

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



SOMMAIRE

ARTICLE 1	: OBJET DU MARCHE.
ARTICLE 2	: DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHE.
ARTICLE 3	: AUTRES TEXTES APPLICABLES.
ARTICLE 4	: CARACTERE DES PRIX.
ARTICLE 5	: NATURE DES PRIX.
ARTICLE 6	: DROITS DE TIMBRES.
ARTICLE 7	: DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.
ARTICLE 8	: CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF.
ARTICLE 9	: LIVRAISON DES EQUIPEMENTS AU SITE BENEFICIAIRE
ARTICLE 10	: MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE
ARTICLE 11	: MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS
ARTICLE 12	: RECEPTIONS PROVISoire ET DEFINITIVE.
ARTICLE 13	: MODE DE REGLEMENT.
ARTICLE 14	: MODALITES DE PAIEMENT.
ARTICLE 15	: UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.
ARTICLE 16	: BREVETS.
ARTICLE 17	: SOUS-TRAITANCE.
ARTICLE 18	: DOMICILE DU TITULAIRE
ARTICLE 19	: VALIDITE DU MARCHE.
ARTICLE 20	: DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.
ARTICLE 21	: GARANTIE.
ARTICLE 22	: RETENUE DE GARANTIE.
ARTICLE 23	: DELAI DE GARANTIE.
ARTICLE 24	: RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE
ARTICLE 25	: VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE
ARTICLE 26	: ASSURANCE ET RESPONSABILITES.
ARTICLE 27	: REGLEMENT DES CONTESTATIONS.
ARTICLE 28	: NANTISSEMENT.
ARTICLE 29	: RESILIATION DU MARCHE.
ARTICLE 30	: MESURES COERCITIVES



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES

Marché n° / 2025

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

Entre les soussignés :

d'une part :

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

Et,

D'autre part :

La société :

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

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

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

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

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

- Représentée par :

Monsieur

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



CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

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

- ✓ Lot 1 : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine
- ✓ Lot 2 : Equipements Frigorifiques
- ✓ Lot 3 : Petits matériels de cuisine
- ✓ Lot 4 : Matériel de rangement, de distribution et de self- service
- ✓ Lot 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie
- ✓ Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ.

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

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

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

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES.

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

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Le décret royal n° 330-66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de comptabilité publique tel qu'il a été modifié et complété.
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant Organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DHS.



- L'arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hja 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatifs aux marchés publics
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX.

Les prix des prestations objet du présent marché sont fermes et non révisables.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX.

Le présent marché est à prix unitaires.

Les sommes dues au titulaire sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix - détail estimatif, aux quantités pour les prestations réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de services une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de la livraison des fournitures.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES.

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD.

Délai d'exécution :

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **90 jours (Quatre-vingt-dix jours)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire

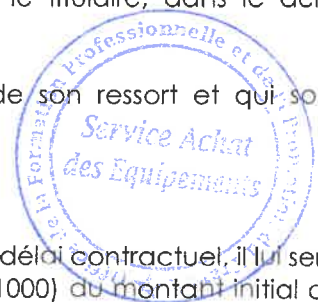
Le délai que se réserve l'OFPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

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

L'O.F.P.T. s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :

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



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

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

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF.

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

- ✓ Lot N° 1 : sept mille cinq cents Dirhams (7 500,00DH)
- ✓ Lot N° 2 : quatre mille Dirhams (4 000,00DH)
- ✓ Lot N° 3 : mille six cents Dirhams (1 600,00 DH)
- ✓ Lot N° 4 : six mille deux cents Dirhams (6 200,00 DH)
- ✓ Lot N° 5 : cinq mille trois cents Dirhams (5 300,00 DH)
- ✓ Lot N° 6 : huit mille cinq cents Dirhams (8 500,00 DH)

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

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

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

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

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

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

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

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

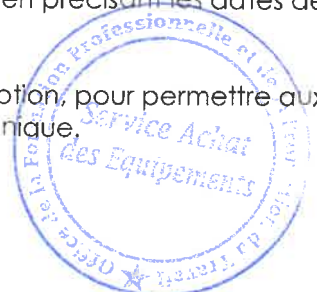
Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS.

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

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

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

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



ARTICLE N°12 : RECEPTIONS PROVISOIRE ET DEFINITIVE.

1- Réception provisoire

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

2- Réception définitive :

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

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

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

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

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

ARTICLE N°13 : MODE DE REGLEMENT.

a-mode de règlement

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

b-délai de règlement

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

ARTICLE N°14 : MODALITES DE PAIEMENT.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°16 : BREVETS.

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

ARTICLE N°17 : SOUS-TRAITANCE.

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

Il doit communiquer au Maître d'Ouvrage :

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

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

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

N° de lot	Items qui représentent le corps d'état principal
Lot 1	1,2,3,4,7,8 et 12
Lot 2	4 et 5
Lot 3	7 et 8
Lot 4	1,2,3,4,9,10,16 et 21
Lot 5	1,7 et 8
Lot 6	20,21,31,32,50,51,52,61,63,64,65,66,68,70,72,73,76,77,78,89,104,105,106,114

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

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



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

ARTICLE N°18 : DOMICILE DU TITULAIRE.

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

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

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

ARTICLE N°19 : VALIDITE DU MARCHE.

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

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

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

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

ARTICLE N°21 : GARANTIE.

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

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

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

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

ARTICLE N°22 : RETENUE DE GARANTIE.

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



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

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

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

ARTICLE N°23 : DELAI DE GARANTIE.

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

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

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

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

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

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

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

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

ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES.

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

ARTICLE N° 27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS.

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



ARTICLE N° 28 : NANTISSEMENT.

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

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

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

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

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

ARTICLE N°29 : RESILIATION DU MARCHE.

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

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES.

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



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none">• En acier inox AISI 304• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum• Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.• Piètement en acier inox réglable en hauteur• allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz• Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none">• Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum• Veilleuse d'allumage protégée• Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur <p>• Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement)</p> <p>• Grilles en FONTE</p> <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none">• Puissance : 6 Kw minimum• Dimensions intérieures du four GN 2/1• Chambre de cuisson en acier inoxydable.• Sol en fonte• Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur.• Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme• Thermostat réglable de 120 à 180 °C• Equipé d'une grille GN 2/1 <p>• Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>• Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>• Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec</p>

	<p>les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
2	<p>MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE Marque : Référence : Série 900 capacité : 80 litres minimum En acier inox AISI 304 Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. Piètement en acier inox réglable en hauteur Raccordement à la terre Puissance : 15 KW minimum Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement. allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. Fond penté vers orifice de vidange Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. Manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes. Norme NSF international ou équivalent. Marquage CE ou équivalent Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
3	<p>SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE Marque : Référence : Série : 900 • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum</p>

- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Raccordement (mise) à la terre
- Capacité utile : 60 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 18 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

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

4

FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

Construction :

- En acier inox AISI 304
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Friteuse gaz monoblocs à deux bacs

Caractéristique des bacs :

- Capacité (15+15) L minimum
 - allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
 - Raccordement (Mise) à la terre
 - Deux cuves à avec commandes séparées
 - Cuve en V avec zone froide
 - Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Température réglable jusqu'à 190°C max
 - Dispositif de sécurité des flammes
 - Thermostat de protection contre la surchauffe
 - Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention
 - Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve
 - Puissance : 28 KW minimum
 - Placard avec 2 portes
-
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
 - Deux cuves de récupération d'huile du 15 L minimum
 - un seau de vidange avec filtre.
 - manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

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

5

PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES

Marque :

Référence :

Série 900

- En acier inox AISI 304
- Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum
- allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.
- Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.
- Piètement en acier inox réglable en hauteur
- Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum
- Puissance : 18 KW minimum
- Raccordement (Mise) à la terre
- tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres)
- Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe
- Placard avec 2 portes

- Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum
- Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée).
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.
- Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

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

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

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

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

BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES

Marque :

Référence :

Série : 900

- GN1 +1/3 plus support pour cuve GN
- En acier inox AISI 304
- Puissance : 5.4 Kw minimum
- Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve.
- Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve
- Alimentation électrique 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
- meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence)
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

6

	<p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
7	<p>SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction en acier inox AISI 304.</p> <p>Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum</p> <p>Puissance : 3 KW minimum, réglable</p> <p>Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières</p> <p>Contrôle de la température par régulateur d'énergie.</p> <p>Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles</p> <p>2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés</p> <p>Bac de récupération amovible en acier inoxydable</p> <p>Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz</p> <p>Support murale en acier inoxydable.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
8	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit : (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p>

• Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson.

Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)– chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement–tube cuivre et accessoires de raccordement.

HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE

Marque :

Référence :

Description de la hotte

- Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur minimum
- Assemblage par points de soudure, sans vis ni rivets apparents
- Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales

• Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur.

• filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte répondant à la norme NF EN 16282-6.

• Système d'éclairage étanche résistant à la haute température ayant un classement de réaction au feu et avec protection mécanique (marque, référence et fiche technique à communiquer)

- Interrupteur d'éclairage étanche.

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeable ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

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

9

	<p>- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.</p> <p>- Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds</p> <p>Travaux d'installation et de branchement électrique de l'éclairage et le caisson d'extraction avec commandes.</p> <p>Travaux de construction des supports en béton et éventuellement métallique pour installer les caissons.</p> <p>Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art</p> <p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8 Nbre éclairage : 4</p>
10	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm</p> <p>Marque :</p> <p>Reference :</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon
12	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm</p> <p>Marque : Reference : Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable.

37

37

37

- Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.
- Classe L15.
- Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé.
- Mise à la terre pour caillebotis ;
- Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau.
- Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge.
- Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum.
- Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important.
- Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s.
- Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini
- sortie verticale avec bonde siphon

FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE

Marque :

Référence :

CARACTERISTIQUES

06 Niveaux GN 1/1

Construction en acier inox.

- Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED
- Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis
- Porte double vitrage avec isolation thermique
- Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile.
- Commandes Digitale
- Système d'évacuation rapide de l'humidité
- Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).
- Éclairage de la chambre de cuisson.
- Refroidissement rapide à porte ouverte
- Puissance électrique 9 KW minimum

• Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies.

• Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz

MODES DE CUISSON

- Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C) : idéal pour une cuisson à faible humidité.

13

- Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse.

- Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C).

ÉQUIPEMENTS DE SECURITE

- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson.

- Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson.

- Relais thermique de sécurité du moteur.

- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1

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

- Sonde de température centrale à capteur unique

- Port USB pour télécharger les données HACCP

- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)

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

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

Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

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

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
5	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES		1
6	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1
7	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1
8	PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1
9	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE	U	1
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	8
12	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2
13	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -10°C à -22° C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Le dégivrage à gaz chaud gaz • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles

- 22 positions au niveau de la grille
 - Thermomètre digitale en façade
- Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
 - Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
 - Puissance absorbée : 480 w minimum
 - Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
 - manuel d'installation et d'entretien
 - certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L

Marque :

Référence :

2

- Température de **-2°C à +8° C**
- Capacité : 700L.
- Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE.
- Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.
- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression
- Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles

	<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Evaporation automatique de l'eau de dégivrage • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille <p>Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire • Température de fonctionnement de -2°C à +8°C • Puissance absorbée : 210W minimum • Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz • manuel d'installation et d'entretien • certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de <u>-2°C à +8° C</u> • Capacité : 1400L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente.

- Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion.
- L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés.
- Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés
- Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes.
- Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène.
- Éclairage intérieur
- Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1)
- Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière)
- Thermomètre digitale en façade
- 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique
- Portes à charnières avec retour automatique
- Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90°
- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1
- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210 W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- Manuel d'installation et d'entretien
- Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

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

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE

Marque :

Référence :

- Chambre modulaire à clé.
- Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m
- Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum
- Cloisons isothermes toute hauteur
- Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0
- Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm
- Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche
- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité
- Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.
- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide
- Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température
- Dégivrage automatique

4

- Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage
- Réseau PVC minimum
- Alimentation Mono 220 V - 50 Hz
- Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
- Manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

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

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

Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE

Marque :

Référence :

- Chambre modulaire à clé.
- Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m
- Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum
- Cloisons isothermes toute hauteur
- Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0
- Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm
- Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche
- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol)
- Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.
- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons

5

entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.

- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant
- Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide
- Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température
- Dégivrage automatique
- Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage
- Alimentation Mono 220 V - 50 Hz
- Fourni avec : 04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur
- Manuel d'installation et d'entretien

- Conditions de base :

- Température extérieure maximale : 36°C + 40°C
- La température intérieure à maintenir -18/ -22°C
- L'humidité relative : 95%
- Température des denrées : + 24 °C

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

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

Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1
2	ARMOIRE VERTICALE REFRIGEREE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1



Lot 3 : Petits matériels de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmeur mécanique</p> <p>Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>POUBELLE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p> <p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>
3	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'à 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p>

	<p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
4	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aiguiser</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
5	<p>BLENDER ELECTRIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Bol gradué : 1,25 L</p> <p>2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min.</p> <p>Couteaux résistants en acier inoxydable.</p> <p>Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux.</p> <p>Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage</p> <p>Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>

PRESSE AGRUME CUVE

Marque :

Référence :

Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium.

Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire.

Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.

Grille filtre à pépins amovible.

6

Vitesse : 1500 Tr/MN minimum

Puissance : 130 Watts minimum

Dimensions : 230x300x350mm +/-10%

Capacité 30l/h minimum.

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

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

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

EPLUCHEUSE A LEGUMES

Marque :

Référence :

Fabrication entièrement en inox

Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)

Capacité tubercules 20 kgs +/-10%

Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%

Minuterie avec décompte numérique.

Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.

Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage

Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.

Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.

Alimentation électrique 380 V ou 220 V

Puissance 500 W minimum

Plateau émerisé pour pommes de terre

Accessoires de manipulation.

manuel d'installation et d'entretien.

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

Marquage CE

Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.

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

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

8	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum</p> <p>Dispositif IP24 sur toute la machine</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau</p> <p>Production/heure: 100 Kg - 450 Kg</p> <p>Puissance totale: 1500 W minimum</p> <p>cuve en acier inoxydable</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p> <p>COUPE LEGUME TOUT INOX :</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur,Kit de disques de base.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Marquage CE</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
9	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>05 Litres minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>Crochet</p> <p>Fouet</p> <p>Puissance : 250 w minimum</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p>

	<p>Avec variateur de vitesse Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire : -Fouet, -Batteur plat -Crochet manuel d'installation et d'entretien. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
10	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision Marque : Référence : Portée de 10 KG Précision à 2 grammes Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
11	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 % Marque : Référence : Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle Dynamique : robustesse et durabilité Conçue pour une utilisation intensive journalière Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2
2	POUBELLE 120 LITRES	U	2
3	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1
4	TRANCHEUR	U	1
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	1
6	PRESSE AGRUME CUVE	U	1
7	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES	U	1
9	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1
10	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1
11	ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10 L \pm 10 %	U	1



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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm Minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent (présentation du certificat) <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum • Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox • Compartiment technique intégré pour branchement électrique • Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade • Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. • Eclairage du meuble par lampes incorporé • Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum • Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 • Chauffage par résistances blindées. • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)

VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE

Marque :

Référence :

Dimensions : 1500X700X1800mm Minimum

- Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent (présentation du certificat)
- entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum
- Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis
- Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm
- Alimentation : Mono 230 V+T
- Puissance totale : 0,6Kw
- Dégivrage automatique
- Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm
- Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix
- Eclairage intégrée en série
- Rampe à plateau en acier inox à trois tubes
- La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade

2

VITRINES

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

Cuve :

- Température : +4°/+10°C
- Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage

Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose

Livré avec :

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

PLAQUE FROIDE

- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre

	<ul style="list-style-type: none"> •Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> •Réserve inférieure réfrigérée <ul style="list-style-type: none"> •Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +2°/+10°C •isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 • Réfrigération ventilée <p>Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p> <p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p>

	<p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur grise</p>
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur grise</p>
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse

	Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.
10	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm <ul style="list-style-type: none"> • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse
11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>
13	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm

	<ul style="list-style-type: none"> • Peinture époxy
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>
16	<p>ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox, portes coulissantes • Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % • sur roulettes • 2 Etagères réglables en hauteur • Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . • livré avec serrure avec clés.
17	<p>Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en acier inox 304 • Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 %
18	<p>Etagère mobile en PVC 05 Niveaux</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum</p> <p>04 Roues nylon</p> <p>Chope Inox avec blocage sur 02 Roues</p>
19	<p>ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout en Inox • Entrée 325 mm butées avant arrière <p>4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>

20	<p>BILLOT EN POLYPROPYLENES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Sur pied inox AISI 304,</p> <p>Billot en polypropylène hauteur entre 100 et 150 mm,</p> <p>Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm</p> <p>Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.</p>
21	<p>PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm • 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm • Mini-vannes d'isolement et siphon. • Dosseret arrière • Bord tombé droit avec retour d'équerre sur l'avant et les cotés • 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
22	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ</p> <p>400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations anti-chute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>

TABLEAU DE REPARTITION

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	6
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1
14	DIABLE	U	1
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	3
19	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1
20	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1
21	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR	U	4
22	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1

LOT 5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p>

	<p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm +/- 10%</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm +/- 10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm +/- 10%</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm +/- 10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
5	<p>CASIER POUR 18 ASSIETTES PLATES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM</p>

	<p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
6	<p>CASIER A PLATEAUX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 500 x 500</p> <p>7 rangers</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>
7	<p>LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chargement frontal</p> <p>Capacité : 24 kg minimum ;</p> <p>Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum</p> <p>Facteur G de 200</p> <p>Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite</p> <p>Tambour obligatoirement en inox</p> <p>Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse</p> <p>Prédisposition pour le raccordement des pompes à lessive</p> <p>Variateur de vitesse à fréquence</p> <p>Programmeur Control</p> <p>Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage.</p> <p>Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile</p> <p>Niveau acoustique dB(A) < 50.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
8	<p>SECHOIR DE LINGE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité : 16 KG</p> <p>Tambour acier inoxydable</p> <p>Programmeur : easy control</p> <p>Tambour en acier inox</p> <p>Tambour inverseur pour un meilleur séchage</p> <p>Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour</p> <p>Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. <p>Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ;</p> <p>Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
9	<p>CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Tube acier époxy</p> <p>2 portes sacs avec couvercle</p> <p>4 roues pivotantes</p>
10	<p>CHARIOT A LINGE PROPRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>En polypropylène monobloc Dimensions L 600 X L 800 X H 1200 mm minimum</p> <p>4 portes permettant un accès des 2 côtés</p> <p>2 roues fixes</p> <p>3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum</p> <p>Fermeture aimantée</p>

11	<p>LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle, • Poubelle pour les serviettes,
12	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION AVEC ENROULEUR Marque : Référence : Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Réservoirs transparents à produits. • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement.
13	<p>CALANDREUSE Marque : Référence : Longueur cylindre : 1400 mm La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation Bouton d'arrêt d'urgence Panneau de commande Sectionneur Dispositif protège doigts pour plus de sécurité Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau Vitesse de repassage variable gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Commande à pied pour arrêt et démarrage Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum Alimentation : 380 V – 50 hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)
14	<p>MACHINE À COUDRE avec table support Marque : Référence : Avec les fonctionnalités ci-après : Points intégrés Boutonnieres automatiques en une étape Système d'enfilage de l'aiguille automatique Mise en place rapide de la canette Compartiment à accessoires Eclairage par LED Bouton anti-bascule du pied presseur Entraînement 7 griffes Abaissement des griffes Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette Position d'arrêt de l'aiguille Point de renfort automatique Écran d'affichage LCD Sélection des points Réglage de la tension du file supérieur Touches de contrôle à portée de main Protection Variateur de vitesse Panneau amovible des points Fonction double-aiguille (simple/jumelée) Fonction position initiale de l'aiguille manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur. Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
15	<p>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE. Marque : Référence : Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, Idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail. Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum. Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable). Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat. Fer chauffant et vaporisant. Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés. Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures. Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis. Assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ. Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant</p>

	<p>Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum Puissance : 3.9 kw minimum. Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm) Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>
--	---

Tableau de répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1
2	LAVE VERRE	U	1
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2
6	CASIER A PLATEAUX	U	2
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1
8	SECHOIR DE LINGE	U	1
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2
11	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	3
12	POSTE MOBILE DE DESINFECTION AVEC ENROULEUR	U	3
13	CALANDREUSE	U	1
14	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	U	1

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Araignée acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10
2	Assiette plate en porcelaine GM Marque : Référence : Couleur blanche Diam 240 mm \pm 5 %
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum Marque : Référence :
4	Assiette gastro 26 cm Marque : Référence :
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :
10	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque :

	Référence : Qualité Inox 18/10
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence 6 compartiments. Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm ± 10 %
18	Bol porcelaine blanche Marque : Référence : de type éco Ø 130 mm ± 10 %
19	Bouilloire en aluminium Marque : Référence : capacité : 4 l minimum ± 10 %
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 % Marque : Référence :
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 % Marque : Référence :
22	Brosses en Inox Marque : Référence :

	Manche en bois
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Référence :
24	Carafe à eau base carrée Marque : Référence :
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :
26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum Marque : Référence :
27	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :
28	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :
29	Coupe pain Marque : Référence :
30	Coupelle à sucre Marque : Référence :
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Diamètre : 28 cm minimum Hauteur : 14 cm environ Capacité : 10 litres minimum
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 36 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 36 cm environ
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Largeur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée

34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en POM
36	Couteau de cuisine Marque : Référence : Largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable , Manche riveté , Mitre carrée
37	Couteau de table monobloc de type éco Marque : Référence : En inox 18/10
38	Couteau d'office Marque : Référence : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10
42	Cuillère à café de type éco Marque : Référence : En inox 18/10
43	Cuillère de table de type éco Marque :

	Référence : En inox 18/10
44	Dérouleur ficelle sur table Marque : Référence :
45	Distributeur papier alu / film Marque : Référence :
46	Ecailleur à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence :
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence :
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ Marque : Référence :
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 % Marque : Référence :
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 % Marque : Référence :
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 % Marque : Référence :
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
54	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable

	Longueur 270 mm minimum
55	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : Longueur 180 mm minimum
56	Fourchette de table de type éco Marque : Référence :
57	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence :
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence :
60	Huillier vinaigrier Marque : Référence :
61	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm \pm 10 %
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L \pm 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
63	Mandoline Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 24 cm \pm 10 % - hauteur : 24 cm \pm 10 %

	- capacité : 10.8 litres minimum
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 36 cm \pm 10 % - hauteur : 36 cm \pm 10 % - capacité : 36 litres minimum
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm \pm 10 % - hauteur : 50 cm \pm 10 % - capacité : 98 litres minimum:
67	Mesure litre Marque : Référence : Doseur , verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl
68	Moulin à légumes Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10 Fourni avec 03 Grilles
69	Nappe en plastique : Dim : 1500 x 100 mm
70	Ouvre boîte Marque : Référence : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé
71	Panière à pain Marque : Référence : En roseau rond et carré
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR \pm 10 % Marque : Référence :

73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 % Marque : Référence :
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 % Marque : Référence :
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125C 5 LTR ± 10 % Marque : Référence :
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 % Marque : Référence :
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 % Marque : Référence :
78	Percolateur Marque : Référence : en acier inoxydable Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz
79	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche
80	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge
81	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm

	Couleur : verte
82	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Marron
83	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur :Jaune
84	Planche à découper en bois Marque : Référence :
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 % Marque : Référence :
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 ± 10 % Marque : Référence :
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 ± 10 % Marque : Référence :
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm ± 10 %
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm ± 10 %
92	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum

93	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % Marque : Référence :
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 % Marque : Référence :
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 % Marque : Référence :
97	POT A LAIT 1 L Marque : Référence :
98	POT A CAFE 1 L Marque : Référence :
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm
100	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé
101	Ramasse couverts plastique Marque : Référence :
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :
103	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable

104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 % Marque : Référence :
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 % Marque : Référence :
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 % Marque : Référence :
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :
108	Rouleau pic-vite Marque : Référence :
109	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0.25 cl ± 10 %
110	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence :
111	Scie à viande Marque : Référence :
112	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, Coloris Blanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum
113	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 ± 10 % Marque : Référence :
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 ± 10 % Marque : Référence :

116	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dim) Marque : Référence :
120	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence :
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm \pm 10 %
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C \pm 10 % Marque : Référence :
126	Thermos Marque : Référence : En inox Capacité : 1 litre minimum
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :

128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :
129	Verre trempé de type éco empilable Marque : Référence :



Tableau de Répartition

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	IFMS RABAT
1	Araignée acier inoxydable	U	5
2	Assiette plate en porcelaine GM	U	200
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum	U	200
4	Assiette gastro 26 cm	U	200
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum	U	10
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum	U	10
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	10
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle	U	10
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle	U	10
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle	U	10
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle	U	10
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	5
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	5
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	5
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	5
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	40

17	Boîte à épices compartiments	U	2
18	Bol porcelaine blanche	U	200
19	Bouilloire en aluminium	U	4
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	4
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	4
22	Brosses en Inox	U	2
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	10
24	Carafe à eau base carrée	U	30
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable	U	2
26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	30
27	Coupe oeufs en quartiers	U	2
28	Coupe oeufs en rondelles	U	2
29	Coupe pain	U	2
30	Coupelle à sucre	U	30
31	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	2
32	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	2
33	Couteau à désosser	U	2
34	Couteau à poisson	U	2
35	Couteau batte	U	2
36	Couteau de cuisine	U	3
37	Couteau de table monobloc de type éco	U	200
38	Couteau d'office	U	20
39	Couvercle gastronomique inox GN 1/1 sans poignée	U	10
40	Couvercle gastronomique inox GN 1/2 sans poignée	U	10
41	Couvercle gastronomique inox GN 1/3 sans poignée	U	10
42	Cuillère à café de type éco	U	200
43	Cuillère de table de type éco	U	200

44	Dérouleur ficelle sur table	U	1
45	Distributeur papier alu / film	U	2
46	Ecailleur à poisson	U	2
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	10
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	5
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	U	5
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	3
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	3
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	3
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	10
54	Fourchette 2 dents	U	5
55	Fourchette chef 2 dents	U	4
56	Fourchette de table de type éco	U	200
57	Fusil mèche ronde	U	2
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	10
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	U	10
60	Huillier vinaigrier	U	20
61	Jeu de 5 casseroles en inox	U	6
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	5
63	Mandoline	U	2
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24	U	3
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36	U	3
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50	U	3
67	Mesure litre	U	2
68	Moulin à légumes	U	3
69	Nappe en plastique (Unité)	U	50
70	Ouvre boîte	U	2
71	Panière à pain	U	20

72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	5
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	5
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	5
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %	U	5
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	5
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	5
78	Percolateur	U	2
79	Planche à découper couleur Blanche	U	5
80	Planche à découper couleur Rouge	U	2
81	Planche à découper couleur Verte	U	2
82	Planche à découper couleur Marron	U	2
83	Planche à découper couleur Jaune	U	2
84	Planche à découper en bois	U	2
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	10
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	10
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	5
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 MM H 85 ± 10 %	U	5
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 400 H 90 ± 10 %	U	5
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	10
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	10
92	Plateau polypropylène NSF	U	200
93	Plateau rond de service antidérapant	U	20
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	5
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	5
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	5
97	Pot à lait 1L	U	20
98	Pot à Café 1L	U	20

51

99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper	U	2
100	Racloir à planches polyéthylène	U	1
101	Ramasse couverts plastique	U	2
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum	U	200
103	Râpe à muscade	U	2
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	3
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	3
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	3
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	2
108	Rouleau pic-vite	U	1
109	Saupoudreuse	U	2
110	Saupoudreuse à sucre	U	1
111	Scie à viande	U	2
112	Seau plastique Avec anse	U	10
113	Set de table en plastique lessivable	U	200
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	5
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 minimum	U	5
116	Serviette de cuisine	U	100
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	200
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	200
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	20
120	Sucrier doseur de sucre	U	20
121	Tamis tout inox	U	20
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	200
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	200
124	Théière inox	U	20
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	4
126	Thermos	U	20

127	Verre à thé décor type Maroc	U	200
128	Verre gigogne 22 cl	U	200
129	Verre trempé de type éco empliable	U	200

LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<p><u>Lu et accepté</u></p>	<p>Directeur de l'Approvisionnement Et de la Logistique Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdelatif AOURAGH</p>



Annexe :

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



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

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

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

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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre <p>Brûleurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum • Veilleuse d'allumage protégée • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) • Grilles en FONTE <p>Four à gaz :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 6 Kw minimum • Dimensions intérieures du four GN 2/1 • Chambre de cuisson en acier inoxydable. • Sol en fonte • Porte en acier inoxydable de 40 mm d'épaisseur. • Brûleur en INOX avec dispositif de sécurité de la flamme • Thermostat réglable de 120 à 180 °C • Equipé d'une grille GN 2/1 • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien 		

	<p>• Livré avec plaques & Grilles GN 2/1</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
2	<p>MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>capacité : 80 litres minimum</p> <p>En acier inox AISI 304</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum.</p> <p>Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.</p> <p>Piètement en acier inox réglable en hauteur</p> <p>Raccordement à la terre</p> <p>Puissance : 15 KW minimum</p> <p>Alimentation EC/EF y compris mini vannes d'isolement.</p> <p>allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz .</p> <p>visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente</p> <p>Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10,</p> <p>Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10.</p> <p>Fond penté vers orifice de vidange</p> <p>Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur minimum</p> <p>Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.</p> <p>Manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p>		

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

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 utile : 60 Litres minimum
- Gaz Propane
- Puissance : 18 KW minimum
- Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes
- Allumage électrique par trains d'étincelles 220 V
- Veilleuse de sécurité
- Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve
- Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 8 mm + 2 mm d'acier inoxydable minimum
- Virole en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur minimum
- Bec verseur
- Couvercle en acier inoxydable de 20/10ème de mm d'épaisseur monté sur charnières, équilibré avec poignée de manœuvre, permettant l'ouverture en toutes positions
- Basculement mécanique avec volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante,
- Alimentation en EF avec robinet
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- Manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

	livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;	
4	<p>FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <p>Construction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs <p>Caractéristique des bacs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacité (15+15) L minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Raccordement (Mise) à la terre • Deux cuves à avec commandes séparées • Cuve en V avec zone froide • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention • Température réglable jusqu'à 190°C max • Dispositif de sécurité des flammes • Thermostat de protection contre la surchauffe • Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention • Robinet de vidange d'huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve • Puissance : 28 KW minimum • Placard avec 2 portes • finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Deux cuves de récupération d'huile du 15 L minimum • un seau de vidange avec filtre. • manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>	

5	<p>PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox AISI 304 • Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum • allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum. • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. • Piètement en acier inox réglable en hauteur • Plaque lisse 2/3, nervure 1/3 en acier chrome, qualité alimentaire, épaisseur 15 mm minimum • Puissance : 18 KW minimum • Raccordement (Mise) à la terre • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres) • Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe • Placard avec 2 portes • Surface de cuisson avec trou d'évacuation 15 mm minimum • Raclette de nettoyage (grattoir plaque lisse et grattoir plaque rainurée). •certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. • Finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents. • Manuel d'installation et d'entretien <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>		
6	<p>BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Série : 900</p> <ul style="list-style-type: none"> • GN1 +1/3 plus support pour cuve GN • En acier inox AISI 304 • Puissance : 5.4 Kw minimum • Chauffe par résistances blindé en acier inox dessous la cuve. 		

- Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de cuve
- Alimentation électrique 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
- meuble bas comporte un Placard avec 2 portes (Marque / Référence)
- finition identique et homogène à celle des appareils de cuisson adjacents.
- manuel d'installation et d'entretien

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

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

SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE

Marque :

Référence :

Construction en acier inox AISI 304.

Dim : 600 x 550 x 590 mm minimum

Puissance : 3 KW minimum, réglable

Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières

Contrôle de la température par régulateur d'énergie.

7 Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles

2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés

Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz

Support murale en acier inoxydable.

Manuel d'installation et d'entretien

	<p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Norme NSF international ou équivalent.</p> <p>Marquage CE ou équivalent</p> <p>Le produit proposé doit être accompagné d'une fiche technique descriptive comportant toutes les informations techniques nécessaires</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimal standard (supports, boîte étanche, réservations, repérages accessoires et toutes sujétions ;</p>
8	<p>PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur</p> <p>Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins</p> <p>Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum</p> <p>2Portes ouvrantes à la française</p> <p>Dimensions : 400x1800x850</p> <p>Câble de la mise à la terre branche sur tous les éléments du piano de cuisson.</p> <p>Avec Équipements des accessoires de gaz soit : (marque, référence et fiche technique à communiquer)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vannes d'arrêt type gaz – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles– 1 Electrovanne – tube cuivre et accessoires de raccordement, une structure métallique pouvant supporter les charges créées par les bouteilles qui seront maintenues immobiles à l'aide de colliers et chaînettes au niveau de la niche du gaz pour 2 x 3 bouteilles et Une bouteille de gaz propane de 34 kg à la charge de l'entreprise adjudicataire, pour effectuer les essais de fonctionnement des équipements de cuisson. Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d'arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils –Arrêt d'urgence (coup de poing)–chemins de câble et cache– Essais d'étanchéité du réseau du branchement– tube cuivre et accessoires de raccordement.

HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE PROFESSIONNELLE

Marque :

Référence :

Description de la hotte

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

Description de Caisson d'extraction :

Marque :

Référence :

- Installation sur la terrasse ;
- Caisson d'extraction 400 °C/1h
- Caissons doit être avec moteur hors flux d'air poly courroie.
- Fabrication en tôle galvanisée avec traitement anticorrosion.
- Commande à doubles vitesses avec interrupteur marche/arrêt.
- Fabrication en tôle galvanisée ;
- Isolation thermo-acoustique ;
- Ouvertures latérales interchangeable ;
- Protection par disjoncteur ;
- Commande à doubles vitesses ;

Accessoires nécessaires par hotte :

- Raccordement électrique de type CR1 à partir de l'attente laissée par le lot concerné.
- 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm y compris accessoires de branchement : Coudes, TE, piquages et couronnes de fixation nécessaires.

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

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

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

Y compris toutes suggestions selon les règles de l'art

9

	<p>Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm en tenant compte l'implantation des équipements de piano, les dimensions de la hotte doivent être supérieures ou égales aux dimensions du plan de cuisson.</p> <p>Caisson d'extraction : Débit minimal 10 500 M3/h, pression disponible 350 Pa Minimum (à vérifier par l'entreprise).</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, visière, boîte étanche, manchette souple, réservations, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p> <p>Nbre de filtres 8</p> <p>Nbre éclairage : 4</p>		
10	<p>MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur du tube de plongée : 500mm minimum</p> <p>Vitesse variable électronique avec autorégulation</p> <p>Puissance : 500 W minimum</p> <p>Vitesse variable maximum 10 000 tr/min en plongée.</p> <p>Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée).</p> <p>Alimentation monophasée 220 V+T</p> <p>Total Watts : 0.60 kW minimum</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 400X400 mm</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 400X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Pièce à sceller nécessaire (support, cadre et contre cadre....) pour la pose et la fixation du caniveau sur le regard en béton. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphon 		
12	<p>CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 800X400 mm</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 800X400 mm</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inox AISI 304 décapé, passivé. • Livré complet avec protection chantier et accessoire de pose. • Système télescopique, avec platine de reprise de l'étanchéité sur dalle. • Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. • Solution entièrement inspectable. • Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. • Classe L15. • Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille sécurité 19x19 et finition décapée, passivé. • Mise à la terre pour caillebotis ; • Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. • Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, posé en usine pour une meilleure résistance à la charge. • Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum. 		

✱

7

✱

	<ul style="list-style-type: none"> • Boitier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, avec cloche inversée électropolie démontable permettant un débit important. • Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110mm pour un débit minimal de 4 l/s. • Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini • sortie verticale avec bonde siphonoïde 		
13	<p>FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CARACTERISTIQUES</p> <p>06 Niveaux GN 1/1</p> <p>Construction en acier inox.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis • Porte double vitrage avec isolation thermique • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. • Commandes Digitale • Système d'évacuation rapide de l'humidité • Autoreverse (répartition de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). • Éclairage de la chambre de cuisson. • Refroidissement rapide à porte ouverte • Puissance électrique 9 KW minimum • Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. • Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz <p>MODES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C) : idéal pour une cuisson à faible humidité. • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). <p>ÉQUIPEMENTS DE SECURITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. • Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. • Relais thermique de sécurité du moteur. 		

- Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes

ACCESSOIRES STANDARDS:

- Livré avec 6 bac GN et 6 grilles GN 1/1
- Kite de nettoyage spéciale pour le four mixte : Détergent et liquide de rinçage concentré (avec fiche technique du produit à proposer) .
- Sonde de température centrale à capteur unique
- Port USB pour télécharger les données HACCP
- système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement)
- Adoucisseur cartouche pour four mixte (pour une utilisation intense de la vapeur)

Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé
Avec une Hotte aspirante intégrée au four, y compris un Système de ventilation complet pour l'extraction y compris la conduite d'évacuation avec raccordement externe. La hotte et le four doivent être synchronisés : la hotte s'allume/s'éteint lorsque le four démarre/s'arrête. Basée sur l'activité réelle du four la hotte active automatiquement la puissance de ventilateur moyenne/faible pour l'absorption des odeurs.

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

Produit évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.

Norme NSF international ou équivalent.

Marquage CE ou équivalent

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

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

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

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.	U	2				
2	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE	U	1				
3	SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE	U	1				
4	FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
5	PLAQUE GRILLADE-2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES	U	1				
6	BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES	U	1				
7	SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE	U	1				
8	PLACARDS A COCINETTERIE GAZ PROPANE ET NICHE POUR BOUTEILLES DE GAZ	U	1				
9	HOTTE D'EXTRACTION CENTRALE	U	1				
10	MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE	U	1				
11	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 400X400 MM	U	8				
12	CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS • DIMENSIONS : 800X400 MM	U	2				
13	FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

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

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

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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE, FROID VENTILE CAPACITE 700 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de <u>-10°C à -22° C</u> • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions de congélation exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1). • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° 		

- Les charnières de portes réversibles
- Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement
- Bouton lumineux de démarrage-Arrêt
- « Ventilation Gill » sur le panneau avant
- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Le dégivrage à gaz chaud gaz
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille
- Thermomètre digitale en façade

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire.
- Puissance absorbé : 480 w minimum
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un

	<p>organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>ARMOIRE VERTICALE POSITIVE, FROID POSITIF CAPACITE 700 L Marque : Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de -2°C à +8° C • Capacité : 700L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 01 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité (40kg/m3), injectée sous haute pression • Portes pleine en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant 		

- Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien
- Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré
- L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique
- Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg
- Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes
- Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles
- 22 positions au niveau de la grille

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

- Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète
- Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire
- Température de fonctionnement de -2°C à +8°C
- Puissance absorbée : 210W minimum
- Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz
- manuel d'installation et d'entretien
- certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.

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

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

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

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
3	<p>ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de <u>-2°C à +8° C</u> • Capacité : 1400L. • Certification de conformité aux normes de sécurité alimentaire et norme d'efficacité énergétique en vigueur, y compris les directives CE. • Alarmes intégrées en cas de variation de température indésirable. Urgente. • Matériau de construction : Acier inoxydable de qualité, résistant à la corrosion. • L'armoire est équipée de serrures pour empêcher un accès non autorisé et protéger les produits stockés. • Refroidissement rapide et uniforme pour maintenir la qualité des produits stockés • Fiabilité et durabilité, conçue pour un fonctionnement continu dans des conditions exigeantes. • Le système de réfrigération est conçu pour minimiser les risques de fuites de gaz frigorigène. • Éclairage intérieur • Nombre de porte pleine : 02 (Porte GN 2/1) • Construction tout en inox AISI 304 (sauf arrière) • Thermomètre digitale en façade • 60 mm d'épaisseur, sans CFC, Isolation en polyuréthane haute densité • Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique • Portes à charnières avec retour automatique • Les portes ont une position de séjour de 120° et se ferment automatiquement à moins de 90° • Les charnières de portes réversibles • Le contrôle numérique intuitif permet d'ajuster les paramètres de température facilement et rapidement • Bouton lumineux de démarrage-Arrêt • « Ventilation Gill » sur le panneau avant • Le système de réfrigération monobloc compact assemblé dans le haut de la machine permet un accès facile pour l'entretien • Le système intelligent de tirage forcé assure une température homogène dans un compartiment réfrigéré 		

	<ul style="list-style-type: none"> • L'interrupteur de porte arrête le ventilateur lorsque la porte est ouverte pour éviter que l'air froid ne sorte de l'intérieur, économisant ainsi de l'énergie • Evaporation automatique de l'eau de dégivrage • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être ajustée individuellement (125mm-200mm) pour permettre un nettoyage pratique • Les grilles métalliques revêtues de plastique alimentaire permettent le stockage de différents types d'emballages et ont une capacité de chargement maximale de 40Kg • Joint de porte magnétique pour garder une hygiène maximale et maintenir les propriétés isolantes • Panneau inférieur estampé avec drain d'eau spécialement conçu pour rendre les opérations de nettoyage plus rapides et plus faciles • 22 positions au niveau de la grille Convient pour les récipients alimentaires GN 2/1 ou 2x GN 1/1 • Equipé de 03 Grilles GN 2/1 par porte complète • Gaz Réfrigérant : R290, R134A, R600 ou similaire • Température de fonctionnement de -2°C à +8°C • Puissance absorbée : 210 W minimum • Tension d'alimentation : 230 V – 50Hz • Manuel d'installation et d'entretien • Certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. Livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
--	---	--	--

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE**Marque :****Référence :**

4

- Chambre modulaire à clé.
- Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m
- Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum
- Cloisons isothermes toute hauteur
- Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0
- Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x800x100mm
- Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche
- Isolation en mousse de polyuréthane haute densité
- Chambres froides positives, avec sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué.
- La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur.
- Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés.
- Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum.
- Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité.
- Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide.
- Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot.
- Sol avec couverture inox antidérapante
- Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur
- Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant

	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Réseau PVC minimum • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -2/ + 8°C • L'humidité relative : 95% • Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
5	<p>CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chambre modulaire à clé. • Dimensions intérieures : L = 2.2 x P = 2.2 x H = 2.4m • Groupe hermétique tropicalisé installé à distance (chiffré à 20 mètres) – Puissance 2 Kw minimum • Cloisons isothermes toute hauteur • Réaction au feu du panneau : S3 Bs2d0 • Avec porte pivotante de réfrigération avec passage libre de 1900x80x100 mm • Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche • Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans CFC (plafond, parois latérale, sol) • Chambres froides négatives, avec sol (panneaux de 100 mm épaisseur minimum), panneaux commerciaux laqués/laqué. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • La chambre froide doit être munie d'un dispositif d'avertissement sonore simple et robuste permettant à toute personne, qui se trouvait accidentellement enfermée à l'intérieur de cette chambre de donner l'alarme à l'extérieur. • Les équipements frigorifiques seront de marques connues et certifiés. • Les liaisons frigorifiques en tube cuivre de qualité frigorifique de diamètre adapté en fonction de la longueur et de la puissance frigorifique ; y/c isolation de la conduite avec un isolant en mousse de caoutchouc d'une épaisseur de 13mm minimum. • Câble électrique d'alimentation du groupe frigorifique extérieure de section approprié depuis l'attente du prestataire du lot électricité. • Câble électrique et de communication entre le groupe extérieur et l'évaporateur de la chambre froide. • Le tableau de commande et de contrôle avec affichage digital en façade sera compris dans l'offre, raccordement de ce dernier, ainsi que les liaisons entre le tableau et le groupe, seront exécutés par le fournisseur adjudicataire du présent lot. • Sol avec couverture inox antidérapante • Fermeture à clé et poignées décondamnables de l'intérieur • Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant • Contrôle de la température par thermomètre digital pour toute la chambre froide • Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d'arrêt et de remontée de la température • Dégivrage automatique • Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d'eaux usées par siphonage • Alimentation Mono 220 V - 50 Hz • Fourni avec :04 Kit de rayonnage intégré de 1000x1600x400 mm de profondeur • Manuel d'installation et d'entretien <p>- Conditions de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température extérieure maximale : 36°C + 40°C • La température intérieure à maintenir -18/ - 22°C • L'humidité relative : 95% 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• Température des denrées : + 24 °C <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>Livré avec le minimum standard (supports, boîte électrique étanche, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art ...)</p>		
--	--	--	--



BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
LOT N° 2 : EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA appliqué	Montant TTC
1	ARMOIRE VERTICALE NEGATIVE FROID VENTILE CAPACITE 700 L	U	1				
2	ARMOIRE VERTICALE POSITIVE CAPACITE 700 L	U	1				
3	ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE – CAPACITE 1400 Litres	U	1				
4	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE POSITIVE	U	1				
5	CHAMBRE FROIDE MODULAIRE NEGATIVE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent



Lot 3 : Petits matériels de cuisine

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

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

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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable.</p> <p>équipé de 6 niveaux de puissance pour un confort d'utilisation.</p> <p>puissance restituée 900 W minimum</p> <p>Réglage de la durée jusqu'à : 30 minute(s)</p> <p>Avec Éclairage intérieur</p> <p>Nombre de Magnétron : 1</p> <p>Livré avec Assiette de cuisson.</p> <p>Capacité 20 l minimum.</p> <p>Programmateurs mécanique</p> <p>Tous les accessoires nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>POUBELLE 120 litres</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>À couvercle</p> <p>La couleur selon le choix du maître d'ouvrage</p> <p>Avec bac en plastique 120 litres</p> <p>Avec roulettes</p> <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes</p>		

	<p>En polyéthylène haute densité antichocs, résistant aux UV, aux produits chimiques et aux variations de température.</p> <p>Couvercle facilitant la prise en main Roues à bandage caoutchouc, silencieuses, souples et fiables pour une utilisation intensive.</p> <p>Conforme aux normes de sécurité en vigueur.</p>		
3	<p>BALANCE A PLATEAU RENFORCE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée : 300 Kg minimum</p> <p>Précision : inférieure à 100g</p> <p>Ecran LCD rétroéclairé</p> <p>Capteur en aluminium</p> <p>Protection IP65 u (protection contre l'intrusion de poussière et d'eau).</p> <p>Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox</p> <p>Température de fonctionnement jusqu'au 40°C minimum</p> <p>Autonomie de 65 heures minimum</p> <p>Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>TRANCHEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>De Réalisation en aluminium anodisé, contact alimentaire</p> <p>Lame en acier inox AISI 304 VG</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Alimentation 220 V - 50 Hz</p> <p>Diamètre de la lame 250 mm,</p> <p>Affûteur incorporé.</p> <p>Couteau de fabrication en acier chromé dur</p> <p>Moteur avec ventilation assurant une température basse lors du fonctionnement</p> <p>Réglage d'épaisseur,</p> <p>Transmission par courroie</p> <p>Livré avec :</p> <p>démonte lame et aigiseur</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p>		

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
5	<p>BLENDER ELECTRIQUE Marque : Référence : Bol gradué : 1,25 L 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. Couteaux résistants en acier inoxydable. Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage Capacité : 1,5 litres minimum</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
6	<p>PRESSE AGRUME CUVE Marque : Référence : Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. Grille filtre à pépins amovible. Vitesse : 1500 Tr/MN minimum Puissance : 130 Watts minimum Dimensions : 230x300x350mm +/-10% Capacité 30l/h minimum. Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

7	<p>EPLUCHEUSE A LEGUMES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication entièrement en inox</p> <p>Panneau de commande étanche à bouton tactile IP55 (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d'eau à basse pression)</p> <p>Capacité tubercules 20 kg +/-10%</p> <p>Production horaire : 300 - kg/heure +/-10%</p> <p>Minuterie avec décompte numérique.</p> <p>Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p> <p>Livré avec plateau et cylindre abrasifs, panier d'essorage</p> <p>Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes.</p> <p>Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille.</p> <p>Alimentation électrique 380 V ou 220 V</p> <p>Puissance 500 W minimum</p> <p>Plateau émerisé pour pommes de terre</p> <p>Accessoires de manipulation.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
8	<p>COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>CUTTER</p> <p>Cuve en inox</p> <p>Capacité : 5,5 litres minimum</p> <p>Variateur de vitesse : 3 vitesses minimum</p> <p>Dispositif IP24 sur toute la machine</p> <p>Système d'inclinaison amélioré pour une meilleure stabilité.</p> <p>Panneau de commande tactile plat, étanche IPX5 (IP55).pour protection contre l'eau</p> <p>Production/heure: 100 Kg - 450 Kg</p> <p>Puissance totale: 1500 W minimum</p> <p>cuve en acier inoxydable</p> <p>Alimentation : 220 V - 50 Hz</p> <p>Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur</p>		

	<p>COUPE LEGUME TOUT INOX :</p> <p>Fonctionnement silencieux</p> <p>Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>1 éminceur 3 mm</p> <p>1 trancheur 8 mm</p> <p>1 bâtonnet 4*4</p> <p>1 râpe 3 mm</p> <p>1 cube 10 mm</p> <p>Accessoires : rotor avec couteaux lisses, rotor avec couteaux perforés, Racleur, Kit de disques de base.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
9	<p>BATTEUR MELANGEUR 05 L</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>05 Litres minimum</p> <p>Cuve inox</p> <p>Crochet</p> <p>Fouet</p> <p>Puissance : 250 w minimum</p> <p>Alimentation : 220 V + T - 50 Hz</p> <p>Avec variateur de vitesse</p> <p>Avec grille protection de cuve</p> <p>Livré avec les éléments ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox qualité alimentaire :</p> <p>-Fouet,</p> <p>-Batteur plat</p> <p>-Crochet</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur(normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

10	<p>BALANCE ELECTRONIQUE A précision</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Portée de 10 KG</p> <p>Précision à 2 grammes</p> <p>Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique mâle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
11	<p>ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10L ± 10 %</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fabrication (bac, couvercle et panier)</p> <p>Essoreuse à salade de qualité professionnelle dynamique robustesse et durabilité</p> <p>Conçue pour une utilisation intensive journalière</p> <p>Rapide et efficace : respecte la fragilité des salades</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF
Lot 3 : Petits matériels de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE	U	2				
2	POUBELLE 120 LITRES	U	2				
3	BALANCE A PLATEAU RENFORCE	U	1				
4	TRANCHEUR	U	1				
5	BLENDER ELECTRIQUE	U	1				
6	PRESSE AGRUMES CUVE	U	1				
7	EPLUCHEUSE A LEGUMES	U	1				
8	COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 05 DISQUES	U	1				
9	BATTEUR MELANGEUR 05 L	U	1				
10	BALANCE ELECTRONIQUE A PRECISION	U	1				
11	ESSOREUSE A SALADE PROFESSIONNELLE 10 L ± 10 %	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le

Signature et cachet du concurrent

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

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

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

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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : L x P x H hors tout 1500x700x900 mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent (présentation du certificat) <p>entièrement en acier inoxydable AISI 304.Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm Température de fonctionnement peut atteindre 90°C minimum Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox Compartiment technique intégré pour branchement électrique Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe Rampe à plateau en acier inox à trois tubes La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade Pare-haleine courbée et pare haleine frontale pour une meilleure protection des aliments. Eclairage du meuble par lampes incorporé Rampe à plateaux profondeur 300 mm minimum Cuve rayonnée, épaisseur 2 mm, profondeur 200 mm maximum pour 4 bacs GN 1/1 Chauffage par résistances blindées. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles. • Remplissage d'eau par vanne manuel avec contrôle du niveau. • Vidange d'eau par trop-plein amovible • Alimentation triphasée : 400 V+N+T - 50 Hz • Puissance totale 5 Kw minimum pour un meilleur rendement • Livré avec 4 bacs GN 1/1 • manuel d'installation et d'entretien <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
2	<p>VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 1500X700X1800mm minimum</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appareillage doit être obligatoirement certifié CE ou équivalent (présentation du certificat) • entièrement en acier inoxydable AISI 304. Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuivre) 12/10 minimum • Dessus de meuble en acier inoxydable épaisseur mini 12/10 de mm avec bords arrondis • Plinthe en inox Colonnnette en inox de Ø 32 minimum sur toute la longueur fixée sur piètement • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm • Alimentation : Mono 230 V+T • Puissance totale : 0,6Kw • Dégivrage automatique • Piètements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm • Habillage de façade et latéraux stratifié, couleur au choix • Eclairage intégrée en série • Rampe à plateau en acier inox à trois tubes • La rampe doit être fixée sur le châssis au travers la façade <p>VITRINES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine • Réglage de la température par thermostat digital • Température : +4°/+10°C • Vitrine avec 3 étagères, réfrigération par évaporateur ventilé 		

	<ul style="list-style-type: none"> · Vitrine avec clapets en polycarbonate côté client, portes coulissantes côté service <p>Cuve :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Température : +4°/+10°C · Cuve soudée et rayonnée pour un nettoyage facile, adapte pour bacs GN h. max 200mm · Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC · Cuve réfrigéré courbée sur tous les coté pour faciliter le nettoyage <p>Ouvrage payé à L'unité, y/c raccordement et toutes sujétions de fourniture et de pose</p> <p>Livré avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 étagères en verre démontables type glace securit ou similaire • Lumière intérieure, basse consommation <p>PLAQUE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération grâce à un serpentín en cuivre • Plaque froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3 <p>RESERVE FROIDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Livré avec glissières extractibles manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Toute la ligne du self-service doit être de même marque et présenter un aspect de finition identique et homogène.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire). Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
3	<p>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Construction entièrement en Inox AISI 304</p> <p>Porte-assiette à niveau constant</p> <p>Alimentation : Mono 230 V+T, 50 Hz</p> <p>Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)</p>		

	<p>Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W minimum</p> <p>Commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459</p> <p>Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur</p> <p>Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10de mm</p> <p>Couverture de protection</p> <p>Système élévateur par ressorts ajustables aux poids Réels</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur (normes d'hygiène et de sécurité alimentaire).</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, chemin de câble et cache, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
4	<p>DISTRIBUTEUR A PLATEAUX, COUVERT, PAINS ET VERRES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dim : 1380 x 700 x 1500 mm minimum</p> <p>Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304</p> <p>Piètements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm réglable</p> <p>Plateaux inox inclinés distributeur de verres par gravité.</p> <p>Présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 – 100 pour les couverts+ en dessous 2 bacs GN 2/1 200 pour le pain</p>		
5	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur blanche</p>		
6	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur blanche</p>		
7	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p>		

	<p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X200</p> <p>Couleur grise</p>		
8	<p>BACS MANUTENTION PLEIN AVEC COUVERCLE CONTACT ALIMENTAIRE POUR LA DISTRIBUTION</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Qualité : HDPE</p> <p>Dimensions : 600X400X300</p> <p>Couleur grise</p>		
9	<p>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Dim : 1000X700, hauteur 850 mm minimum • Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli • 4 roulettes dont 2 avec freins • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. • Insonorisation par panneau stratifié double face totalement étanche et protégé par une tôle en acier inoxydable • AISI 304 couvrant totalement le panneau stratifié. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 • une étagère basse <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
10	<p>TABLE De CHEF AVEC BAC GAUCHE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tout inox AISI 304 • épaisseur 15/10 minimum • Prévoir Robinet mélangeur et siphon. • Prévoir des mini-vannes d'isolement. • Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm • Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé • Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable • Avec passage de robinetterie (EC/EF) • Totalement arrondis et bord relevé arrière de 100 mm de hauteur au minimum avec retour incliné de 20mm au minimum. <p>En dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une étagère basse 		

11	<p>CHARIOT DE SERVICE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum • 3 niveaux 900x600x900 mm • 4 roues pivotantes dont deux avec frein <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
12	<p>ECHELLE DE DEBARASSAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En inox 18/10 • 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum • 4 roulettes pivotantes dont 02 à frein • Buttoirs d'angle en caoutchouc • 02 parois latérales habillées en mélamine <p>Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.</p>		
13	<p>SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensions : 600 x 400 mm 		
14	<p>DIABLE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à haut dossier • force 250 Kg • Roues à bandage caoutchouc • Hauteur 1300 mm (+/-10%) • Largeur des bavettes 300 mm • Peinture époxy 		
15	<p>CHARIOT DE DISTRIBUTION :</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Chariot de service 2 niveaux et 3 GN 1/1</p> <p>Très maniable avec roulettes pivotantes dont 2 avec freins, utilisation facile avec 2 barres de déplacement.</p> <p>Dimension minimal : 1000 x 500 x 900 mm</p> <p>Construction en acier inoxydable</p> <p>Niveau supérieur pour bacs 3 x GN 1/1</p> <p>Étagères inférieures en acier inoxydable</p> <p>4 roulettes pivotantes, 2 avec freins</p> <p>Anti-choc en caoutchouc gris</p> <p>Charge maximale : 80 kg</p> <p>Livré avec 3 x GN 1/1</p> <p>- Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein</p>		

16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox, portes coulissantes Dimensions L : 1600 X P:700 X H : 1800 mm± 10 % sur roulettes 2 Etagères réglables en hauteur Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein . livré avec serrure avec clés. 		
17	Rayonnage avec étagères en INOX 05 Niveaux Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> en acier inox 304 Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % 		
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux Marque : Référence : Dimensions : L1045XP555XH1750 minimum 04 Roues nylon Chope Inox avec blocage sur 02 Roues		
19	ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX 04 ROULETTES PIVOTANTES Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout en Inox Entrée 325 mm butées avant arrière 4 Roulettes pivotantes nylon avec pare chocs Les roulettes sont largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein.		
20	BILLOT EN POLYPROPYLENES Marque : Référence : Sur pied inox AISI 304, Billot en polypropylènes hauteur entre 100 et 150 mm, Dimension totale L 1200 x P 600 x h 850 mm Conforme au d'Hygiène et sécurité alimentaire.		
21	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> Tout inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm 2 bacs de 400X400 ou 500 x 500 mm Mini-vannes d'isolement et siphon. Dosseret arrière 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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 dossierets • 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 		
22	<p>CHARIOT DE TRANSPORT D'ASSIETTES</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions : 990 x 780 x 750 mm +/-10%</p> <p>4 roues pivotantes de diamètre 125 mm dont</p> <p>2 à frein, en polyamide</p> <p>Chariot de transport d'assiettes en acier inoxydable. Capacité environ</p> <p>400 assiettes standards</p> <p>Livré avec 2 grilles de séparations antichute et une housse de protection lavable</p> <p>Le fond du chariot est incliné pour éviter toute chute</p>		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

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

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	MEUBLE BAIN MARIE A EAU SUR MEUBLE CHAUD	U	1				
2	VITRINE REFRIGEREE AVEC CUVE SUR MEUBLE REFRIGERE	U	1				
3	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	U	1				
4	DISTRIBUTEURS A PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES	U	1				
5	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X200	U	2				
6	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur blanche 600X400X300	U	2				
7	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X200	U	2				
8	BACS MANUTENTION AVEC COUVERCLE Couleur grise 600X400X300	U	2				
9	TABLE DE TRAVAIL MOBILE	U	6				
10	TABLE DE CHEF AVEC BAC GAUCHE	U	3				
11	CHARIOT DE SERVICE	U	1				
12	ECHELLE DE DEBARASSAGE	U	1				
13	SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX	U	1				
14	DIABLE	U	1				
15	CHARIOT DE DISTRIBUTION	U	1				
16	ARMOIRE DE RANGEMENT EN INOX	U	3				
17	RAYONNAGE AVEC ETAGERE EN INOX 05 Niveaux	U	2				
18	Etagère mobile en PVC 05 Niveaux	U	3				
19	Echelle HAUTE GN1/1 DE 20 Niveaux 04 ROULETTES PIVOTANTES	U	1				

20	BILLOT EN POLYPROPYLENES	U	1						
21	PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTOIR	U	4						
22	CHARIOT DE TRANSPORT ASSIETTES	U	1						
MONTANT TOTAL HT									
TAUX TVA									
MONTANT TOTAL TTC									

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent



Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

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

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


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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	<p>LAVE VAISSELLE A CAPOT</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm</p> <p>Hauteur De chargement : 400 mm minimum</p> <p>Position du tableau de commande en angle permettant une installation selon les contraintes du chantier.</p> <p>Protection IP 25 contre les jets d'eau</p> <p>Capacité horaire de 80 casiers ou 1.440 assiettes</p> <p>Arrêt automatique du cycle à l'ouverture du capot</p> <p>Construction entière en inox AISI 304 simple paroi</p> <p>Dispositifs de protection contre les surchauffes et le manque d'eau</p> <p>Surchauffeur atmosphérique puissance 9 KW minimum,</p> <p>Doté d'une pompe de lavage</p> <p>Doté d'une pompe de rinçage</p> <p>Table prélavage inox avec douchette de dimensions :1200 mmx700mmx850mm</p> <p>Table de sortie machine à laver 700mmx700mmx850mm</p> <p>Dotée d'un adoucisseur automatique de 7l minimum</p> <p>Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,</p> <p>Accessoires :</p> <p>Dispositif de distribution des liquides de manière automatique</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		

2	<p>LAVE VERRE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Capacité panier de 500X500</p> <p>Capacité de production : 30 paniers par heure</p> <p>Puissance électrique : 3KW minimum</p> <p>Température d'alimentation d'eau peut atteindre 50°C</p> <p>Température de lavage 55-65°C</p> <p>Température de rinçage 75°C</p> <p>Capacité du réservoir du lavage : 30 litres minimum</p> <p>Un panneau de commande simple avec affichage numérique</p> <p>Distributeur de produit de rinçage intégré</p> <p>Disposé d'un système de pause après le lavage et avant le rinçage pour garantir qu'aucune goutte d'eau ne tombe sur les articles à la fin du cycle de rinçage.</p> <p>Chaudière intégrée : 5 litres minimum pour un usage intensif</p> <p>Electricité monophasé 230 V/1 ph/50 Hz</p> <p>Table Support en acier inoxydable munis de pieds réglable.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien.</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art).</p>		
3	<p>CASIER POUR 16 COMPATIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 17.6 cm +/-10%</p> <p>Diamètre maximum : 10.9 cm +/-10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p> <p>Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.</p>		
4	<p>CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Hauteur maximum : 24.1 cm +/-10%</p> <p>Diamètre maximum : 7.2 cm +/-10%</p> <p>DIM : 500X500</p> <p>En matériaux convient aux produits alimentaires</p> <p>Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur du verre.</p> <p>Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur.</p> <p>Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées.</p>		

	Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
5	CASIER A 18 ASSIETTES PLATES Marque : Référence : DIAMETRE DES ASSIETTES : 240MM En matériaux convient aux produits alimentaires Hauteur du casier est adaptée exactement sur la hauteur des assiettes Muni d'un cloisonnement dans le casier de base et le bord supérieur. Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
6	CASIER A PLATEAUX Marque : Référence : Dimensions : 500 x 500 7 rangers Résistant aux produits de lavage et aux températures élevées. Matériau hydrophobe pour faciliter la déviation de l'eau au cours du lavage.		
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE Marque : Référence : Chargement frontal Capacité : 24 kg minimum ; Vitesse d'essorage : 490 tr/min minimum Facteur G de 200 Dessus en acier inoxydable. Façade et panneaux latéraux en peinture gris anthracite Tambour obligatoirement en inox Bac à lessive norme à 3 compartiments sur le dessus de la laveuse Prédiposition pour le raccordement des pompes à lessive Variateur de vitesse à fréquence Programmeur Control Chauffage électrique, puissance : 18Kw minimum Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz Laveuse essoreuse à Super essorage pour réduire l'humidité résiduelle et le temps de séchage. Le Programmeur électronique est un microcontrôleur qui fonctionne à travers l'écran tactile Niveau acoustique dB(A) < 50. certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées (marque, référence et fiche technique à communiquer) manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.		

	livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
8	SECHOIR DE LINGE Marque : Référence : Capacité : 16 KG Tambour acier inoxydable Programmeur : easy control Tambour en acier inox Tambour inverseur pour un meilleur séchage Combinaison d'un flux d'air axial et radial conçu pour maximiser et optimiser le flux d'air à l'intérieur du tambour Dotée de variateur de fréquence facile à programmer et remplacer indépendamment du moteur. - Transfert maximal de chaleur - Faible consommation d'énergie - Temps de séchage réduit - gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée. Chauffage électrique puissance : 18Kw minimum ; Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés. Amortisseurs anti vibrations de dimensions appropriées. manuel d'installation et d'entretien Appareil construit dans le respect des normes en vigueur Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art. livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)		
9	CHARIOT A LINGE SALE A 2 SACS Marque : Référence : Tube acier époxy 2 portes sacs avec couvercle 4 roues pivotantes		
10	CHARIOT A LINGE PROPRE Marque : Référence : En polypropylène monobloc Dimensions I 600 X L 800 X H 1200 mm minimum 4 portes permettant un accès des 2 côtés 2 roues fixes 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum Fermeture aimantée		
11	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU Marque : Référence : <ul style="list-style-type: none"> • Commande à genou • Clapet anti retour 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces • Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé • Dosseret arrière inox • Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne • Mini-vannes d'isolement et siphon. <p><u>Livré avec :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Distributeur de serviettes papier, • Distributeur de savon liquide, • Brosse à ongle, • Poubelle pour les serviettes, 		
12	<p>POSTE MOBILE DE DESINFECTION AVEC ENROULEUR</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Fixe équipé de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tuyau qualité alimentaire longueur 15 m • Doseur : réglage de la concentration par buses calibrées • un pistolet antichoc • Distributeur de produit • support inox bidon, 10kg • Réservoirs transparents à produits. • Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable • Fixation murale • Mini-vannes d'isolement. 		
13	<p>CALANDREUSE</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Longueur cylindre : 1400 mm</p> <p>La machine doit avoir un dispositif d'arrêt automatique en cas de non utilisation</p> <p>Bouton d'arrêt d'urgence</p> <p>Panneau de commande</p> <p>Sectionneur</p> <p>Dispositif protège doigts pour plus de sécurité</p> <p>Dispose d'un régulateur pour une meilleure distribution de chaleur sur le rouleau</p> <p>Vitesse de repassage variable</p> <p>gaine d'évacuation d'air chaude de diamètre appropriée.</p> <p>Commande à pied pour arrêt et démarrage</p> <p>Puissance électrique totale : 7,18 kw minimum</p> <p>Alimentation : 380 V – 50 hz</p> <p>certificats et attestations prouvant l'origine et la qualité de l'appareil proposés.</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p>		

	<p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
14	<p>MACHINE À COUDRE avec table support</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Avec les fonctionnalités ci-après :</p> <p>Points intégrés</p> <p>Boutonnieres automatiques en une étape</p> <p>Système d'enfilage de l'aiguille automatique</p> <p>Mise en place rapide de la canette</p> <p>Compartiment à accessoires</p> <p>Eclairage par LED</p> <p>Bouton anti-bascule du pied presseur</p> <p>Entraînement 7 griffes</p> <p>Abaissement des griffes</p> <p>Système F.A.S.T*** de remplissage de la canette</p> <p>Position d'arrêt de l'aiguille</p> <p>Point de renfort automatique</p> <p>Écran d'affichage LCD</p> <p>Sélection des points</p> <p>Réglage de la tension du file supérieur</p> <p>Touches de contrôle à portée de main Protection</p> <p>Variateur de vitesse</p> <p>Panneau amovible des points</p> <p>Fonction double-aiguille (simple/jumelée)</p> <p>Fonction position initiale de l'aiguille</p> <p>manuel d'installation et d'entretien</p> <p>Appareil construit dans le respect des normes en vigueur.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
15	<p>TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE.</p> <p>Marque :</p> <p>Référence :</p> <p>Table à repasser professionnelle réglable en hauteur, idéale pour les collectivités et atelier de repassage afin d'adapter l'ergonomie au poste de travail.</p> <p>Avec la fonction soufflerie permet de repasser les vêtements de matière délicate. Pour une utilisation de +8 heures par jour minimum.</p> <p>Dispose de trois fonctions : aspirante, soufflante et chauffante (température réglable).</p> <p>Plateau chauffé électriquement et réglage par thermostat.</p> <p>Fer chauffant et vaporisant.</p> <p>Dispositif soufflerie et aspirateur incorporés.</p>		

<p>Soufflerie permettant de mettre le textile en suspension et de ne pas écraser les coutures.</p> <p>Aspiration puissante avec la pédale de commande, utile pour plaquer le tissu éviter les plis.</p> <p>assure à l'opérateur un confort supérieur grâce à sa fonction ergonomique de réglage en hauteur de 750 à 950 mm environ.</p> <p>Avec Equilibreur de fer et rail coulissant et Repose fer pivotant</p> <p>Plateau "maxi" : 1350x510x270 mm</p> <p>Pression de la vapeur : 2.8 bar minimum</p> <p>Entrée d'eau et décharge chaudière : 3/8" minimum</p> <p>Puissance : 3.9 kw minimum.</p> <p>Alimentation : 400 V tri + N + T / 230 V Mono</p> <p>Type : Aspirante - Soufflante - Réglable en hauteur (750 à 950 mm)</p> <p>Dimensions (LxPxH) : 1600x650x1800 mm - Plateau 1200x400x270 mm+/-10%</p> <p>Produit conforme aux normes et aux standards de qualité et de sécurité en vigueur, et évalué par un organisme de certification, garantissant ainsi sa conformité avec les réglementations pertinentes.</p> <p>Branchement, essais et mise en marche selon les règles de l'art.</p> <p>livré avec le minimum standard (supports, fiche électrique malle et femelle, repérage, accessoires et toutes sujétions selon les règles de l'art)</p>		
--	--	--

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot°5 : Matériel de laverie et Matériel de buanderie

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE TOTALE	Prix unitaire HT	Prix total HT	TVA Appliqué	Montant TTC
1	LAVE VAISSELLE A CAPOT	U	1				
2	LAVE VERRE	U	1				
3	CASIER POUR 16 COMPARTIMENTS	U	2				
4	CASIER POUR 36 COMPARTIMENTS	U	2				
5	CASIER A 18 ASIETTES PLATES	U	2				
6	CASIER A PLATEAUX	U	2				
7	LAVEUSE ESSOREUSE SIMPLE ESSORAGE	U	1				
8	SECHOIR DE LINGE	U	1				
9	CHARIOT A LINGE SALE	U	2				
10	CHARIOT A LINGE PROPRE	U	2				
11	LAVE-MAINS TOUT INOX SUSPENDU	U	5				
12	POSTE MOBILE DE DESINFECTION AVEC ENROULEUR	U	3				
13	CALANDREUSE	U	1				
14	MACHINE À COUDRE AVEC TABLE SUPPORT	U	1				
15	TABLE DE REPASSAGE UNIVERSELLE	U	1				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

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

Fait à le
Signature et cachet du concurrent

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

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

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

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

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises. Les prestations ayant des caractéristiques équivalentes et qui présentent une performance et qualité au moins égales à celles qui sont exigées seront jugées conformes.

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

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

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Araignée acier inoxydable Marque : Référence : Diam 110 à 140 mm En Acier inoxydable 18/10		
2	Assiette plate en porcelaine GM Marque : Référence : Couleur blanche Diam 240 mm \pm 5 %		
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum Marque : Référence :		
4	Assiette gastro 26 cm Marque : Référence :		
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		

8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle Marque : Référence :		
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle Marque : Référence :		
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle Marque : Référence :		
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche Marque : Référence :		
17	Boîte à épices compartiments Marque : Référence : 6 compartiments. Dimensions : Long 30.5 cm x Larg 14.7 cm x Haut 9.3 cm ± 10 %		
18	Bol porcelaine blanche Marque : Référence :		

	de type éco Ø 130 mm ± 10 %		
19	Bouilloire en aluminium Marque : Référence : capacité : 4 l minimum ± 10 %		
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
22	Brosses en Inox Marque : Référence : Manche en bois		
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % Marque : Référence :		
24	Carafe à eau base carrée Marque : Référence :		
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable Marque : Référence :		
26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum Marque : Référence :		
27	Coupe œufs en quartiers Marque : Référence :		
28	Coupe œufs en rondelles Marque : Référence :		
29	Coupe pain Marque : Référence :		
30	Coupelle à sucre Marque : Référence :		
31	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence :		

	Diamètre : 28 cm minimum Hauteur : 14 cm environ Capacité : 10 litres minimum		
32	Couscoussier Inox avec Couvercle Marque : Référence : Capacité : 36 litres minimum Hauteur : 40 cm environ Diamètre : 36 cm environ		
33	Couteau à désosser Marque : Référence : Largeur 13 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté Mitre carrée		
34	Couteau à poisson Marque : Référence : Lame en acier inoxydable		
35	Couteau batte Marque : Référence : En acier inoxydable Manche en POM		
36	Couteau de cuisine Marque : Référence : Largeur 15 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable , Manche riveté , Mitre carrée		
37	Couteau de table monobloc de type éco Marque : Référence : En inox 18/10		
38	Couteau d'office Marque : Référence : Largeur 7 cm minimum Lame courte et rigide en acier inoxydable Manche riveté ; mitre carrée.		
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée Marque :		

	Référence : Qualité Inox 18/10		
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée Marque : Référence : Qualité Inox 18/10		
42	Cuillère à café de type éco Marque : Référence : En inox 18/10		
43	Cuillère de table de type éco Marque : Référence : En inox 18/10		
44	Dérouleur ficelle sur table Marque : Référence :		
45	Distributeur papier alu / film Marque : Référence :		
46	Ecailleur à poisson Marque : Référence : En acier inoxydable		
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % Marque : Référence :		
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 Marque : Référence :		
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ Marque : Référence :		
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 % Marque : Référence :		

51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
54	Fourchette 2 dents Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur 270 mm minimum		
55	Fourchette chef 2 dents Marque : Référence : Longueur 180 mm minimum		
56	Fourchette de table de type éco Marque : Référence :		
57	Fusil mèche ronde Marque : Référence : En acier inoxydable Longueur Mèche de 30 cm minimum Manche noire Mèche Ronde		
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm Marque : Référence :		
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm Marque : Référence :		
60	Huillier vinaigrier Marque : Référence :		

61	Jeu de 5 casseroles en inox Marque : Référence : Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm \pm 10 %		
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L , 0,12L, 0,25L, 1L \pm 10 % Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
63	Mandoline Marque : Référence : En acier inoxydable 18/10		
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 24 cm \pm 10 % - hauteur : 24 cm \pm 10 % - capacité : 10.8 litres minimum		
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 36 cm \pm 10 % - hauteur : 36 cm \pm 10 % - capacité : 36 litres minimum		
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50 Marque : Référence : triple fond (inox/alu/inox) avec couvercle de : - Ø : 50 cm \pm 10 % - hauteur : 50 cm \pm 10 % - capacité : 98 litres minimum:		
67	Mesure litre Marque : Référence : Doseur , verseur gradué en acier inoxydable Contenance 100 cl		
68	Moulin à légumes Marque :		

	Référence : En acier inoxydable 18/10 Fourni avec 03 Grilles		
69	Nappe en plastique : Dim : 1500 x 100 mm		
70	Ouvre boîte Marque : Référence : Tête porte-couteau facilement amovible Convient pour tous types de boîtes, Tête et poignée en matériau composite. Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé		
71	Panière à pain Marque : Référence : En roseau rond et carré		
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 % Marque : Référence :		
78	Percolateur Marque : Référence : An acier inoxydable		

	Capacité : 15 à 20 l Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service Avec indicateur de niveau Puissance : 800w minimum Alimentation : 220V-50Hz		
79	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Blanche		
80	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Rouge		
81	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : verte		
82	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur : Marron		
83	Planche à découper Marque Référence En polyéthylènes 500 haute densité Dimensions 600x400 mm Couleur :Jaune		
84	Planche à découper en bois Marque : Référence :		
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm Marque : Référence :		
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %		

	Marque : Référence :		
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 \pm 10 % Marque : Référence :		
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 360 MM H 85 \pm 10 % Marque : Référence :		
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM Lg 400 H 90 \pm 10 % Marque : Référence :		
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 270X175mm \pm 10 %		
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Marque : Référence : Dimension 340X220mm \pm 10 %		
92	Plateau polypropylène NSF Marque : Référence : Dimensions 260x360 mm minimum		
93	Plateau rond de service antidérapant Marque : Référence : Diamètre : 400 mm minimum		
94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm \pm 10 % Marque : Référence :		
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM \pm 10 % Marque : Référence :		
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM \pm 10 % Marque : Référence :		
97	POT A LAIT 1 L Marque : Référence :		

98	POT A CAFE 1 L Marque : Référence :		
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper Marque : Référence : En fil d'acier inoxydable Facilite le séchage Assure une bonne ventilation des plaques stockées Facilite le rangement et la préhension Epaisseur maximale d'accueil des planches : 35 mm		
100	Racloir à planches polyéthylène Marque : Référence : Lame interchangeable et réversible en acier trempé		
101	Ramasse couverts plastique Marque : Référence :		
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum Marque : Référence :		
103	Râpe à muscade Marque : Référence : En acier inoxydable		
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 % Marque : Référence :		
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 % Marque : Référence :		
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 % Marque : Référence :		
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % Marque : Référence :		
108	Rouleau pic-vite Marque :		

	Référence :		
109	Saupoudreuse Marque : Référence : Saupoudreuse à couvercle perforé En acier inoxydable Couvercle à baïonnette Contenance 0.25 cl \pm 10 %		
110	Saupoudreuse à sucre Marque : Référence :		
111	Scie à viande Marque : Référence :		
112	Seau plastique Avec anse Marque : Référence : Matière PP Avec couvercle, qualité alimentaire Forme cylindrique, ColorisBlanc pour corps et couvercles Capacités 10 L minimum		
113	Set de table en plastique lessivable Marque : Référence :		
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 \pm 10 % Marque : Référence :		
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 \pm 10 % Marque : Référence :		
116	Serviette de cuisine Marque : Référence : Couleur blanche Dim : 500x500 mm		
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		

119	SPATULES EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS (5 dim) Marque : Référence :		
120	Sucrier doseur de sucre Marque : Référence :		
121	Tamis tout inox Marque : Référence : Diam : 310 mm – Maille : 30 mm \pm 10 %		
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable Marque : Référence :		
124	Théière inox Marque : Référence : Capacité : 1 litre minimum		
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de - 30°C à 120°C \pm 10 % Marque : Référence :		
126	Thermos Marque : Référence : En inox Capacité : 1 litre minimum		
127	Verre à thé décor type Maroc Marque : Référence :		
128	Verre gigogne 22 cl Marque : Référence :		
129	Verre trempé de type éco empilable Marque : Référence :		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Lot 6 : Petits Outillages de cuisine

Items	Désignations et caractéristiques techniques	Unité	QTE	Prix unitaire HT	Prix total HT	Montant TTC
1	Araignée acier inoxydable	U	15			
2	Assiette plate en porcelaine GM	U	600			
3	Assiette creuse en porcelaine 23 cm minimum	U	600			
4	Assiette gastro 26 cm	U	600			
5	Bac gastronorme inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum	U	30			
6	Bac gastronorme inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum	U	30			
7	Bac gastronorme inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum	U	30			
8	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/6 avec couvercle	U	30			
9	Bac gastronorme polycarbonates GN 1/2 ; 4L avec couvercle	U	30			
10	Bac gastronorme polycarbonates GN ½ ; 2,4 L avec couvercle	U	30			
11	Bac gastronorme perforé en inox pour four à vapeur GN 1/2 2,4 L avec couvercle	U	30			
12	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 140 H 140 C 2.1 LTR ± 10 %	U	15			
13	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 160 H 160 C 3.2 LTR ± 10 %	U	15			
14	BAHUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 200 H 165 C 4.8 LTR ± 10 %	U	15			

15	BAIN MARIE EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 240 H 200 C 7.6 LTR ± 10 %	U	15				
16	Beurrier 06 cm/4cl ± 10 % en porcelaine blanche	U	120				
17	Boîte à épices compartiments	U	6				
18	Bol porcelaine blanche	U	600				
19	Bouilloire en aluminium	U	12				
20	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 280 H 180 11 LTR ± 10 %	U	12				
21	BRAISIERE CYLINDRIQUE EN INOX Ø 400 H 070 34 LTR ± 10 %	U	12				
22	Broches en Inox	U	6				
23	Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %	U	30				
24	Carafe à eau base carrée	U	90				
25	Ciseaux de cuisine en acier inoxydable	U	6				
26	Corbeille à pain en ronde Ø 200mm minimum	U	90				
27	Coupe oeufs en quartiers	U	6				
28	Coupe oeufs en rondelles	U	6				
29	Coupe pain	U	6				
30	Coupelle à sucre	U	90				
31	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	6				
32	Couscoussier Inox avec Couvercle	U	6				
33	Couteau à désosser	U	6				
34	Couteau à poisson	U	6				
35	Couteau batte	U	6				
36	Couteau de cuisine	U	9				
37	Couteau de table monobloc de type éco	U	600				
38	Couteau d'office	U	60				
39	Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée	U	30				
40	Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée	U	30				

41	Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée	U	30				
42	Cuillère à café de type éco	U	600				
43	Cuillère de table de type éco	U	600				
44	Dérouleur ficelle sur table	U	3				
45	Distributeur papier alu / film	U	6				
46	Ecailleur à poisson	U	6				
47	Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %	U	30				
48	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1	U	15				
49	Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½	U	15				
50	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 280 H 140 C 8.90 LTR ± 10 %	U	9				
51	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 320 H 160 C 12.80 LTR ± 10 %	U	9				
52	FAITOUT EN INOX AVEC COUVERCLE Ø 400 H 200 C 25 LTR ± 10 %	U	9				
53	Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm	U	30				
54	Fourchette 2 dents	U	15				
55	Fourchette chef 2 dents	U	12				
56	Fourchette de table de type éco	U	600				
57	Fusil mèche ronde	U	6				
58	Grille pâtisserie inox 600 x 400 mm	U	30				
59	Grille pâtisserie inox de 530 x 325 mm	U	30				
60	Huiler vinaigrier	U	60				
61	Jeu de 5 casseroles en inox	U	18				
62	LOUCHES INOX, Série : 0,05L, 0,12L, 0,25L, 1L	U	15				
63	Mandoline	U	6				
64	Marmite traiteur en inox Ø : 24	U	9				
65	Marmite traiteur en inox Ø : 36	U	9				
66	Marmite traiteur en inox Ø : 50	U	9				
67	Mesure litre	U	6				

68	Moulin à légumes	U	9				
69	Nappe en plastique (Unité)	U	150				
70	Ouvre boîte	U	6				
71	Panière à pain	U	60				
72	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 450 H 220 C 24 LTR ± 10 %	U	15				
73	PASSOIRE EN INOX AVEC ANSE Ø 500 H 235 C 32 LTR ± 10 %	U	15				
74	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 240 H 110 C 3 LTR ± 10 %	U	15				
75	PASSOIRE A GRAS A QUEUE EN INOX Ø 280 H 125 C 5 LTR ± 10 %	U	15				
76	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 360 H 180 C 15 LTR ± 10 %	U	15				
77	PASSOIRE A PIEDS EN INOX Ø 400 H 190 C 20 LTR ± 10 %	U	15				
78	Percolateur	U	6				
79	Planche à découper couleur Blanche	U	15				
80	Planche à découper couleur Rouge	U	6				
81	Planche à découper couleur Verte	U	6				
82	Planche à découper couleur Marron	U	6				
83	Planche à découper couleur Jaune	U	6				
84	Planche à découper en bois	U	6				
85	Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé 600X400mm	U	30				
86	PLAQUE A DEBARRASSER L 450 LG 300 H 50 ± 10 %	U	30				
87	PLAQUE A DEBARRASSER L 500 LG 350 H 50 ± 10 %	U	15				
88	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 360 MM H 85 ± 10 %	U	15				
89	PLAQUES A ROTIR INOX L 450 MM LG 400 H 90 ± 10 %	U	15				
90	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	30				
91	Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif	U	30				
92	Plateau polypropylène NSF	U	600				
93	Plateau rond de service antidérapant	U	60				

94	Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %	U	15				
95	Poêle tôle bleue Ø 280 MM H 45 MM ± 10 %	U	15				
96	Poêle tôle bleue Ø 320 MM H 50 MM ± 10 %	U	15				
97	Pot à lait 1L	U	60				
98	Pot à Café 1L	U	60				
99	Rack Egouttoir pour 06 planches à Découper	U	6				
100	Racloir à planches polyéthylène	U	3				
101	Ramasse couverts plastique	U	6				
102	Ramequin en porcelaine diam 80 mm minimum	U	600				
103	Râpe à muscade	U	6				
104	Rondeau avec couvercle Ø 360 H 120 12L ± 10 %	U	9				
105	Rondeau avec couvercle Ø 450 H 130 16 L ± 10 %	U	9				
106	Rondeau avec couvercle Ø 500 H 165 32 L ± 10 %	U	9				
107	Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %	U	6				
108	Rouleau pic-vite	U	3				
109	Saupoudreuse	U	6				
110	Saupoudreuse à sucre	U	3				
111	Scie à viande	U	6				
112	Seau plastique Avec anse	U	30				
113	Set de table en plastique lessivable	U	600				
114	Série 04 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26	U	15				
115	Série DE 02 BASSINES INOX ROND FOND PLAT 25-35 minimum	U	15				
116	Serviette de cuisine	U	300				
117	Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	600				
118	Sous tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	600				
119	SPATULE EN POLYCARBONATE DIFFERENTES DIMENSIONS	U	60				

120	Sucrier doseur de sucre	U	60				
121	Tamis tout inox	U	60				
122	Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable	U	600				
123	Tasse à café crème en porcelaine grand feu inaltérable	U	600				
124	Théière inox	U	60				
125	Thermomètre sonde, sonde en acier inoxydable de -30°C à 120°C ± 10 %	U	12				
126	Thermos	U	60				
127	Verre à thé décor type Maroc	U	600				
128	Verre gigogne 22 cl	U	600				
129	Verre trempé de type éco empliable	U	600				
MONTANT TOTAL HT							
TAUX TVA							
MONTANT TOTAL TTC							

