixées sur piètement   **Dessus du meuble** :   * Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm , angles arrondis * Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre) * Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm   Livré avec :   * 6 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire * Lumière intérieure, basse consommation   PLAQUE FROIDE   * + Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre   + Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3   RESERVE FROIDE   * Réserve inférieure réfrigérée * Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C * isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 * Réfrigération ventilée   Livré avec glissières extractibles |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES**  **Marque :**  **Référence :**  Dim : **Dim : 600 x 800 x 900 mm ±10%**  Inox AISI 304 assiette à niveau constant  alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz  Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)  Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum  Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459  Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur  Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)  Présentation Scotch Bite sur le dessus  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm  Construction entièrement en acier inox 18.10  Couverture de protection  Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels |  |  |
| **4** | **MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS ET PAIN**  **Marque :**  **Référence :**  Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum  Bas : plateaux  Acier utilisé sera inox AISI 304  Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm  Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm  présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1. |  |  |
| **5** | **MEUBLE A VERRES MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  Dim 700X800X1500 mm ±10%  En casier  distributeur à verres 8 niveaux de  Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein  Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm  500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ  Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **7** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  •        Tout inox AISI 304  •        épaisseur 15/10 minimum  •        Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum  •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé  •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  •        Ceinture haute de 90mm  •        4 roulettes dont 2 avec freins  En dessous :  •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1  •        une étagère basse |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE**  **Marque :**  **Référence :**  •        Tout inox AISI 304  •        épaisseur 15/10 minimum  •        Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm  •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d’épaisseur minimum et collé  •        Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable  •        Avec passage de robinetterie (EC/EF)  •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli  •        Ceinture haute de 90mm  •        Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur  En dessous :  •        une étagère basse |  |  |
| **9** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE**  **Référence :**  •        En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum  •        3 niveaux 875X546X845 mm  •        4 roues pivotantes avec 2 autobloquants |  |  |
| **10** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX**  **Marque :**  **Référence :**  •        en acier inox, portes coulissantes  •        Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 %  •        sur roulettes |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX 05 Niveaux**  **•        en acier inox**  **•        Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %** |  |  |
| **12** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  |  |
| **13** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES**  **Marque :**  **Référence :**  •        Sur pied inox AISI 304,  •        Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm,  •        Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm |  |  |
| **14** | **DIABLE**  **Marque :**  **Référence :**  •        à haut dossier  •        force 250 Kg  •        Roues à bandage caoutchouc  •        Hauteur 1300 mm  •        Largeur des bavettes 300 mm  •       Peinture époxy |  |  |
| **15** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX**  **Marque :**  **Référence :**  •        Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **16** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE**  **Marque :**  **Référence :**  •        Avec 2 étagères en soubassement  •        Dimensions : 600 x 400 mm  •        Hauteur : 750 mm |  |  |
| **17** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **Marque :**  **Référence :** |  |  |
| **18** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR**  **Marque :**  **Référence :**  •        Tout inox AISI 304  •        épaisseur 15/10 minimum  •        Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm  •        2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm  •        Dosseret arrière  •        Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés  •        Dessus chaudronné en extrémité, sans pièces d'obturation sur chaque côté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets  •        Habillage inox cache bacs sur les 3 faces  •        Douchette avec flexible sur mélangeur mono trou  •        Bande surverse crépine en laiton  •        Ceinture haute en tôle pliée inox 18/10  •        Pièces de jonction en ABS avec dispositif de serrage des consoles par 2 vis inox  •        Piètement en acier inoxydable AISI 304  •        Etagère basse  •        Vérins de mise à niveau en ABS |  |  |
| **19** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU**  **Marque :**  **Référence :**   * Commande à genou   •        Clapet anti retour dosseret avant et arrière  •        Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces  •        Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé  •        Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide  •        Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne  Livré avec :   * Distributeur de serviettes papier, * Distributeur de savon, * Brosse à ongle * Poubelle pour les serviettes |  |  |
| **20** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION**  **Marque :**  **Référence :**  **Fixe équipé de :**  •        une lance de 15 m  •        Enrouleur  •        un pistolet antichoc  •        Distributeur de produit  •        panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |  |  |
| **21** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE**  **Marque :**  **Référence :**  Aspirateur eau et poussières 30L  Composition du lot : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Type d'alimentation : Electrique  1300 W (performance équivalente à un 2000 W)  Accessoires livrés : EQUIPEMENTS : nouveau suceur combiné eau et poussières, filtre plissé plat, sachet filtre ouate, suceur long, flexible  Système de récupération : Bac (sans sac) |  |  |
| **22** | **MONOBROSSE**  **Marque :**  **Référence :**  Application: Lustrage  Vitesse: Haute vitesse  Vitesse: 400 tpm  Consommation de courant: 1 100 W  Source d'énergie: Câble  Pression du disque: 27 g/cm²  Niveau sonore: 59 dBA  Dimensions: 56 x 43 x 117 cm  Longueur du câble: 12,5 m |  |  |
| **23** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE**  **Marque :**  **Référence :**  chariot équipé de :  Presse à machoir  2 seaux de 15 l  2 seaux de 6 l  porte sac poubelle de 100 L minimum  Livre avec  200 sacs poubelle |  |  |
| **24** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE LARGEUR 35CM MINIMUM AVEC MANCHE** |  |  |
| **25** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM**  livre avec perche télescopique longueur 2 m minimum |  |  |
| **26** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE**  Monture bois - douille vis |  |  |
| **27** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  |  |
| **28** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur bleu |  |  |
| **29** | **SEAU LAVEUR**  Capacité : 14 litres  Antibactérien couleur rouge |  |  |
| **30** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS**  En INOX 304  Finition satinée  4 étagères réglables en hauteur  2 Portes battantes  Serrure à poignée avec clef  Vérins réglables en hauteur  Toit en pente anti-poussière  Dimensions ± 10 % : L 950 x P 500 x H 1 800 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 5 : Matériel de distribution , self- service , Matériel de travail et de rangement et Matériel de nettoyage

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD** |  | **02** |  |  |
| **2** | **MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES** |  | **02** |  |  |
| **3** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES** |  | **02** |  |  |
| **4** | **MEUBLE A PLATEAUX COUVERTSET PAIN** |  | **02** |  |  |
| **5** | **MEUBLE A VERRES MOBILE** |  | **02** |  |  |
| **6** | **BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE DIFFERENTES COULEURS** |  | **12** |  |  |
| **7** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE** |  | **70** |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE** |  | **12** |  |  |
| **9** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE** |  | **12** |  |  |
| **10** | **ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX** |  | **12** |  |  |
| **11** | **ETAGERE EN INOX 05 Niveaux** |  | **28** |  |  |
| **12** | **Echelle Basse GN1/1 DE 10 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES** |  | **20** |  |  |
| **13** | **BILLOT EN POLYPROPYLENES** |  | **02** |  |  |
| **14** | **DIABLE** |  | **04** |  |  |
| **15** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX** |  | **08** |  |  |
| **16** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE** |  | **08** |  |  |
| **17** | **TABLE DE DEBARASSAGE INOX PLATEAUX DE 04 POSTES 1000X1000 AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE**  **AVEC SAC POUBELLE AMOVIBLE** |  | **02** |  |  |
| **18** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  | **10** |  |  |
| **19** | **LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU** |  | **16** |  |  |
| **20** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  | **18** |  |  |
| **21** | **ASPIRATEUR EAU-POUSSIERE** |  | **04** |  |  |
| **22** | **MONOBROSSE** |  | **02** |  |  |
| **23** | **CHARIOT DE MENAGE ET DE LAVAGE** |  | **04** |  |  |
| **24** | **RACLETTE POUR SOL POLYPROPYLENE** |  | **20** |  |  |
| **25** | **RACLETTE A VITRE AVEC POIGNEE INOX LARGEUR 25CM MINIMUM** |  | **20** |  |  |
| **26** | **BALAI COCO 29 CM AVEC MANCHE** |  | **20** |  |  |
| **27** | **PANNEAU ATTENTION SOL GLISSANT** |  | **10** |  |  |
| **28** | **SEAU LAVEUR** |  | **24** |  |  |
| **29** | **SEAU LAVEUR** |  | **24** |  |  |
| **30** | **ARMOIRE DE RANGEMENT BALAIS** |  | **04** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 6 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Araignée acier inoxydable**  **Ø de 110 à 140 mm**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **2** | **ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum** |  |  |
| **3** | **ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM** |  |  |
| **4** | **Barquette en fer blanc ovale annelé longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **5** | **Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **6** | **Boîte à épices** |  |  |
| **7** | **Bol porcelaine blanche Ø 130 mm ± 10 %** |  |  |
| **8** | **Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur** |  |  |
| **9** | **Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum** |  |  |
| **10** | **Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum** |  |  |
| **11** | **Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **12** | **Canneleurs inox, droitier** |  |  |
| **13** | **Canneleurs inox, gaucher** |  |  |
| **14** | **Carafe à eau base carrée**  **Capacité : 1 litre** |  |  |
| **15** | **Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **16** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **17** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **18** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **19** | **Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum** |  |  |
| **20** | **Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **21** | **Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine** |  |  |
| **22** | **Ciseaux à poisson**  **En acier inoxydable** |  |  |
| **23** | **Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum** |  |  |
| **24** | **Corn plastique fort 150X100 mm minimum** |  |  |
| **25** | **Coupe oeufs en rondelles minimum**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **26** | **Coupe tout** |  |  |
| **27** | **Couteau à désosser**  **Largeur : 13 cm minimum**  **Lame courte et rigide en acier inoxydable**  **Manche riveté**  **mitre carrée** |  |  |
| **28** | **COUTEAU A DESSERT 4000** |  |  |
| **29** | **Couteau à génoise** |  |  |
| **30** | **Couteau à poisson**  **Lame en acier inoxydable** |  |  |
| **31** | **Couteau batte**  **En acier inoxydable - Manche en POM** |  |  |
| **32** | **Couteau de cuisine**  **largeur 15 cm minimum**  **Lame courte et rigide en acier inoxydable**  **Manche riveté**  **mitre carrée.** |  |  |
| **33** | **Couteau de table monobloc**  **En inox 18/10** |  |  |
| **34** | **Couteau d'office**  **Largeur 7 cm minimum**  **Lame courte et rigide en acier inoxydable**  **Manche riveté**  **mitre carrée.** |  |  |
| **35** | **Cuillères de table**  **En inox 18/10** |  |  |
| **36** | **Darriole inox Ø de 55 mm minimum** |  |  |
| **37** | **Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox** |  |  |
| **38** | **Dérouleur ficelle sur table** |  |  |
| **39** | **Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum** |  |  |
| **40** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm**  **minimum** |  |  |
| **41** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum** |  |  |
| **42** | **Douille en polycarbonate 24 tailles** |  |  |
| **43** | **Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum** |  |  |
| **44** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3** |  |  |
|  |  |
| **45** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9** |  |  |
| **46** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum** |  |  |
| **47** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum** |  |  |
| **48** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum** |  |  |
| **49** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum** |  |  |
| **50** | **Emporte-pièce uni en nylon boite de 8** |  |  |
| **51** | **Entonnoir**  **- En acier inoxydable 18/10**  **- Support d’entonnoir** |  |  |
| **52** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **53** | **Fourchette 2 dents**  **En acier inoxydable**  **Longueur de 270mm minimum ± 10 %** |  |  |
| **54** | **FOURCHETTE A DESSERT 4000** |  |  |
| **55** | **Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable** |  |  |
| **56** | **Fourchette chef 2 dents**  **En acier inoxydable**  **longueur 180mm minimum ± 10 %** |  |  |
| **57** | **Fourchette de table**  **En inox 18/10** |  |  |
| **58** | **Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses** |  |  |
| **59** | **Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses** |  |  |
| **60** | **Mesure litre**  **Doseur, verseur gradué en acier inoxydable.**  **Contenance: 100 cl** |  |  |
| **61** | **Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm** |  |  |
| **62** | **Milasson Ø de 22 Cm ± 10 %** |  |  |
| **63** | **Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm.**  **Poids 20 g plein Dimensions moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm.** |  |  |
| **64** | **Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum** |  |  |
| **65** | **Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 %** |  |  |
| **66** | **Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mmminimum** |  |  |
| **67** | **Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum** |  |  |
| **68** | **Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm** |  |  |
| **69** | **Moule à cake cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum** |  |  |
| **70** | **Moule à charlotte** |  |  |
| **71** | **Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum** |  |  |
| **72** | **Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum** |  |  |
| **73** | **Moule à madeleine**  **Capacité : 12 madeleines** |  |  |
| **74** | **Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm** |  |  |
| **75** | **Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm** |  |  |
| **76** | **Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm** |  |  |
| **77** | **Moule à petit four dôme à côtes** |  |  |
| **78** | **Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm** |  |  |
| **79** | **Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm** |  |  |
| **80** | **Moule en polycarbonate pour préparer un lapin en chocolat de 100g pour une épaisseur de 3 mm. Dimensions du moule 135x275 mm Hauteur 24 mm.Dimensions du lapin Hauteur 100x89 mm.** |  |  |
| **81** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de pomponette Coeur. Dimensions du moule 175 x 275 mm.**  **Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30 mm**  **Poids du chocolat plein gr. 55** |  |  |
| **82** | **Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse Moyenne. Dimensions du moule 175 x 275 mm Hauteur 24 mm.**  **Dimensions du chocolat 64x50 mm Hauteur 30 mm**  **Poids du chocolat plein gr. 55** |  |  |
| **83** | **Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm**  **Dimension empreinte : 3,8 x 2,5 x ht 1,5 cm Nombre d'empreintes : 18**  **Conditionnement : à l'unité** |  |  |
| **84** | **Moulin à poivre**  **en acrylique** |  |  |
| **85** | **Moulin à sel**  **en acrylique** |  |  |
| **86** | **Ouvre boîte**  **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** |  |  |
| **87** | **Panière à pain** |  |  |
| **88** | **Passoire conique**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **89** | **Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres** |  |  |
| **90** | **Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance**  **de 65 centilitres** |  |  |
| **91** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,**  **longueur 1200 mm ± 10 %** |  |  |
| **92** | **Pince pâte de 100 mm en inox** |  |  |
| **93** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm** |  |  |
|  |  |
| **94** | **Planche à découper**  **en polyéthylène 500 haute densité**  **blanc - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **95** | **Planche à découper**  **en polyéthylène 500 haute densité**  **jaune - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **96** | **Planche à découper**  **en polyéthylène 500 haute densité**  **rouge - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **97** | **Planche à découper**  **en polyéthylène 500 haute densité**  **BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **98** | **Planche à découper**  **en polyéthylène 500 haute densité**  **VERT - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **99** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1** |  |  |
| **100** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm** |  |  |
| **101** | **Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm** |  |  |
| **102** | **Plateau ovale de service antidérapant** |  |  |
| **103** | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
|  |  |
| **104** | **Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %** |  |  |
|  |  |
| **105** | **Racle tout nylon 120X95 mm** |  |  |
| **106** | **Racloir à billot** |  |  |
| **107** | **Ramequin en porcelaine**  **Diamètre : 80 mm minimum** |  |  |
| **108** | **Râpe à muscade**  **En acier inoxydable** |  |  |
| **109** | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %** |  |  |
| **110** | **Rouleau pic-vite en polyamide** |  |  |
| **111** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox** |  |  |
| **112** | **Saladier granité** |  |  |
| **113** | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
| **114** | **Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm** |  |  |
| **115** | **Scie à viande**  **En acier inoxydable**  **longueur 180mm minimum** |  |  |
| **116** | **SET DE TABLE** |  |  |
| **117** | **Silpat tapis 600x400 mm , adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c°** |  |  |
| **118** | **Souffle à sucre** |  |  |
| **119** | **Spatule flexible de 180 mm** |  |  |
| **120** | **Spatule flexible inox de 230 mm** |  |  |
| **121** | **Spatule flexible inox de 300 mm** |  |  |
| **122** | **Spatule inox,**  **large coudée,**  **manche polypropylène noir surmoulé**  **Dimensions : 150x80 mm ± 10 %** |  |  |
| **123** | **Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **124** | **Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **125** | **Tamis inox**  **Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %** |  |  |
| **126** | **Tamis tout inox**  **Ø de 350 ± 10 %**  **N° de maille : 20** |  |  |
| **127** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm** |  |  |
| **128** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm** |  |  |
| **129** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm** |  |  |
| **130** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm** |  |  |
| **131** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100** |  |  |
| **132** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm** |  |  |
| **133** | **TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE** |  |  |
| **134** | **TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE** |  |  |
| **135** | **Théière inox**  **capacité : 1 litre minimum** |  |  |
| **136** | **Thermomètre confiseur** |  |  |
| **137** | **Thermomètre sonde** |  |  |
| **138** | **Thermos En inox**  **Capacité : 1 litre minimum** |  |  |
| **139** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm** |  |  |
| **140** | **Vase en verre de table hauteur 140mm** |  |  |
| **141** | **Vase en verre de type académie hauteur 250mm** |  |  |
| **142** | **VERRE A BALLON 25CL** |  |  |
| **143** | **Verre à thé décor type Maroc**  **Capacité : 15 cl minimum** |  |  |
| **144** | **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **145** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %** |  |  |
|  |  |
| **146** | **Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **147** | **Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum**  **Réf :**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **148** | **Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **149** | **Beurrier** |  |  |
| **150** | **Bouilloire en inox**  **capacité : 4 l minimum** |  |  |
| **151** | **Brosse en inox**  **Manche en bois** |  |  |
| **152** | **Cadre à opéra**  **En inox**  **Dimensions : 57x38x3,5 ± 10 %** |  |  |
| **153** | **Caisse à génoise**  **en fer blanc**  **Dimensions : 400X300X35 mm ± 10 %** |  |  |
| **154** | **Cendrier** |  |  |
|  |  |
| **155** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum** |  |  |
| **156** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum** |  |  |
| **157** | **Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21** |  |  |
|  |  |
| **158** | **Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum** |  |  |
|  |  |
| **159** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** |  |  |
| **160** | **Coupelle à sucre** |  |  |
|  |  |
| **161** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **162** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **163** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **164** | **Cuillère à café**  **En inox 18/10** |  |  |
| **165** | **Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %**  **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **166** | **Ecailleur à poisson**  **En acier inoxydable** |  |  |
| **167** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **168** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1** |  |  |
|  |  |
| **169** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½** |  |  |
|  |  |
| **170** | **Fusil mèche ronde**  **En acier inoxydable**  **Longueur Mèche de 30 cm minimum**  **Manche noir - mèche ronde** |  |  |
| **171** | **Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm** |  |  |
|  |  |
| **172** | **Huilier vinaigrier** |  |  |
|  |  |
| **173** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **174** | **Mandoline**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **175** | **Moulin à légumes**  **Fournis avec 3 grilles**  **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **176** | **Moutardier** |  |  |
|  |  |
| **177** | **Noyaux de cuisson**  **En aluminium pur A5**  **En kg.** |  |  |
| **178** | **Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 %** |  |  |
| **179** | **Pinceau plat** |  |  |
|  |  |
| **180** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm** |  |  |
| **181** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %** |  |  |
|  |  |
| **182** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %** |  |  |
| **183** | **Plateau de service à anse rectangulaire** |  |  |
| **184** | **Plateau polypropylène NSF**  **Dimensions : 260x360 mm minimum** |  |  |
| **185** | **Plateau rond de service antidérapant**  **Diamètre : 400 minimum** |  |  |
| **186** | **Protège menu** |  |  |
| **187** | **Racle tout nylon** |  |  |
| **188** | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
|  |  |
| **189** | **Ramasse miette** |  |  |
| **190** | **Saucières**  **En inox**  **Capacité 15 cl minimum** |  |  |
| **191** | **Seau plastique**  **matière PP Avec couvercle**  **qualité alimentaire, forme cylindrique**  **coloris : Blanc pour corps et couvercles**  **Avec anse - Capacités 10 L minimum** |  |  |
| **192** | **Serviette de cuisine :**  **- couleur blanche**  **- Dim : 500 x 500 mm** |  |  |
| **193** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **194** | **Spatule flexible de 180mm± 10 %** |  |  |
| **195** | **Spatule pâtissière**  **longueur 240mm ± 10 %** |  |  |
| **196** | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
| **197** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **198** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %** |  |  |
| **199** | **Verre trempé**  **Capacité : 20 cl minimum** |  |  |
| **200** | **SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28** |  |  |
| **201** | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32** |  |  |
| **202** | **POELE INOX 36** |  |  |
| **203** | **SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26** |  |  |
| **204** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30** |  |  |
| **205** | **POELE OVALE A POISSON diam 36** |  |  |
| **206** | **POELON A SUCRE EN CUIVRE** |  |  |
| **207** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60** |  |  |
| **208** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM** |  |  |
| **209** | **SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35** |  |  |
| **210** | **SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| **211** | **FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE** |  |  |
| **212** | **Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM** |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 6 : OUTILLAGE DE CUISINE ET DE RESTAURATION**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire** | **Prix Total** |
| **1** | Araignée acier inoxydable | **U** | **8** |  |  |
| **2** | ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE | **U** | **240** |  |  |
| **3** | ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM | **U** | **240** |  |  |
| **4** | Barquette en fer blanc ovale annelé | **U** | **100** |  |  |
| **5** | Barquette en fer blanc ovale unie | **U** | **100** |  |  |
| **6** | Boîte à épices | **U** | **8** |  |  |
| **7** | Bol porcelaine blanche | **U** | **240** |  |  |
| **8** | Cadre à opéra | **U** | **8** |  |  |
| **9** | Caisse à génoise en fer blanc 400X300X35 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **10** | Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **11** | Calotte inox | **U** | **8** |  |  |
| **12** | Canneleurs inox, droitier | **U** | **10** |  |  |
| **13** | Canneleurs inox, gaucher | **U** | **8** |  |  |
| **14** | Carafe à eau base carrée | **U** | **40** |  |  |
| **15** | Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | **16** |  |  |
| **16** | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | **100** |  |  |
| **17** | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | **16** |  |  |
| **18** | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | **100** |  |  |
| **19** | Cercle à vacherin inox Ø de 240 mm et une hauteur de 60 mm minimum | **U** | **16** |  |  |
| **20** | Cercle à vacherin inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | **60** |  |  |
| **21** | Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine | **U** | **8** |  |  |
| **22** | Ciseaux à poisson  En acier inoxydable | **U** | **8** |  |  |
| **23** | Cône en inox pour croquembouche Ø 275 mm et hauteur de 450 mm minimum | **U** | **4** |  |  |
| **24** | Corn plastique fort 150X100 mm minimum | **U** | **20** |  |  |
| **25** | Coupe oeufs en rondelles minimum  En acier inoxydable 18/10 | **U** | **8** |  |  |
| **26** | Coupe tout | **U** | **8** |  |  |
| **27** | Couteau à désosser | **U** | **8** |  |  |
| **28** | COUTEAU A DESSERT 4000 | **U** | **240** |  |  |
| **29** | Couteau à génoise | **U** | **8** |  |  |
| **30** | Couteau à poisson | **U** | **8** |  |  |
| **31** | Couteau batte | **U** | **4** |  |  |
| **32** | Couteau de cuisine | **U** | **8** |  |  |
| **33** | Couteau de table monobloc | **U** | **240** |  |  |
| **34** | Couteau d'office | **U** | **80** |  |  |
| **35** | Cuillères de table | **U** | **240** |  |  |
| **36** | Darriole inox Ø de 55 mm minimum | **U** | **40** |  |  |
| **37** | Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox | **U** | **4** |  |  |
| **38** | Dérouleur ficelle sur table | **U** | **4** |  |  |
| **39** | Distributeur papier alu / film | **U** | **4** |  |  |
| **40** | Douille cannelée en polycarbonate | **U** | **16** |  |  |
| **41** | Douille cannelée en polycarbonate | **U** | **16** |  |  |
| **42** | Douille en polycarbonate 24 tailles | **U** | **4** |  |  |
| **43** | Douille unie en polycarbonate | **U** | **16** |  |  |
| **44** | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3 | **U** | **4** |  |  |
| **45** | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 9 | **U** | **8** |  |  |
| **46** | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **47** | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **48** | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **49** | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum | **U** | **8** |  |  |
| **50** | Emporte-pièce uni en nylon boite de 8 | **U** | **8** |  |  |
| **51** | Entonnoir | **U** | **8** |  |  |
| **52** | Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm | **U** | **20** |  |  |
| **53** | Fourchette 2 dents | **U** | **8** |  |  |
| **54** | FOURCHETTE A DESSERT 4000 | **U** | **240** |  |  |
| **55** | Fourchette à tremper le chocolat, | **U** | **8** |  |  |
| **56** | Fourchette chef 2 dents | **U** | **8** |  |  |
| **57** | Fourchette de table | **U** | **240** |  |  |
| **58** | Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses | **U** | **24** |  |  |
| **59** | Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses | **U** | **24** |  |  |
| **60** | Mesure litre | **U** | **4** |  |  |
| **61** | Milasson en fer blanc rond uni de Ø 60 mm | **U** | **16** |  |  |
| **62** | Milasson Ø de 22 Cm ± 10 % | **U** | **20** |  |  |
| **63** | Moule chocolats en forme de petits œufs avec dimensions 28 x 42 mm. | **U** | **8** |  |  |
| **64** | Moule à brioche en fer blanc Ø de 180 mm minimum | **U** | **100** |  |  |
| **65** | Moule à brioche en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 % | **U** | **12** |  |  |
| **66** | Moule à cake droit en fer blanc 250x80 mmminimum | **U** | **12** |  |  |
| **67** | Moule à cake évasé en fer blanc 240x80 mm minimum | **U** | **12** |  |  |
| **68** | Moule à cake ouvrant en fer blanc 240x80 mm | **U** | **12** |  |  |
| **69** | Moule à cake cannelé bordelais en aluminium Ø de 55 mm une hauteur de 50 mm minimum | **U** | **12** |  |  |
| **70** | Moule à charlotte | **U** | **12** |  |  |
| **71** | Moule à charlotte emboutie fond uni en aluminium sans couvercle Ø de 160 mm minimum | **U** | **24** |  |  |
| **72** | Moule à madeleine en fer blanc plaque de 12mm minimum | **U** | **24** |  |  |
| **73** | Moule à madeleine  Capacité : 12 madeleines | **U** | **24** |  |  |
| **74** | Moule à manquer fer blanc Ø de 180 mm | **U** | **24** |  |  |
| **75** | Moule à petit four losange en fer blanc uni longueur 60 mm | **U** | **100** |  |  |
| **76** | Moule à petit four carré cannelé en fer blanc côté de 35 mm | **U** | **100** |  |  |
| **77** | Moule à petit four dôme à côtes | **U** | **100** |  |  |
| **78** | Moule à petit four tartelette ronde unie en fer blanc Ø 40 mm | **U** | **100** |  |  |
| **79** | Moule à savarin en fer blanc Ø de 220 mm | **U** | **16** |  |  |
| **80** | Moule en polycarbonate | **U** | **12** |  |  |
| **81** | Moule en polycarbonate rigide | **U** | **12** |  |  |
| **82** | Moule en polycarbonate rigide à forme de Tasse | **U** | **12** |  |  |
| **83** | Moule en polycarbonate, Dimension plaque : 27,5 x 13,5 x ht 2,5 cm | **U** | **12** |  |  |
| **84** | Moulin à poivre  en acrylique | **U** | **24** |  |  |
| **85** | Moulin à sel  en acrylique | **U** | **24** |  |  |
| **86** | Ouvre boîte | **U** | **4** |  |  |
| **87** | Panière à pain | **U** | **12** |  |  |
| **88** | Passoire conique  Qualité inox 18/10 | **U** | **8** |  |  |
| **89** | Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres | **U** | **8** |  |  |
| **90** | Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance  de 65 centilitres | **U** | **8** |  |  |
| **91** | Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,  longueur 1200 mm ± 10 % | **U** | **20** |  |  |
| **92** | Pince pâte de 100 mm en inox | **U** | **20** |  |  |
| **93** | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | **U** | **16** |  |  |
| **94** | Planche à découper  en polyéthylène 500 haute densité  blanc - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | **24** |  |  |
| **95** | Planche à découper  en polyéthylène 500 haute densité  jaune - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | **24** |  |  |
| **96** | Planche à découper  en polyéthylène 500 haute densité  rouge - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | **24** |  |  |
| **97** | Planche à découper  en polyéthylène 500 haute densité  BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | **24** |  |  |
| **98** | Planche à découper  en polyéthylène 500 haute densité  VERT - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | **24** |  |  |
| **99** | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1 | **U** | **48** |  |  |
| **100** | Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm | **U** | **72** |  |  |
| **101** | Plaque à tuile en fer blanc 350X320X25 mm | **U** | **24** |  |  |
| **102** | Plateau ovale de service antidérapant | **U** | **24** |  |  |
| **103** | Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | **U** | **12** |  |  |
| **104** | Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 % | **U** | **12** |  |  |
| **105** | Racle tout nylon 120X95 mm | **U** | **12** |  |  |
| **106** | Racloir à billot | **U** | **8** |  |  |
| **107** | Ramequin en porcelaine  Diamètre : 80 mm minimum | **U** | **240** |  |  |
| **108** | Râpe à muscade  En acier inoxydable | **U** | **8** |  |  |
| **109** | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | **U** | **8** |  |  |
| **110** | Rouleau pic-vite en polyamide | **U** | **4** |  |  |
| **111** | Roulette à pâte de 100 mm en inox | **U** | **4** |  |  |
| **112** | Saladier granité | **U** | **200** |  |  |
| **113** | Saupoudreuse à sucre | **U** | **24** |  |  |
| **114** | Savarin individuel débouché en fer blanc Ø de 65 mm et une hauteur de 15 mm | **U** | **100** |  |  |
| **115** | Scie à viande  En acier inoxydable  longueur 180mm minimum | **U** | **4** |  |  |
| **116** | SET DE TABLE | **U** | **240** |  |  |
| **117** | Silpat tapis 600x400 mm, adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° | **U** | **8** |  |  |
| **118** | Souffle à sucre | **U** | **8** |  |  |
| **119** | Spatule flexible de 180 mm | **U** | **24** |  |  |
| **120** | Spatule flexible inox de 230 mm | **U** | **24** |  |  |
| **121** | Spatule flexible inox de 300 mm | **U** | **24** |  |  |
| **122** | Spatule inox, | **U** | **24** |  |  |
| **123** | Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | **24** |  |  |
| **124** | Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | **24** |  |  |
| **125** | Tamis inox  Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 % | **U** | **8** |  |  |
| **126** | Tamis tout inox  Ø de 350 ± 10 %  N° de maille : 20 | **U** | **8** |  |  |
| **127** | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm | **U** | **8** |  |  |
| **128** | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm | **U** | **8** |  |  |
| **129** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm | **U** | **240** |  |  |
| **130** | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm | **U** | **240** |  |  |
| **131** | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 | **U** | **240** |  |  |
| **132** | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm | **U** | **240** |  |  |
| **133** | TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE | **U** | **240** |  |  |
| **134** | TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE | **U** | **240** |  |  |
| **135** | Théière inox  capacité : 1 litre minimum | **U** | **40** |  |  |
| **136** | Thermomètre confiseur | **U** | **12** |  |  |
| **137** | Thermomètre sonde | **U** | **12** |  |  |
| **138** | Thermos En inox | **U** | **24** |  |  |
| **139** | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm | **U** | **24** |  |  |
| **140** | Vase en verre de table hauteur 140mm | **U** | **24** |  |  |
| **141** | Vase en verre de type académie hauteur 250mm | **U** | **24** |  |  |
| **142** | VERRE A BALLON 25CL | **U** | **240** |  |  |
| **143** | Verre à thé décor type Maroc  Capacité : 15 cl minimum | **U** | **24** |  |  |
| **144** | Verre gigogne 22 cl | **U** | **24** |  |  |
| **145** | Assiette plate en porcelaine | **U** | **240** |  |  |
| **146** | Bac gastronorme inox GN 1/1. | **U** | **24** |  |  |
| **147** | Bac gastronorme inox GN 1/2. | **U** | **24** |  |  |
| **148** | Bac gastronorme inox GN 1/3. | **U** | **24** |  |  |
| **149** | Beurrier | **U** | **50** |  |  |
| **150** | Bouilloire en inox | **U** | **12** |  |  |
| **151** | Brosse en inox | **U** | **16** |  |  |
| **152** | Cadre à opéra | **U** | **24** |  |  |
| **153** | Caisse à génoise | **U** | **24** |  |  |
| **154** | Cendrier | **U** | **100** |  |  |
| **155** | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum | **U** | **100** |  |  |
| **156** | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum | **U** | **100** |  |  |
| **157** | Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 21 | **U** | **2** |  |  |
| **158** | Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum | **U** | **40** |  |  |
| **159** | Coupelle porcelaine blanche de type éco | **U** | **40** |  |  |
| **160** | Coupelle à sucre | **U** | **40** |  |  |
| **161** | Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée  Qualité inox 18/10 | **U** | **24** |  |  |
| **162** | Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée  Qualité inox 18/10 | **U** | **24** |  |  |
| **163** | Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée  Qualité inox 18/10 | **U** | **24** |  |  |
| **164** | Cuillère à café  En inox 18/10 | **U** | **240** |  |  |
| **165** | Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %  Qualité inox 18/10 | **U** | **8** |  |  |
| **166** | Ecailleur à poisson  En acier inoxydable | **U** | **8** |  |  |
| **167** | Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %  En acier inoxydable 18/10 | **U** | **8** |  |  |
| **168** | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 | **U** | **12** |  |  |
| **169** | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ | **U** | **12** |  |  |
| **170** | Fusil mèche ronde | **U** | **4** |  |  |
| **171** | Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm | **U** | **20** |  |  |
| **172** | Huilier vinaigrier | **U** | **50** |  |  |
| **173** | Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | **8** |  |  |
| **174** | Mandoline | **U** | **8** |  |  |
| **175** | Moulin à légumes | **U** | **8** |  |  |
| **176** | Moutardier | **U** | **50** |  |  |
| **177** | Noyaux de cuisson | **U** | **4** |  |  |
| **178** | Pelle aluminium longueur de 210mm ± 10 % | **U** | **8** |  |  |
| **179** | Pinceau plat | **U** | **8** |  |  |
| **180** | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm | **U** | **20** |  |  |
| **181** | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 % | **U** | **24** |  |  |
| **182** | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 % | **U** | **48** |  |  |
| **183** | Plateau de service à anse rectangulaire | **U** | **48** |  |  |
| **184** | Plateau polypropylène NSF  Dimensions : 260x360 mm minimum | **U** | **24** |  |  |
| **185** | Plateau rond de service antidérapant | **U** | **24** |  |  |
| **186** | Protège menu | **U** | **50** |  |  |
| **187** | Racle tout nylon | **U** | **12** |  |  |
| **188** | Ramasse couverts plastique | **U** | **12** |  |  |
| **189** | Ramasse miette | **U** | **24** |  |  |
| **190** | Saucières | **U** | **50** |  |  |
| **191** | Seau plastique | **U** | **12** |  |  |
| **192** | Serviette de cuisine : | **U** | **200** |  |  |
| **193** | Sous tasse à café en porcelaine | **U** | **240** |  |  |
| **194** | Spatule flexible de 180mm± 10 % | **U** | **8** |  |  |
| **195** | Spatule pâtissière | **U** | **8** |  |  |
| **196** | Sucrier doseur de sucre | **U** | **24** |  |  |
| **197** | Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable | **U** | **240** |  |  |
| **198** | Tourtière cannelée fond amovible | **U** | **10** |  |  |
| **199** | Verre trempé | **U** | **240** |  |  |
| **200** | SERIE DE 6 CASSEROLE 16-18-20-22-24-28 | **U** | **2** |  |  |
| **201** | SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX 20-22-24-28-30-32 | **U** | **2** |  |  |
| **202** | POELE INOX 36 | **U** | **2** |  |  |
| **203** | SERIE 4 CHINOIS 18-20-24-26 | **U** | **2** |  |  |
| **204** | PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 | **U** | **20** |  |  |
| **205** | POELE OVALE A POISSON diam 36 | **U** | **4** |  |  |
| **206** | POELON A SUCRE EN CUIVRE | **U** | **2** |  |  |
| **207** | SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 | **U** | **4** |  |  |
| **208** | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM | **U** | **4** |  |  |
| **209** | SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35 | **U** | **8** |  |  |
| **210** | SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36 | **U** | **4** |  |  |
| **211** | FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE | **U** | **4** |  |  |
| **212** | Moule à pain de mie avec couvercle EXOPAN 40X12CM | **U** | **8** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 7: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE**  **TETE DE LIT UNE PLACE :**  Tapissée avec similicuir, couleur au choix  Hauteur 1 m minimum  SOMMIER :  Dimensions : 2,00 x 0,9m minimum  Tapissée avec similicuir |  |  |
| **2** | **MATELAS A RESSORTS UNE PLACE Type Iris ou similaire :**  Dimensions : 1.90 x 0,90 m mini |  |  |
| **3** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :**  Pour lit une place |  |  |
| **4** | **PARURE LIT :**  1 Drap housse 2,00/2,40m  1 Drap plat 2,40/2,70m avec 1 logo OFPPT brodé en tissu percal 220 fils, 135g/m2  Taie d'oreiller en tissu percal 0.50/0.80m |  |  |
| **5** | **COUVERTURE POLAIRE :**  Dimensions : 202/2,40m  Couleur Ecrue |  |  |
| **6** | **COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :**  Dimensions : 2.90/2.5  Avec 03 coussins décoratifs |  |  |
| **7** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :**  Dimensions : 0.6/1m |  |  |
| **8** | **DRESSING :**  Avec 02 portes  01 penderie, étagères en bois stratifié  Finition chaine nature  Dimensions : Largeur 1.72m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.54m |  |  |
| **9** | **TABLE DE CHEVET :**  En contre plaque finition chaine  Avec 01 Petit tiroir |  |  |
| **10** | **PORTE VALISE :**  Dimensions minimum : 0.7 x0.4 m  En contre plaque finition chaine |  |  |
| **11** | **PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :**  500 g/m2 mini  1 pièce 0.50x0.90 m mini  1 pièce 0.40x0.60 m mini |  |  |
| **12** | **LINGE DE BAIN :**  Serviette visage 500g / m2 mini : 0.90x0.50 m  Serviette Bidet 500 g / m2 mini : 0.30x0.30 m  Tapis de bain 800g / m2mini |  |  |
| **13** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES**  **TETE DE LIT 2 PLACES :**  -       Tapissée avec similicuir en similicuir  -       pour lit 1.60x2 m  **SOMMIER :**  -          Tapisse en similicuir  -          Dimensions : 1,60 x2m  -          Hauteur 1 m minimum |  |  |
| **14** | **MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES Type Iris ou similaire :**  -          Dimensions : 1.60/2m  -          Hauteur : 0.21 minimum |  |  |
| **15** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :** |  |  |
| **16** | **PARURE LIT 2 PLACES :**  -          Drap housse 2x2.40 m mini  -          1 Housse de couette 2.40x2.20 m mini en tissu percal 220 fils, 135g/m2 mini  -          Taie d’oreiller en tissu percal 0.50x0.85 m mini |  |  |
| **17** | **COUETTE :**  -          Microfibre  -          Dimensions : 2.20/2.40 m |  |  |
| **18** | **CHALE DE LIT :**  -          En toile imprimée  -          Toile unie 2.40/1.00 m |  |  |
| **19** | **TABLE DE CHEVET :**  -          Model pieds croises en CP finition chaine  -          Avec 01 tiroir |  |  |
| **20** | **PIED DE LIT :**  -          Croisé en contreplaque finition chaine  -          Dimensions : 1.50/0.40 m tapisse avec similicuir argente |  |  |
| **21** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :**  -          Dimensions : 1.20/1.50 m en laine |  |  |
| **22** | **BLOC :**  -          Meuble TV  -          Console incorporée  -          Meuble réfrigérateur  -          En contreplaqué finition chaine clair |  |  |
| **23** | **DRESSING :**  -       Avec penderie, étagères en bois stratifié chaine clair  -       Dimensions : Largeur 2.20 m, Hauteur 2.20 m, Profondeur 0.65 m |  |  |
| **24** | **PORTE VALISE :**  -          Dimensions : 0.90/0.40 m CP chaine clair  -          En contre plaque finition chaine |  |  |
| **25** | **GRAND MIROIR :**  -          Encadrement en bois 0.50/1.80 m |  |  |
| **26** | **FAUTEUIL :**  -          Crapeau 1 place avec toile imprimée |  |  |
| **27** | **TABLE GUERIDON :**  -          En contreplaque finition chaine clair |  |  |
| **28** | **RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE** |  |  |
| **29** | **SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO** |  |  |
| **30** | **SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO** |  |  |
| **31** | **SERVIETTE BIDET AVEC LOGO** |  |  |
| **32** | **TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO** |  |  |
| **33** | **TV LED**  -          Type d'écran : LED  -          Taille de l'écran : 40 pouces  -          Alimentation 220 V – 50 HZ |  |  |
| **34** | **SMART TV**  -          45 Pouces minimum  -          Smart TV  -          Alimentation – 220 V – 50 hz |  |  |
| **35** | **SALON MAROCAIN :**  Banquettes marocaine traditionnelle avec support bois sculpté (15 ml)  Tissus couverture banquettes (15 ml)  01 table ronde marocaine avec bois sculpté  06 Cendriers  Rideaux salon (15 ml)  01 Tapis salon marocain  06 Poufs  01 Télévision UHD 4K 55 pouces |  |  |
| **36** | **SALON MODERNE :**  Salon moderne (15ml)  Table pour salon moderne (01)  Rideaux pour salon moderne (15ml)  06 Cendriers pour salon moderne  06 Poufs pour salon moderne  01 Télévision 55 POUCES  Salon moderne (15 ml)  01 Télévision UHD 4K 55 pouces |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 7: EQUIPEMENTS HOTEL PEDAGOGIQUE**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT UNE PLACE** | **U** | **10** |  |  |
| **2** | **MATELAS A RESSORTS UNE PLACE** | **U** | **10** |  |  |
| **3** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE :** | **U** | **20** |  |  |
| **4** | **PARURE LIT :** | **U** | **20** |  |  |
| **5** | **COUVERTURE POLAIRE :** | **U** | **20** |  |  |
| **6** | **COUVRE LIT MATELASSE EN TOILE IMPRIME :** | **U** | **20** |  |  |
| **7** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :** | **U** | **20** |  |  |
| **8** | **DRESSING :** | **U** | **10** |  |  |
| **9** | **TABLE DE CHEVET :** | **U** | **16** |  |  |
| **10** | **PORTE VALISE :** | **U** | **10** |  |  |
| **11** | **PARURE SERVIETTE DRAP DE BAIN :** | **U** | **08** |  |  |
| **12** | **LINGE DE BAIN :** | **U** | **16** |  |  |
| **13** | **TETE DE LIT + SOMMIER POUR LIT 2 PLACES** | **U** | **04** |  |  |
| **14** | **MATELAS A RESSORTS DEUX PLACES** | **U** | **04** |  |  |
| **15** | **ALAISE MATELASSEE DOUBLEE POUR LIT 2 PLACES :** | **U** | **08** |  |  |
| **16** | **PARURE LIT 2 PLACES :** | **U** | **08** |  |  |
| **17** | **COUETTE :** | **U** | **08** |  |  |
| **18** | **CHALE DE LIT :** | **U** | **08** |  |  |
| **19** | **TABLE DE CHEVET :** | **U** | **08** |  |  |
| **20** | **PIED DE LIT :** | **U** | **04** |  |  |
| **21** | **DESCENTE DE LIT EN LAINE BEIGE :** | **U** | **08** |  |  |
| **22** | **BLOC :** | **U** | **04** |  |  |
| **23** | **DRESSING :** | **U** | **04** |  |  |
| **24** | **PORTE VALISE :** | **U** | **04** |  |  |
| **25** | **GRAND MIROIR :** | **U** | **04** |  |  |
| **26** | **FAUTEUIL :** | **U** | **08** |  |  |
| **27** | **TABLE GUERIDON :** | **U** | **04** |  |  |
| **28** | **RIDEAUX EN TOILE IMPRIME POUR SUITE** | **U** | **04** |  |  |
| **29** | **SORTIES DE BAIN TISSU SERVIETTE BRODE LOGO** | **U** | **08** |  |  |
| **30** | **SERVIETTE VISAGE AVEC LOGO** | **U** | **16** |  |  |
| **31** | **SERVIETTE BIDET AVEC LOGO** | **U** | **16** |  |  |
| **32** | **TAPIS DE BAIN EN SERVIETTE AVEC LOGO** | **U** | **08** |  |  |
| **33** | **TV LED** | **U** | **10** |  |  |
| **34** | **SMART TV** | **U** | **05** |  |  |
| **35** | **SALON MAROCAIN :** | **U** | **02** |  |  |
| **36** | **SALON MODERNE :** | **U** | **02** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**LOT N° 8 : EQUIPEMENTS RESTAURANT PEDAGOGIQUE**

| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Table restaurant**  Dimensions :  Plateau : 800 x 800 mm  Chant épaisseur : 2 mm  Plateau  en HPL contreplaqué ou bois tratéfié  épaisseur 35 mm minim  Piètement :  Dimensions : 50 x 50 mm,  Hauteur : 750 mm ±10 mm  En Hetre massif vernis  Couleur au choix |  |  |
| **2** | **Chaise de restaurant**  Chaise Structuré en Hêtre  Assise rembourrée  Hauteur assise : 460 mm ± 10 % |  |  |
| **3** | **Molleton**  Dimensions : 850 x 850 mm ±10 mm  Qualité professionnelle |  |  |
| **4** | **Nappe & Napperons**  En polycoton 50/50  Dimensions : 1300 x 1 700 mm ± 10 % |  |  |
| **5** | **Set de Table**  Dimensions : 330 x 450 mm ± 10 %  En polycoton 50/50  Couleur au choix |  |  |
| **6** | **Chemin de table**  En polycoton 50/50  Dimensions : 400 x 1300 mm± 10 %  Couleur au choix |  |  |
| **7** | **Serviette**  En polycoton 50/50  Dimensions : 400 x 1300 mm± 10 %  Couleur au choix |  |  |
| **8** | **Guéridon de Restaurant**  A hauteur des tables Restaurant  Avec étagère |  |  |
| **9** | **Console**  Dimensions : 600 largeur x 500 Profondeur x 1400 Hauteur hors tout ;  Bas 600 x 500 x 900ouble porte avec étagère H 700 et tiroir avec 04 séparations H 200. |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**LOT N° 8: EQUIPEMENTS RESTAURANT PEDAGOGIQUE**

| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Table restaurant** | **U** | **100** |  |  |
| **2** | **Chaise de restaurant** | **U** | **400** |  |  |
| **3** | **Molleton** | **U** | **200** |  |  |
| **4** | **Nappe & Napperons** | **U** | **200** |  |  |
| **5** | **Set de Table** | **U** | **400** |  |  |
| **6** | **Chemin de table** | **U** | **200** |  |  |
| **7** | **Serviette** | **U** | **800** |  |  |
| **8** | **Guéridon de Restaurant** | **U** | **08** |  |  |
| **9** | **Console** | **U** | **12** |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | | |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | | |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | | |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**