**ROYAUME DU MAROC**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel**

**D’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 156/ 2021**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l’OFPPT, répartie en lot suivants :   * Lot N° 1 : Matériel de cuisson * Lot N° 2 : équipements frigorifiques * Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement * Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

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

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

**Objet du marché** :

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

* Lot N° : …………………………………………………………

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

**B - Partie réservée au concurrent**

1. **Pour les personnes physiques**

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

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

1. **Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

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

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

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

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

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

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

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

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

(Signature et cachet du concurrent)

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

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

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

**MODELE DE DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

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

**Objet du marché**:

Acquisition, installation et mise en service des équipements de cuisine pour la mise à niveau de l'ISHR Polo de l’OFPPT, répartie en lot suivants :

Lot N° : ……………………………………………………………….

**A - Pour les personnes physiques**

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

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

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

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

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

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

**B - Pour les personnes morales**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**- Déclare sur l'honneur** :

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

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

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

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

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

24 du Règlement des Marchés de l’OFPPT ;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Signature et cachet du concurrent

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

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

**Annexe :**

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

**N°1,2,3 et 4**

* Lot N° 1 : Matériel de cuisson

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Poste de cuisson composé des éléments suivants :  1- Cuisinière électrique 2plaques  2- Friteuse  3- Fry-top électrique  4- Grill Platte  5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE  Tous les équipements du poste auront la même marque** |  |  |
| **1-1-      Cuisinière électrique 2 plaques** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **- Dimensions** ± 10 % : 400X700X300 |  |  |
| - Plan supérieur en acier Inox 304 épaisseur 15/10 |  |  |
| - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils |  |  |
| - Plan de cuissons embouties pour la récupération des liquides |  |  |
| - Plaques de chauffe en fonte , carrées ou rondes , fixées hermétiquement au plan |  |  |
| - Fixées |  |  |
| - Puissance : 2.6 KW chacune |  |  |
| - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz |  |  |
| - Plaques équipées de thermostat de sécurité à ri-armement automatique, en cas d’utilisation à vide |  |  |
| - Réglage de température par sélecteur à 7 positions |  |  |
| - Voyant de fonctionnement |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **1-2-      Friteuse électrique Monobloc à Cuve 10L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **- Dim** ± 10 % : 400X700X300 |  |  |
| - Plan supérieur en acier Inox 304 |  |  |
| - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils |  |  |
| - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi |  |  |
| - Capacité cuve 10 Litres |  |  |
| - Large zone antérieure pour l’expansion de l’huile et grande zone froid pour ramasser les résidus de cuisson |  |  |
| - Chauffage par résistance blindé en acier Inox Ainsi 304 , placé à l’intérieur de la cuve et rabattable à 90° pour faciliter le nettoyage de la cuve |  |  |
| - Mise sous tension avec voyant sur façade |  |  |
| - Température de l’huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100 °C à 185°C |  |  |
| - Thermostat de sécurité à ri armement manuel |  |  |
| - Grille de fond , panier et couvercle en série |  |  |
| - Puissance : 9 KW minimum |  |  |
| - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz |  |  |
|  |  |  |
| **1-3-      Fry-top électrique** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **- Dimensions** ± 10 % : 400X700X300 |  |  |
| - Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version lisse |  |  |
| - Plan réalisé en épaisseur 15/10 |  |  |
| - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi |  |  |
| - Plan de cuisson rebaissé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile |  |  |
| - Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade |  |  |
| - Puissance : 5.4 KW minimum |  |  |
| - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz |  |  |
| **1-4-      Grill platte** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **- Dimensions** ± 10 % : 400X700X300 |  |  |
| - Fry top électrique réalisé en acier Inox 304 avec plaque incliné à une zone de cuisson , version striée |  |  |
| - Plan réalisé en épaisseur 15/10 |  |  |
| - Eléments à bords francs pour une parfaite juxtaposition des appareils - Cuve embouties en acier inox AISI 304 avec profil intérieur arrondi |  |  |
| - Plan de cuisson rebaissé de 40 mm par rapport au plan de travail , soudé hermétiquement pour garantir un nettoyage plus facile |  |  |
| - Surface de cuisson satinée avec zone froide de 65 mm sur façade |  |  |
| - Puissance : 5.4 KW minimum |  |  |
| - Alimentation : 400 V -3N 50/60 Hz |  |  |
|  |  |  |
| **1-5- ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD AVEC PORTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  Dimensions : L : 1600 x P : 700 x H : 600 mm |  |  |
|  Tout en acier inox AISI 304 |  |  |
|  2 portes coulissantes |  |  |
|  4 roues dont 2 avec freins |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

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

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Poste de cuisson équipé:** | |  | **3** |  | |  |
| **1-1  Cuisinière électrique** | | **U** |  | |  |
| **1-2 Friteuse** | | **U** |  | |  |
| **1-3 Fry-top électrique** | | **U** |  | |  |
| **1-4 Grill Platte** | | **U** |  | |  |
| **1-5 Elément neutre sur placard avec porte** | | **U** |  | |  |
|  |  | |  |  |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

* Lot N° 2 : équipements frigorifiques

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Poste de pâtisserie comprenant les éléments suivants : 1\* Table de travail de 2,80 m × 0,80 m environ, en granit avec bac ; 2\* Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes 3\* Meuble de surgélation & Cellule de refroidissement rapide 4\* Batteur Mélangeur de 5 Litres 5\* Balance Eléctronique Tous les équipements du poste auront la même marque** |  |  |
| **1-1-TABLE DE TRAVAIL Top en Granit avec bac** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Dimensions** ± 10 % :2800x800x900 mm |  |  |
| Pour loger la cellule de refroidissement et le comptoir réfrigéré |  |  |
| Dessus granit épaisseur de 30mm minimum |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé |  |  |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |  |  |
| •        Ceinture haute de 90mm |  |  |
| •        6 pieds en tube carrée 40X40 |  |  |
| - Dimensions Bac : 400X400X300 |  |  |
| **Fourni avec :** |  |  |
| Robinet EF/EC et siphon |  |  |
| **1-2- Compartiment réfrigéré pour grilles de 60 × 40 cm (froid positif) - 2 portes** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Température de 0+8 |  |  |
| Dimension +/- 10% 1380X800X850 |  |  |
| Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 |  |  |
| Portes à fermeture automatique avec joint magnétique |  |  |
| Épaisseur isolation 50 mm |  |  |
| Contrôleur numérique |  |  |
| Unité de réfrigération monobloc tropicalisée facilement amovible et remplaçable en cours d'utilisation |  |  |
| 4 couples de glissières minimum pour platines 600x400 m. |  |  |
| 4 pieds en inox réglables. |  |  |
| Pieds réglables en hauteur |  |  |
| Groupe Réfrigérant avec Gaz Naturel R290 |  |  |
| Puissance min 290W , Alimentation électrique 220 V – 50 Hz |  |  |
| Capacité min 340 lit |  |  |
| **1-3-Cellule de refroidissement rapide** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **Dimensions** ± 10 % : 760x670x870 mm |  |  |
| Finition intérieur/Extérieur : Acier Inox AISI 304 18/10 |  |  |
| Isolation : 60 mm d’épaisseur-Sans CFC/HCFC |  |  |
| Couvre évaporateur : Amovible en acier AISI 304 Cr-Ni 18/10 |  |  |
| Angles Internes : Arrondis pour garantir une hygiène maximum |  |  |
| Pieds : Inox AISI 304 réglables en hauteur 100-150 mm |  |  |
| Porte : Fermeture automatique avec blocage de l’ouverture à 105° |  |  |
| Châssis porte : Système anti-condensation |  |  |
| Poignée de porte : Acier Inox 304 épaisseur 2 mm |  |  |
| Joint de porte : Magnétique facilement remplaçables |  |  |
| Tableau électrique : Amovible |  |  |
| Puissance : 1.3 Kw minimum |  |  |
| Rendement Refroidissement rapide +80°C + 3°C : 20 Kg |  |  |
| Rendement Surgélation +90°C-18°C : 13 Kg |  |  |
| Branchement électrique : 220V 1N -50Hz |  |  |
| Fluide réfrigérant : R404 a |  |  |
| Modalité refroidissement rapide/surgélation : Avec sonde au cœur et du temps prédéterminé |  |  |
| Fourniture standard : N.05 couples de glissières GN1/1 Espacement 68 mm & Bonde de Vidange |  |  |
| Evaporation : -10°C cond 45°C |  |  |
| **Norme CEE** |  |  |
| **1-4-BATTEUR MELANGEUR** **DE 5 LITRES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| -Cuve en acier inox |  |  |
| -Crochet en forme de spirale pour pâte à consistance lourde |  |  |
| - Palette à consistance molle et pâtisserie |  |  |
| -Fouet pour des mélanges à consistance liquide |  |  |
| -Puissance : 250 w |  |  |
| - Alimentation : 220 V + T - 50 Hz |  |  |
| Avec variateur de vitesse |  |  |
| Avec grille protection de cuve |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| fouet, |  |  |
| batteur plat |  |  |
| crochet |  |  |
| **1-5-BALANCE ELECTRONIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Portée de de 03 à 30 KG |  |  |
| Précision à 10 grammes , 04 touches de fonction : Poids en Kg, G ; Lb, Oz et Pcs |  |  |
| Double affichage LED en couleur avec 06 digits de 18 mm |  |  |
| Pesage simple pour pesage milieu humide tout INOX |  |  |
| Dimensions plateau : 230X190 mm |  |  |
| Fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| - Adaptateur de tension (si nécessaire) |  |  |
| **2** | **ARMOIRE POSITIVE** **FROID VENTILE -2/+8°C minimum** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| -       Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 |  |  |
| -       Poignée non débordante, |  |  |
| -       11 niveaux GN 2/1, |  |  |
| -       Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz |  |  |
| -       Volume entre 600 litres et 700 litres |  |  |
| -       Puissance 300 W minimum |  |  |
| -       Affichage de la température à l'extérieur, |  |  |
| -       alarme porte ouverte, |  |  |
| -       alarme hausse anormale de la température, |  |  |
| -       arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte |  |  |
| -       Conception entièrement conforme à la norme NFU 60-10 ou équivalent |  |  |
| -       Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| -       Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte |  |  |
| -       Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable |  |  |
| -       Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique |  |  |
| -       Voyant de mise sous tension |  |  |
| -       Régulation électronique |  |  |
| -       Evaporation automatique des eaux de dégivrage |  |  |
| -       Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage |  |  |
| -       Fermeture à clef |  |  |
| **livrée avec :** |  |  |
| 4 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 2 : équipements frigorifiques

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Poste de pâtisserie équipé:** | |  |  |  | |  |
| 1-1 **Table de Travail en Granit avec Bac** | | **U** | **3** |  | |  |
| **1-2 Compartiment Réfrigéré pour Grilles 60X40 - 2 portes** | | **U** |
| **1-3 Cellule de Refroidissement** | | **U** |
| **1-4 Batteur mélangeur 5L** | | **U** |
| **1-5 Balance électronique** | | **U** |
| **2** | **Armoire positive froid ventilé** | | **U** | **2** |  | |  |
|  |  | |  |  |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurren**

* Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **PLONGE BATTERIE INOX 3 BACS AVEC EGOUTTOIR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Tout inox AISI 304 |  |  |
| - Dessus inox 18/10(AISI304) , épaisseur 20/10 minimum |  |  |
| - Dimensions Plonge : 2400 x 600 mm hauteur 900 mm |  |  |
| - Dimensions Bac : 400X400X300 |  |  |
| - Dessus et châssis soudés |  |  |
| - Bord anti-ruissellement |  |  |
| - 03 Bacs en acier inoxydable 400X400 avec fond pente vers le vidange |  |  |
| - Le Bac est équipé de : |  |  |
|          01 Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou & 02 Robinets mélangeur |  |  |
|          Bonde en acier inoxydable |  |  |
|          Siphon simple en PVC |  |  |
| - Dosseret arrière dune hauteur standard 100mm, retour 15 mm fermé aux extrémités |  |  |
| - Bords tombés droits hauteur 50 mm avec pli et contre-pli |  |  |
| - Ceinture profilée hauteur 80 mm |  |  |
| - Piètement tubulaire inox section carrée 40X40 soudés avec châssis et dessus et réglables par vérins polythlène. |  |  |
|  |  |  |
| **2** | **LAVE-MAINS** **A COMMANDE AU GENOU** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| - Commande à poussoir |  |  |
| - Clapet anti retour dosseret avant et arrière |  |  |
| - Cuve en acier inoxydable avec habillage sur 3 faces , cuve de diamètre 275 mm et Profondeur 115 mm |  |  |
| - Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé |  |  |
| - Dosseret hauteur 790mm |  |  |
| - Pré Mélangeur eau froide-eau chaude avec clapets anti-retour et réglage de la température avec robinet à col de cygne |  |  |
| Livré avec : |  |  |
| -          Siphon et flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne |  |  |
| - distributeur d’essuie-mains, |  |  |
| - distributeur de savon, |  |  |
| - brosse à ongle |  |  |
| - poubelle pour les serviettes |  |  |
|  |  |  |
| **3** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| Equipé de |  |  |
| - une lance de 15 m |  |  |
| - Enrouleur |  |  |
| - un pistolet antichoc |  |  |
| - Distributeur de produit |  |  |
| - panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |  |  |
|  |  |  |
| **4** | **ARMOIRE DE RANGEMENT POUR PRODUITS D’ENTRETIEN** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| -          En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté et grilles d'aération ou de ventilation hautes et basses. |  |  |
| -          Avec étagères en Inox |  |  |
| - Dimensions ± 10 %  L : 1200 X P:700 X H : 1800 mm |  |  |
|  |  |  |
| **5** | **CHARIOT PORTE GRILLES GASTRONOME** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| Structure en Inox 18/10 (AISI 304) |  |  |
| 16 Jeux de glissières en inox avec dessus fermé |  |  |
| Sur 04 Roues |  |  |
|  |  |  |
| **6** | **ESSOREUSE A SALADE MANUELLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| **Dimensions** 500HX430(Diam) mm |  |  |
| **Capacité :** 20 l. |  |  |
|  |  |  |
| **7** | **ARMOIRE DE RANGEMENT** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
|  |  |  |
| Dimensions ± 10 % : L 1000 x P 600 x H 1 800 |  |  |
| -          En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de |  |  |
| -          Avec 2 étagères en Inox |  |  |
| **8** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE Démonstration** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| •        Tout inox AISI 304 |  |  |
| •        épaisseur 15/10 minimum |  |  |
| •        Dim: 1000X700, hauteur 850 mm minimum |  |  |
| •        Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur et collé |  |  |
| •        Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli |  |  |
| •        Ceinture haute de 90mm |  |  |
| •        4 roulettes dont 2 avec freins |  |  |
| En dessous : |  |  |
| •        un bloc de rangement gastro 5 niveaux GN 1/1 |  |  |
| •        une étagère basse |  |  |
| **9** | **Plaque à induction 2 feux** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Multitâche : griller et maintenir au chaud simultanément. Grillade sur la totalité de la surface sur GN 1/1 ou grillade sur GN 2/3 combinée à la fonction de maintien au chaud respectueuse des aliments sur GN 1/3. Boîtier en inox, poignées latérales Plan de cuisson : L 500 x P 260 mm (approprié aussi pour bacs GN 1/1) Surface Schott Céramique : L 530 x P 330 mm Bac récolte-graisse, amovible |  |  |
| • Plage de température grill : de 80 °C à 300 °C |  |  |
| • Plage de température pour maintien en température : de 100 °C à 100 °C |  |  |
| • Possibilités d'utilisation : Griller sur 1/1 GN Griller sur 2/3 GN + maintenir au chaud sur 1/3 GN Maintenir au chaud - sur la surface de cuisson ou dans le récipient GN |  |  |
| • Puissance : 2,5 kW | 230 V | 50/60 Hz |  |  |
| • Bac collecteur de graisse : |  |  |
| • Commande : Électronique Manette |  |  |
| • Dimensions panneau de verre : L 530 x P 330 mm |  |  |
| • Dimensions surface de grill : L 500 x P 260 mm |  |  |
| • Nombre de zones chauffantes : 1 |  |  |
| • Protection contre la surchauffe |  |  |
| • Modèle de surface de grillade : Lisse |  |  |
| • Avec poignée, Compatible GN, Surface de grillade rabaissée |  |  |
| • Matériau de la surface de grillade : SCHOTT CERAN |  |  |
| • Matériau : Acier inoxydable |  |  |
| • Témoin lumineux de contrôle |  |  |
| • Dimensions : L 655 x P 415 x H 86 mm |  |  |
|  |  |  |
| **10** | **Égouttoir à vaisselle** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dim 0,75 m × 0,60 m environ pour planches de travail (rangement vertical) |  |  |
| **11** | **Placard de petites dimensions** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions ± 10 % : L 1000 x P 600 x H 900 |  |  |
| -       En acier inox 18/10 AISI 304 à portes ouvrantes, Avec serrure de sûreté |  |  |
| -       Avec 2 étagères en Inox |  |  |
| Pour ranger le petit matériel à débarrasser |  |  |
| **12** | **Flamboir à volaille** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions : 45 x 5,5 cm |  |  |
| Technique et matériaux: Fer |  |  |
| **13** | **1 Miroir pour analyse et démonstration** |  |  |
|  |  |  |
| Dimensions : 2500 x 1200 cm |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

* Lot N° 3 : Matériel de travail et de rangement

| **Items N°** | **Désignations** | | **Unité** | **QTE** | **Prix Unitaire**  **En HTVA**  **En chiffre** | | **Prix Total**  **En HTVA**  **En chiffre** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Plonge Batterie Inox 03 Bacs avec Egouttoir** | | **U** | 2 |  | |  |
| **2** | **Lave-Mains à commande au Genou** | | **U** | 2 |  | |  |
| **3** | **Poste mobile de Désinfection** | | **U** | 2 |  | |  |
| **4** | **Armoire de Rangement pour Produits d’Entretien** | | **U** | 2 |  | |  |
| **5** | **Chariot porte Grille gastronome** | | **U** | 2 |  | |  |
| **6** | **Essoreuse à salade manuelle** | | **U** | 3 |  | |  |
| **7** | **Armoire de Rangement** | | **U** | 2 |  | |  |
| **8** | **Table mobile démonstration** | | **U** | 2 |  | |  |
| **9** | **plaque à induction 2 feux** | | **U** | 2 |  | |  |
| **10** | **Egouttoir à vaisselle** | | **U** | 2 |  | |  |
| **11** | **Placard de petites dimensions** | | **U** | 1 |  | |  |
| **12** | **Flamboir à volaille** | | **U** | 2 |  | |  |
| **13** | **Miroir pour analyse et démonstration** | | **U** | 6 |  | |  |
|  |  | |  |  |  | |  |
|  |  | |  |  |  | |  |
|  | | **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  | | |
|  | | **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  | | |
|  | | **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  | | |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**

**Lot N° 4 : outillage de cuisine et de restauration**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **Araignée acier inoxydable** |  |  |
| **Ø de 110 à 140 mm** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **2** | **ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum** |  |  |
| **3** | **ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM** |  |  |
| **4** | **Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **5** | **Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum** |  |  |
| **6** | **Boîte à épices** |  |  |
| **7** | **Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur** |  |  |
| **8** | **Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum** |  |  |
| **9** | **Calotte inox Ø 320 mm ± 10 %** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **10** | **Canneleurs inox, droitier** |  |  |
| **11** | **Canneleurs inox, gaucher** |  |  |
| **12** | **Carafe à eau base carrée** |  |  |
| **Capacité : 1 litre** |  |  |
| **13** | **Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **14** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum** |  |  |
| **15** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **16** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum** |  |  |
| **17** | **Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine** |  |  |
| **18** | **Ciseaux à poisson** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **19** | **Corne plastique fort 150X100 mm minimum** |  |  |
| **20** | **Coupe œufs en rondelles minimum** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **21** | **Coupe tout** |  |  |
| **22** | **Couteau à désosser** |  |  |
| **Largeur : 13 cm minimum** |  |  |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |  |  |
| **Manche riveté** |  |  |
| **mitre carrée** |  |  |
| **23** | **COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet)** |  |  |
| **24** | **Couteau à génoise** |  |  |
| **25** | **Couteau à poisson** |  |  |
| **Lame en acier inoxydable** |  |  |
| **26** | **Couteau batte** |  |  |
| **En acier inoxydable - Manche en POM** |  |  |
| **27** | **Couteau de cuisine** |  |  |
| **largeur 15 cm minimum** |  |  |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |  |  |
| **Manche riveté** |  |  |
| **mitre carrée.** |  |  |
| **28** | **Couteau de table monobloc (Classique)** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **29** | **Couteau d'office** |  |  |
| **Largeur 7 cm minimum** |  |  |
| **Lame courte et rigide en acier inoxydable** |  |  |
| **Manche riveté** |  |  |
| **mitre carrée.** |  |  |
| **30** | **Cuillères de table** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **31** | **Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox** |  |  |
| **32** | **Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum** |  |  |
| **33** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm minimum** |  |  |
| **34** | **Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum** |  |  |
| **35** | **Douille en polycarbonate 24 tailles** |  |  |
| **36** | **Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum** |  |  |
| **37** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3** |  |  |
|
| **38** | **Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8** |  |  |
| **39** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum** |  |  |
| **40** | **Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum** |  |  |
| **41** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum** |  |  |
| **42** | **Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum** |  |  |
| **43** | **Emporte-pièce uni en nylon boite de 8** |  |  |
| **44** | **Entonnoir** |  |  |
| **- En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **- Support d’entonnoir** |  |  |
| **45** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **46** | **Fourchette 2 dents** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **Longueur de 270mm minimum ± 10 %** |  |  |
| **47** | **FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet)** |  |  |
| **48** | **Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable** |  |  |
| **49** | **Fourchette chef 2 dents** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **longueur 180mm minimum ± 10 %** |  |  |
| **50** | **Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10** |  |  |
| **51** | **Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses** |  |  |
| **52** | **Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses** |  |  |
| **53** | **Mesure litre** |  |  |
| **Doseur, verseur gradué en acier inoxydable.** |  |  |
| **Contenance : 100 cl** |  |  |
| **54** | **Moulin à poivre** |  |  |
| **en acrylique** |  |  |
| **55** | **Moulin à sel** |  |  |
| **en acrylique** |  |  |
| **56** | **Ouvre boîte** |  |  |
| **Tête porte-couteau facilement amovible** |  |  |
| **Convient pour tous types de boîtes,** |  |  |
| **Tête et poignée en matériau composite.** |  |  |
| **Muni d'un socle à serre-joint pouvant aussi être vissé** |  |  |
| **57** | **Panière à pain en inox rond et carré** |  |  |
| **58** | **Panière à pain en roseau rond et carré** |  |  |
| **59** | **Passoire conique chinois** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **60** | **Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres** |  |  |
| **61** | **Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance** |  |  |
| **de 65 centilitres** |  |  |
| **62** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,** |  |  |
| **longueur 1200 mm ± 10 %** |  |  |
| **63** | **Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm** |  |  |
| **64** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |  |  |
| **blanc - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **65** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |  |  |
| **jaune - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **66** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |  |  |
| **rouge - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **67** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |  |  |
| **BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **68** | **Planche à découper** |  |  |
| **en polyéthylène 500 haute densité** |  |  |
| **VERT - Dimensions : 600 x 400 mm** |  |  |
| **69** | **RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER** |  |  |
| En fil d’acier inoxydable. |  |  |
| Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. |  |  |
| Facilite le rangement et la préhension. |  |  |
| Epaisseur max. d’accueil des planches : 35 mm. |  |  |
| **70** | **RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE** |  |  |
| S’utilise comme un rabot, supprime les entailles et taches afin de travailler sur des |  |  |
| planches et billots de découpe en polyéthylène lisses et propres. Lame interchangeable |  |  |
| et réversible en acier trempé. |  |  |
| **71** | **Coupe pate** |  |  |
| **72** | **Triangle** |  |  |
| **73** | **Spatule coudée** |  |  |
| **74** | **Couteau pain 20cm** |  |  |
| **75** | **Pince à glace en inox 3.9cm** |  |  |
| **76** | **Bac gastronome inox GN 1/1.**  Hauteur 100 mm minimum longueur 530 mm largeur 325 mm ± 10 % Marque professionnelle : Qualité inox 18/10 |  |  |
| **77** | **Bac gastronome inox GN 1/2.** Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 265 mm ± 10 % Marque Qualité inox 18/10 |  |  |
| **78** | **Bac gastronome inox GN 1/3.**  Hauteur 100 mm minimum longueur 325 mm largeur 176 mm ± 10 % Marque professionnelle :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **79** | **Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65** |  |  |
| **80** | **Armoire de décontamination** |  |  |
| - Pour couteaux et petits ustensiles. |  |  |
| - Rayonnement UV émis par tube germicide : action photochimique |  |  |
| décontaminant. |  |  |
| - Tube à ballast électronique 15 watts (8000h) : consommation |  |  |
| électrique réduite de 25%. |  |  |
| - Carrosserie acier inoxydable. |  |  |
| - Porte transparente fumée, avec interrupteur de sécurité. |  |  |
| - Fermeture magnétique avec serrure. |  |  |
| - Fixation murale, visserie inox fournie. |  |  |
| - 50-60 Hertz. |  |  |
| **81** | **PLANCHE À DÉCOUPER BOIS** |  |  |
| Planche épaisse à Rigole et ramasse-jus usinés dans la masse. |  |  |
| **82** | **Spatule mélamine** de longueur 250 mm |  |  |
| **83** | **Spatule mélamine** de longueur 350 mm |  |  |
| **84** | **Spatule mélamine** de longueur 500 mm |  |  |
| **85** | **Spatule en Hêtre** de longueur 250 mm |  |  |
| **86** | **Spatule en Hêtre** de longueur 350 mm |  |  |
| **87** | **Spatule en Hêtre** longueur 500 mm |  |  |
| **88** | **Aiguille à brider** inox 20 cm |  |  |
| **89** | **Tamis à pistolet** |  |  |
| **90** | **Rouleau à pâtisserie** |  |  |
| **Ø 4 cm** |  |  |
| **91** | **Dénoyauteur à olive** |  |  |
| **92** | **Plaque en inox perforée 60cm x 40cm** |  |  |
| **93** | **Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32** |  |  |
| **94** | **Zesteur** |  |  |
| **95** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1** |  |  |
| **96** | **Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm** |  |  |
| **97** | **Plateau ovale de service antidérapant** |  |  |
| **98** | **Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %** |  |  |
| **99** | **Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %** |  |  |
| **100** | **Racle tout nylon 120X95 mm** |  |  |
| **101** | **Racloir à billot** |  |  |
| **102** | **Ramequin en porcelaine** |  |  |
| **Diamètre : 80 mm minimum** |  |  |
| **103** | **Râpe à muscade** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **104** | **Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 %** |  |  |
| **105** | **Rouleau pic-vite en polyamide** |  |  |
| **106** | **Roulette à pâte de 100 mm en inox** |  |  |
| **107** | **Saladier granité** |  |  |
| **108** | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
| **109** | **Scie à viande** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **longueur 180mm minimum** |  |  |
| **110** | **SET DE TABLE en plastique lessivable** |  |  |
| **111** | **Silpat tapis 600x400 mm , adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c°** |  |  |
| **112** | **Spatule flexible de 180 mm** |  |  |
| **113** | **Spatule flexible inox de 230 mm** |  |  |
| **114** | **Spatule flexible inox de 300 mm** |  |  |
| **115** | **Spatule inox,** |  |  |
| **large coudée,** |  |  |
| **manche polypropylène noir surmoulé** |  |  |
| **Dimensions : 150x80 mm ± 10 %** |  |  |
| **116** | **Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **117** | **Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox** |  |  |
| **118** | **Cartouche à siphon froid** |  |  |
| **119** | **Tamis inox** |  |  |
| **Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 %** |  |  |
| **120** | **Tamis tout inox** |  |  |
| **Ø de 350 ± 10 %** |  |  |
| **N° de maille : 20** |  |  |
| **121** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm** |  |  |
| **122** | **Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm** |  |  |
| **123** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm** |  |  |
| **124** | **Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm** |  |  |
| **125** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100** |  |  |
| **126** | **Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm** |  |  |
| **127** | **TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE** |  |  |
| **128** | **TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE** |  |  |
| **129** | **Théière inox** |  |  |
| **capacité : 1 litre minimum** |  |  |
| **130** | **VERRE A BALLON 25CL** |  |  |
| **131** | **Verre à thé décor type Maroc** |  |  |
| **Capacité : 15 cl minimum** |  |  |
| **132** | **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **133** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 %** |  |  |
| **134** | **Beurrier** |  |  |
| **135** | **Bouilloire en inox ELECTRIQUE** |  |  |
| **capacité : 4 l minimum** |  |  |
| **136** | **Cendrier** |  |  |
| **137** | **Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum** |  |  |
| **138** | **Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum** |  |  |
| **139** | **Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30** |  |  |
| **140** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** |  |  |
| **141** | **Coupelle à sucre** |  |  |
| **142** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/1 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **143** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/2 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **144** | **Couvercle gastronorme inox GN 1/3 sans poignée** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **145** | **Cuillère à café** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **146** | **Cuillère à Moka** |  |  |
| **En inox 18/10** |  |  |
| **147** | **Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 %** |  |  |
| **Qualité inox 18/10** |  |  |
| **148** | **Ecailleur à poisson** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **149** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **150** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1** |  |  |
| **151** | **Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½** |  |  |
| **152** | **Fusil mèche ronde** |  |  |
| **En acier inoxydable** |  |  |
| **Longueur Mèche de 30 cm minimum** |  |  |
| **Manche noir - mèche ronde** |  |  |
| **153** | **Huilier vinaigrier** |  |  |
| **154** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **155** | **Mandoline** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **156** | **Moulin à légumes** |  |  |
| **Fournis avec 3 grilles** |  |  |
| **En acier inoxydable 18/10** |  |  |
| **157** | **Moutardier** |  |  |
| **158** | **Noyaux de cuisson** |  |  |
| **En aluminium pur A5** |  |  |
| **En kg.** |  |  |
| **159** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 %** |  |  |
| **160** | **Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 %** |  |  |
| **161** | **Plateau de service à anse rectangulaire** |  |  |
| **162** | **Plateau rond de service antidérapant** |  |  |
| **Diamètre : 400 minimum** |  |  |
| **163** | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
| **164** | **Ramasse miette** |  |  |
| **165** | **Saucières** |  |  |
| **En inox** |  |  |
| **Capacité 15 cl minimum** |  |  |
| **166** | **Serviette de cuisine :** |  |  |
| **- couleur blanche** |  |  |
| **- Dim : 500 x 500 mm** |  |  |
| **167** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **168** | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
| **169** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **170** | **Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 %** |  |  |
| **171** | **Verre trempé** |  |  |
| **Capacité : 20 cl minimum** |  |  |
| **172** | **SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28** |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |  |  |
| **173** | **SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32** |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |  |  |
| **174** | **POELE INOX 36** |  |  |
| **175** | **SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26** |  |  |
| **176** | **PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30** |  |  |
| **177** | **POELE OVALE A POISSON diam 36** |  |  |
| **178** | **SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22** |  |  |
| **179** | **SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60** |  |  |
| **180** | **SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM** |  |  |
| **181** | **SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35** |  |  |
| **182** | **SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36** |  |  |
| **183** | **FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE** |  |  |
| **184** | **Moule à cake évasé 24 cm** |  |  |
| **185** | **Cadre extensible à génoise** |  |  |
| **Dimension 24 cm** |  |  |
| **186** | **Ciseau de cuisine en acier inoxydable** |  |  |
| **187** | **Maryse 25cm, 35cm, 40cm** |  |  |
| **188** | **Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø** |  |  |
| **189** | **Fouet à fil rigide spéciale crème ferme** |  |  |
| **40cm x16cm Ø** |  |  |
| **190** | **Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø** |  |  |
| **191** | **Assiette gastro 26 cm Ø** |  |  |
| **192** | **Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl** |  |  |
| **193** | **Cafetière isothermique conique en inox 1L** |  |  |
| **194** | **Cafetière isothermique conique en inox ½ L** |  |  |
| **195** | **Théier argenté en inox 6 pax** |  |  |
| **196** | **Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré)** |  |  |
| **10 cl (10cm x 6.5cm Ø)** |  |  |
| **197** | **Coupe à dessert forme basse 23 cl** |  |  |
| **13.5 cm Ø /H 10 cm** |  |  |
| **198** | **Dessous de carafe en inox** |  |  |
| **199** | **Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes** |  |  |
| **200** | **Réchaud électrique** |  |  |
| **Caractéristique technique :** |  |  |
| **Réchaud électrique 1 brûleur compact en inox avec plan embouti et plaque électrique 23cm de diamètre.** |  |  |
| **- cumulateur 7 positions - voyant de contrôle Dimensions (mm) : 350 x 400** |  |  |
| **201** | **Poêle ovale en cuivre étamé** |  |  |
| Dimension : 300 x 200 x 40 |  |  |
| **202** | **Rince doigts en inox 10.8 cm** Ø **x 4.2 cm** |  |  |
| **203** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |  |  |
| 320 mm x 105 mm |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |  |  |
| **204** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |  |  |
| 400 mm x 130 mm |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |  |  |
| **205** | **Rondeau avec couvercle** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) |  |  |
| 450 mm x 150 mm |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| **Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets.** |  |  |
| **206** | **Couscoussier avec couvercle** |  |  |
| **Capacité 17.5 L** |  |  |
| **Corps inox épais avec renforts supérieurs et inférieurs poli miroir.** |  |  |
| Fond sandwich inox/alu/inox. Très bonne conduction. Montures fortes en tube d’inox, soudées, sans rivets. |  |  |
| **207** | **PASSOIRE CONIQUE INOX** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) mm |  |  |
| 320 x 140 |  |  |
| Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm. |  |  |
| **208** | **PASSOIRE CONIQUE INOX** |  |  |
| Dimension :(Ø x H) mm |  |  |
| 400 x 140 |  |  |
| Passoire à poignées, bord jonc. Modèle robuste, facile à nettoyer. Perforation Ø 4 mm. |  |  |
| **209** | **Chafing Dish** |  |  |
| Chafing Dish électrique GN 1/1 |  |  |
| • Acier inoxydable |  |  |
| • Récipient pour l'eau en matière synthétique noire |  |  |
| • Bac GN 1/1, 100 mm profond |  |  |
| • Thermostat 1-8 |  |  |
| • Puissance : 2,2 kW / 230 V |  |  |
| • L 630 x P 360 x H 290 mm |  |  |
| • Crochets pour couvercle inclus |  |  |
| **210** | **Chafing Dish rond électrique** |  |  |
| • Chafing dish rond couvercle rabattable 180°C |  |  |
| • Forme : rond a couvercle rabattable a 180°C |  |  |
| • Volume : 6L |  |  |
| • Finition : inox Aisi 202 |  |  |
| **211** | **Plateau miroir empilable pour présentation buffet** |  |  |
|  |  |  |
| Plateau empilable pour présentation profil line GN 1/1 |  |  |
| Bordure lisse |  |  |
| Longueur : 53 cm |  |  |
| Largeur : 32.5 cm |  |  |
| Hauteur : 1.5 cm |  |  |
|  |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 4 : outillage de cuisine et de restauration**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Items N°** | **Désignations** | **Unité** | **Quantité** | **Prix Unitaire En HTVA En chiffre** | **Prix Total En HTVA En chiffre** |
| 1 | Araignée acier inoxydable | **U** | 6 |  |  |
| 2 | ASSIETTE CREUSE EN PORCELAINE 23CM minimum | **U** | 120 |  |  |
| 3 | ASSIETTE PLATE EN PORCELAINE GM | **U** | 120 |  |  |
| 4 | Barquette en fer blanc ovale Cannelé longueur 80 mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 5 | Barquette en fer blanc ovale unie longueur 80 mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 6 | Boîte à épices | **U** | 8 |  |  |
| 7 | Cadre à opéra inox 570X370X45 mm avec barres de séparation, 2 sur la largeur et 1 sur la longueur | **U** | 6 |  |  |
| 8 | Caisse à génoise en fer blanc 410X610X50 mm minimum | **U** | 4 |  |  |
| 9 | Calotte inox Ø 320 mm ± 10 % | **U** | 12 |  |  |
| 10 | Canneleurs inox, droitier | **U** | 12 |  |  |
| 11 | Canneleurs inox, gaucher | **U** | 12 |  |  |
| 12 | Carafe à eau base carrée | **U** | 20 |  |  |
| 13 | Cercle à entremets inox Ø de 200 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | 8 |  |  |
| 14 | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm et une hauteur de 45 mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 15 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 240 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | 8 |  |  |
| 16 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80 mm et une hauteur de 20 mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 17 | Chalumeau à gaz rechargeable spécial cuisine | **U** | 6 |  |  |
| 18 | Ciseaux à poisson | **U** | 6 |  |  |
| 19 | Corne plastique fort 150X100 mm minimum | **U** | 12 |  |  |
| 20 | Coupe œufs en rondelles minimum | **U** | 6 |  |  |
| 21 | Coupe tout | **U** | 6 |  |  |
| 22 | Couteau à désosser | **U** | 6 |  |  |
| 23 | COUTEAU A DESSERT 4000 (Entremet) | **U** | 120 |  |  |
| 24 | Couteau à génoise | **U** | 6 |  |  |
| 25 | Couteau à poisson | **U** | 6 |  |  |
| 26 | Couteau batte | **U** | 6 |  |  |
| 27 | Couteau de cuisine | **U** | 6 |  |  |
| 28 | Couteau de table monobloc (Classique) | **U** | 120 |  |  |
| 29 | Couteau d'office | **U** | 80 |  |  |
| 30 | Cuillères de table | **U** | 120 |  |  |
| 31 | Dérouleur ficelle sur table socle lourd en inox | **U** | 2 |  |  |
| 32 | Distributeur papier alu / film de largeur 330 mm en plastique minimum | **U** | 2 |  |  |
| 33 | Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 12 mm | **U** | 6 |  |  |
| 34 | Douille cannelée en polycarbonate 8 dents Ø 9 mm minimum | **U** | 6 |  |  |
| 35 | Douille en polycarbonate 24 tailles | **U** | 2 |  |  |
| 36 | Douille unie en polycarbonate Ø 10 mm minimum | **U** | 6 |  |  |
| 37 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/3 | **U** | 2 |  |  |
| 38 | Emporte-pièce cannelé en nylon boite de 8 | **U** | 2 |  |  |
| 39 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 145X105 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 40 | Emporte-pièce cannelée en inox Ovale avec poignée 170X125 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 41 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 130 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 42 | Emporte-pièce cannelée en inox Rond avec poignée 150 mm minimum | **U** | 2 |  |  |
| 43 | Emporte-pièce uni en nylon boite de 8 | **U** | 2 |  |  |
| 44 | Entonnoir | **U** | 2 |  |  |
| 45 | Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm | **U** | 12 |  |  |
| 46 | Fourchette 2 dents | **U** | 6 |  |  |
| 47 | FOURCHETTE A DESSERT 4000 (Entremet) | **U** | 100 |  |  |
| 48 | Fourchette à tremper le chocolat, broche en acier inoxydable | **U** | 4 |  |  |
| 49 | Fourchette chef 2 dents | **U** | 6 |  |  |
| 50 | Fourchette de table (Classique) 4000/25 cm en inox 18/10 | **U** | 120 |  |  |
| 51 | Grille pâtisserie inox 15 fils de 4 mm de GN 1/1 + 2 traverses | **U** | 12 |  |  |
| 52 | Grille pâtisserie inox 18 fils de 4 mm en 400X600 + 3 traverses | **U** | 12 |  |  |
| 53 | Mesure litre | **U** | 2 |  |  |
| 54 | Moulin à poivre | **U** | 2 |  |  |
| 55 | Moulin à sel | **U** | 2 |  |  |
| 56 | Ouvre boîte | **U** | 2 |  |  |
| 57 | Panière à pain en inox rond et carré | **U** | 12 |  |  |
| 58 | Panière à pain en roseau rond et carré | **U** | 12 |  |  |
| 59 | Passoire conique chinois | **U** | 6 |  |  |
| 60 | Pelle aluminium longueur de 210 mm contenance de 18 centilitres | **U** | 6 |  |  |
| 61 | Pelle aluminium longueur de 310 mm contenance de 65 centilitres | **U** | 6 |  |  |
| 62 | Pelle spatule en inox extra fort à bout rond, longueur 1200 mm ± 10 % | **U** | 10 |  |  |
| 63 | Pinceau plat manche plastique largeur de 40 mm | **U** | 12 |  |  |
| 64 | Planche à découper blanche - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 6 |  |  |
| 65 | Planche à découper jaune - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 6 |  |  |
| 66 | Planche à découper rouge - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 6 |  |  |
| 67 | Planche à découper BLEU - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 6 |  |  |
| 68 | Planche à découper VERT - Dimensions : 600 x 400 mm | **U** | 6 |  |  |
| 69 | RACK ÉGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES À DÉCOUPER | **U** | 2 |  |  |
| 70 | RACLOIR À PLANCHES POLYÉTHYLÈNE | **U** | 2 |  |  |
| 71 | Coupe pate | **U** | 6 |  |  |
| 72 | Triangle | **U** | 6 |  |  |
| 73 | Spatule coudée | **U** | 12 |  |  |
| 74 | Couteau pain 20cm | **U** | 6 |  |  |
| 75 | Pince à glace en inox 3.9cm | **U** | 4 |  |  |
| 76 | Bac gastronome inox GN 1/1. | **U** | 40 |  |  |
| 77 | Bac gastronome inox GN 1/2. | **U** | 100 |  |  |
| 78 | Bac gastronome inox GN 1/3. | **U** | 12 |  |  |
| 79 | Bac gastronome perforé en inox pour four à vapeur 1/1 H 65 | **U** | 60 |  |  |
| 80 | Armoire de décontamination | **U** | 3 |  |  |
| 81 | PLANCHE À DÉCOUPER BOIS | **U** | 2 |  |  |
| 82 | Spatule mélamine de longueur 250 mm | **U** | 12 |  |  |
| 83 | Spatule mélamine de longueur 350 mm | **U** | 12 |  |  |
| 84 | Spatule mélamine de longueur 500 mm | **U** | 12 |  |  |
| 85 | Spatule en Hêtre de longueur 250 mm | **U** | 12 |  |  |
| 86 | Spatule en Hêtre de longueur 350 mm | **U** | 12 |  |  |
| 87 | Spatule en Hêtre longueur 500 mm | **U** | 12 |  |  |
| 88 | Aiguille à brider inox 20 cm | **U** | 6 |  |  |
| 89 | Tamis à pistolet | **U** | 7 |  |  |
| 90 | Rouleau à pâtisserie Ø 4 cm | **U** | 6 |  |  |
| 91 | Dénoyauteur à olive | **U** | 6 |  |  |
| 92 | Plaque en alumium perforée 60cm x 40cm | **U** | 2 |  |  |
| 93 | Bassine à blanc 18, 22, 24, 28, 30, 32 | **U** | 6 |  |  |
| 94 | Zesteur | **U** | 12 |  |  |
| 95 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir bord pincé GN 1/1 | **U** | 50 |  |  |
| 96 | Plaque à pâtisserie tôle acier noir pincé 600x400 mm | **U** | 50 |  |  |
| 97 | Plateau ovale de service antidérapant | **U** | 20 |  |  |
| 98 | Poêle tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | **U** | 5 |  |  |
| 99 | Poêle tôle bleue Ø 220 mm ± 10 % | **U** | 8 |  |  |
| 100 | Racle tout nylon 120X95 mm | **U** | 4 |  |  |
| 101 | Racloir à billot | **U** | 2 |  |  |
| 102 | Ramequin en porcelaine | **U** | 48 |  |  |
| 103 | Râpe à muscade | **U** | 2 |  |  |
| 104 | Rouleau à pâtisserie nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | **U** | 10 |  |  |
| 105 | Rouleau pic-vite en polyamide | **U** | 6 |  |  |
| 106 | Roulette à pâte de 100 mm en inox | **U** | 2 |  |  |
| 107 | Saladier granité | **U** | 4 |  |  |
| 108 | Saupoudreuse à sucre | **U** | 12 |  |  |
| 109 | Scie à viande | **U** | 2 |  |  |
| 110 | SET DE TABLE en plastique lessivable | **U** | 50 |  |  |
| 111 | Silpat tapis 600x400 mm , adhérante, tricot de verre imprégné de silicone, plaque résistant – 40 C° + 300 c° | **U** | 12 |  |  |
| 112 | Spatule flexible de 180 mm | **U** | 6 |  |  |
| 113 | Spatule flexible inox de 230 mm | **U** | 6 |  |  |
| 114 | Spatule flexible inox de 300 mm | **U** | 6 |  |  |
| 115 | Spatule inox, | **U** | 6 |  |  |
| 116 | Spatule pâtissière longueur 240 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | 6 |  |  |
| 117 | Spatule pâtissière longueur 340 mm Manche polypropylène Lame inox | **U** | 6 |  |  |
| 118 | Cartouche à siphon froid | **U** | 100 |  |  |
| 119 | Tamis inox Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 % | **U** | 6 |  |  |
| 120 | Tamis tout inox   Ø de 350 ± 10 % | **U** | 6 |  |  |
| 121 | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 20 mm | **U** | 4 |  |  |
| 122 | Tamis tout inox Ø de 350 maille de 25 mm | **U** | 4 |  |  |
| 123 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 100 mm | **U** | 48 |  |  |
| 124 | Tartelette en fer blanc ronde cannelée Ø 80 mm | **U** | 48 |  |  |
| 125 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 100 | **U** | 48 |  |  |
| 126 | Tartelette en fer blanc ronde unie Ø 80 mm | **U** | 48 |  |  |
| 127 | TASSE A CAFE CREME EN PORCELAINE | **U** | 120 |  |  |
| 128 | TASSE ET SOUS TASSE A CAFE EN PORCELAINE | **U** | 120 |  |  |
| 129 | Théière inox capacité : 1 litre minimum | **U** | 6 |  |  |
| 130 | VERRE A BALLON 25CL | **U** | 120 |  |  |
| 131 | Verre à thé décor type Maroc Capacité : 15 cl minimum | **U** | 120 |  |  |
| 132 | Verre gigogne 22 cl | **U** | 100 |  |  |
| 133 | Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 % | **U** | 120 |  |  |
| 134 | Beurrier | **U** | 12 |  |  |
| 135 | Bouilloire en inox | **U** | 6 |  |  |
| 136 | Cendrier | **U** | 24 |  |  |
| 137 | Cercle à entremets inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 30 mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 138 | Cercle à tarte en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum | **U** | 24 |  |  |
| 139 | Chevalets de table en aluminium anodisé fond brillant écriture noire Numéroté de 1 à 30 | **U** | 2 |  |  |
| 140 | Coupelle porcelaine blanche de type éco | **U** | 24 |  |  |
| 141 | Coupelle à sucre | **U** | 24 |  |  |
| 142 | Couvercle gastronorme inox GN 1/1 | **U** | 12 |  |  |
| 143 | Couvercle gastronorme inox GN 1/2 | **U** | 12 |  |  |
| 144 | Couvercle gastronorme inox GN 1/3 | **U** | 12 |  |  |
| 145 | Cuillère à café | **U** | 120 |  |  |
| 146 | Cuillère à Moka | **U** | 120 |  |  |
| 147 | Cul de poule inox Ø 240mm ± 10 % | **U** | 12 |  |  |
| 148 | Ecailleur à poisson | **U** | 6 |  |  |
| 149 | Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | 6 |  |  |
| 150 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN 1/1 | **U** | 2 |  |  |
| 151 | Egouttoir en inox pour bac gastronorme GN ½ | **U** | 2 |  |  |
| 152 | Fusil mèche ronde | **U** | 2 |  |  |
| 153 | Huilier vinaigrier | **U** | 12 |  |  |
| 154 | Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 % | **U** | 6 |  |  |
| 155 | Mandoline | **U** | 6 |  |  |
| 156 | Moulin à légumes | **U** | 2 |  |  |
| 157 | Moutardier | **U** | 12 |  |  |
| 158 | Noyaux de cuisson | **U** | 6 |  |  |
| 159 | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 % | **U** | 6 |  |  |
| 160 | Plat ovale inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 % | **U** | 6 |  |  |
| 161 | Plateau de service à anse rectangulaire | **U** | 6 |  |  |
| 162 | Plateau rond de service antidérapant | **U** | 12 |  |  |
| 163 | Ramasse couverts plastique | **U** | 14 |  |  |
| 164 | Ramasse miette | **U** | 6 |  |  |
| 165 | Saucières | **U** | 12 |  |  |
| 166 | Serviette de cuisine : | **U** | 50 |  |  |
| 167 | Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable | **U** | 120 |  |  |
| 168 | Sucrier doseur de sucre | **U** | 6 |  |  |
| 169 | Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable | **U** | 120 |  |  |
| 170 | Tourtière cannelée fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 % | **U** | 6 |  |  |
| 171 | Verre trempé | **U** | 120 |  |  |
| 172 | SERIE DE 6 CASSEROLE INOX TRIPLE FOND 16-18-20-22-24-28 | **U** | 3 |  |  |
| 173 | SERIE DE 6 SAUTEUSE INOX TRIPLE FOND EVASEE 20-22-24-28-30-32 | **U** | 3 |  |  |
| 174 | POELE INOX 36 | **U** | 4 |  |  |
| 175 | SERIE 4 CHINOIS EN INOX 18-20-24-26 | **U** | 2 |  |  |
| 176 | PLAQUE A DEBARASSER INOX 40X30 | **U** | 20 |  |  |
| 177 | POELE OVALE A POISSON diam 36 | **U** | 2 |  |  |
| 178 | SERIE POELON A SUCRE EN CUIVRE 18-22 | **U** | 2 |  |  |
| 179 | SERIE DE 3 PLAQUE A ROTIR INOX 40-50-60 | **U** | 4 |  |  |
| 180 | SERIE 2 BRAISIERE EN INOX 40CM-50CM | **U** | 2 |  |  |
| 181 | SERIE 2 BASSINE ½ SPHERIQUE EN INOX DIAM 25-35 | **U** | 5 |  |  |
| 182 | SERIE DE 4 BASSINE INOX ROND FOND PLAT 24-28-32-36 | **U** | 2 |  |  |
| 183 | FAITOUT INOX Diam 40 AVEC COUVERCLE | **U** | 2 |  |  |
| 184 | Moule à cake évasé 24 cm | **U** | 6 |  |  |
| 185 | Cadre extensible à génoise | **U** | 2 |  |  |
| 186 | Ciseau de cuisine en acier inoxydable | **U** | 4 |  |  |
| 187 | Maryse 25cm, 35cm, 40cm | **U** | 0 |  |  |
| 188 | Fouet à sauce rigide 25cm x10cm Ø | **U** | 6 |  |  |
| 189 | Fouet à fil rigide spéciale crème ferme | **U** | 6 |  |  |
| 190 | Cuillère à levée double 2.2Ø-2.8 Ø | **U** | 12 |  |  |
| 191 | Assiette gastro 26 cm Ø | **U** | 120 |  |  |
| 192 | Tasse et sous tasse en porcelaine 17 cl | **U** | 120 |  |  |
| 193 | Cafetière isothermique conique en inox 1L | **U** | 6 |  |  |
| 194 | Cafetière isothermique conique en inox ½ L | **U** | 6 |  |  |
| 195 | Théier argenté en inox 6 pax | **U** | 6 |  |  |
| 196 | Verre à thé taillé (rouge, bleu, ombré) | **U** | 120 |  |  |
| 197 | Coupe à dessert forme basse 23 cl | **U** | 24 |  |  |
| 198 | Dessous de carafe en inox | **U** | 20 |  |  |
| 199 | Chauffe plat professionnelle tout en inox conçue pour recevoir 5 plaques chauffantes | **U** | 2 |  |  |
| 200 | Réchaud électrique INDUCTION | **U** | 2 |  |  |
| 201 | Poêle ovale en cuivre étamé | **U** | 2 |  |  |
| 202 | Rince doigts en inox 10.8 cm Ø x 4.2 cm | **U** | 12 |  |  |
| 203 | Rondeau avec couvercle Dimension :(Ø x H) 320 mm x 105 mm | **U** | 6 |  |  |
| 204 | Rondeau avec couvercle Dimension :(Ø x H) 400 mm x 130 mm | **U** | 6 |  |  |
| 205 | Rondeau avec couvercle Dimension :(Ø x H) 450 mm x 150 mm | **U** | 6 |  |  |
| 206 | Couscoussier avec couvercle Capacité 17.5L | **U** | 6 |  |  |
| 207 | PASSOIRE CONIQUE INOX  Dimension :(Ø x H) 320 mm x 140 mm | **U** | 6 |  |  |
| 208 | PASSOIRE CONIQUE INOX Dimension :(Ø x H) 400 mm x 140 mm | **U** | 6 |  |  |
| 209 | Chafing Dish | **U** | 6 |  |  |
| 210 | Chafing Dish rond électrique | **U** | 6 |  |  |
| 211 | Plateau miroir empilable pour présentation buffet | **U** | 6 |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN HTVA** | | | |  |  |
| **TOTAL DE LA TVA (TAUX %)** | | | |  |  |
| **MONTANT TOTAL EN TTC** | | | |  |  |

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

**Fait à ……………………… le ………………………………**

**Signature et cachet du concurrent**