**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°162/ 2021**

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

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine destinée à l’internat du ISTA BENI MATHAR de l’OFPPT, répartie en lots suivants :   * **Lot N° 1 : Matériel de cuisson;** * **Lot N° 2  : Equipement Frigorifiques** * **Lot N° 3 : Matériel de préparation Cuisine et de distribution self service** * **Lot N° 4 : Matériel de laverie** * **Lot N° 5 : Matériel de la Buanderie** * **Lot N° 6 : Fours mixtes à dix niveaux** * **Lot N° 7  : Petit Matériel de Cuisine** * **Lot N° 8  : 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 la cuisine destinée à l’internat du ISTA BENI MATHAR de l’OFPPT, répartie en lots suivants :

* Lot  : …………………………………………………………

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 la cuisine destinée à l’internat du ISTA BENI MATHAR de l’OFPPT, répartie en lots suivants :

Lot  : ……………………………………………………………….

**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 suivants :**

**1,2,3,4,5,6,7 et 8**

**Lot N°1 : Matériel de Cuisson**

Les équipements proposés par le soumissionnaire doivent respecter les prescriptions réglementaires indiqués ci-dessus

Le fournisseur doit préciser dans son offre technique :

* Les spécifications techniques détaillées de fabrication de son matériel (matières, dimensions, puissance, normes,…)
* Les certificats normes ISO de la fabrication du matériel proposé.
* Les blocs de cuisson doivent être réalisées selon les règles de l’art avec parfaite finition et sans jeu entre les éléments constituants.

| ***ITEM N°*** | ***DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*** | ***PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE*** | ***APPRECIATION DE***  ***L’ADMINISTRATION*** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1-1** | **1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900   * En acier inox AISI 304 * Panneaux avant en inox AISI 304 épaisseur 20/10 minimum * Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum * Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. * Piètement en acier inox réglable en hauteur * Raccordement à la terre   **Bruleurs**   * Puissance des 4  brûleurs réglables : 24 Kw minimum * Bruleurs en fonte, couronne simple et double * allumage électrique 220v + Terre – 50 Hz * Grilles en fonte   **Four à gaz :**   * Puissance : 6 Kw minimum * Dimensions intérieures du four format gastronome GN 2/1 * Côtés à gradins et contre porte intérieure en acier inoxydable. * Socle en acier inoxydable * Porte en acier inoxydable 18/10 doublée et calorifugée avec laine de roche. * Convection naturelle type à circulation * Allumage électrique par trains d’étincelles 220 V * Dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandé par bloc thermostatique (sans alimentation électrique) * Equipement minimum standard (supports, plaques et grilles gastronomes GN 2/1 |  |  |
| **1-2** | **1.2/ 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 * allumage électrique Mono 220 V + Terre, 50 Hz . * visserie en acier inoxydable AISI 304 non apparente * Récipient de cuisson en inox AISI 304 épaisseur mini 15/10, * Fond en acier inox AISI 316 épaisseur mini 20/10. * Fond penté vers orifice de vidange * Couvercle en acier inoxydable AISI 304 de 15/10ème d’épaisseur minimum * Couvercle monté sur charnières, assurant une immobilisation dans toutes les positions, permettant l’ouverture à 90° et muni d’un dispositif de réception des eaux de condensation * Robinet de remplissage positionné sur le plan de travail avec bec articulé * Robinet de vidange en bronze avec poignée escamotable. * Chauffage par brûleur tubulaire en acier inox * veilleuse de sécurité * La poignée de manœuvre sera en matière isolante. |  |  |
| **1-3** | **1.3/ 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 à la terre * Capacité : 33 dm3 minimum * Gaz Propane * Puissance : 16 KW minimum * Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes * allumage électrique Mono 220 V + T, 50 Hz * 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 EC/EF avec robinet |  |  |
| **1-4** | **1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900   * En acier inox AISI 304 * Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum. * Piètement en acier inox réglable en hauteur * Raccordement à la terre * Friteuse gaz monoblocs à deux bacs   **Caractéristique du bac**   * Capacité (16+16) L minimum * Allumage piézoélectrique * Deux cuve à avec commandes séparées * Cuve en V * Zone froide et bac de récupération * Température réglable jusqu’au 190°C max * Thermostat de sécurité à redémarrage manuelle * Dispositif de foisonnement de l’huile à la partie supérieure * Couvercle amovible en acier inoxydable de 15/10 ème mm * Panier à frites en acier inoxydable avec poignée de manutention * Robinets de vidange d’huile * Placard avec 2 portes |  |  |
| **1-5** | **1.5 BAIN MARIE**  **Marque :**  **Référence :**  Série : 900   * GN1 +1/3 * En acier inox AISI 304 * **Puissance :** 3 kw minimum * Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l’extérieur toute la surface de cuve * Alimentation électrique Triphasé 380 v+N+T, 50 Hz * Dimensions : **800X900,** Hauteur : 850 mm minimum. * Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10minimum * Panneaux avant et latéraux en inox AISI 304 * Cuve en acier inoxydable AISI 316, facile à nettoyer * Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. * Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique * Placard avec 2 portes |  |  |
| **2** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**   * En acier inox AISI 304 * Dim : 570 x 500 x 520 mm (± 10 %) – * Puissance : 3 Kw minimum, réglable * grille amovible, * descente manuelle * Alimentation monophasée 220 V+T ou triphasée 380 v, 50 Hz |  |  |
| **3** | **ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD**  **Marque :**  **Référence :**   * Dimensions : L : 1600 x P : 900 x H : 850 mm * Tout en acier inox AISI 304   Placard   * Froid positif + 0/ 4° C * Affichage et régulation électronique de température * 2 tiroirs superposés GN 1/1 * Groupe compresseur intégré caché |  |  |
| **4** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE**   * Construction conforme aux prescriptions générales et normes en vigueur. * Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins. * Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 épaisseur 15/10 minimum * Porte * Bonne Finition   **1/ cuisines**   * 1 placard pour les Blocs cuisson avec les détendeurs |  |  |
| **5** | **HOTTE D'EXTRACTION**  **Description de la hotte**   * Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 10/10è d'épaisseur minimum * Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales * Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. * filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte * Système d’éclairage de la hotte d’extraction   **Description de la Caisse d’extraction :**  **Marque :**  **Référence :**   * Installation sur la terrasse ; * Fabrication en tôle galvanisée ; * Isolation thermo-acoustique ; * Ouvertures latérales interchangeables ; * Protection par disjoncteur ; * Commande à doubles vitesses ;   **Accessoires nécessaires par hotte :**   * 20 m linéaire de conduite diamètre 400 mm pour chaque hotte * Coudes, couronnes de fixation nécessaires pour chaque hotte * 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**   1. **HOTTE D'EXTRACTION ADOSSEE POUR CUISINE DE PERFECTIONNEMENT**   **Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2200x650 mm**  **Caisson d’extraction : AT 15/15**  **Nbre de filtres 8**  **Nbre éclairage : 4**  **Quantité : 1** |  |  |
| **6** | **MIXEUR A PIED DEMONTABLE**  **Marque  :**  **Référence :**   * Longueur du tube de plongée : 600mm * Longueur totale 850 * Diamètre de l’appareil : 12.5 cm * Puissance : 650 W minimum * Vitesse 900 tr/min * Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| **7** | **FOUR A MICRO ONDE**  **Marque :**  **Référence :**   * Cavité inox L/H/P intérieure L : 300 x 210,1 x 320 mm minimum * Puissance 1200 W minimum * Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
| **8** | **CANIVEAU** **DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**   * Dimensions : 400X400 mm * En inox AISI 304, * avec panier à déchets * sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
| **9** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**   * Dimensions : 800X400 mm * En inox AISI 304 * avec panier à déchets * sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N° 1 : Matériel de cuisson**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En DH /HTVA** | | **Prix Total**  **E n En DH/HTVA** |
| **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **1.1 /FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **U** | **2** |  |  |  |
|  | **1.2/ MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE** | **U** | **1** |  |  |  |
|  | **1.3/ SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | **U** | **1** |  |  |  |
|  | **1.4/ FRITEUSE ZONE FROIDE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **U** | **1** |  |  |  |
|  | **1.5 BAIN MARIE AVEC COMMANDE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **2** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **3** | **ELEMENT NEUTRE SUR PLACARD** | **U** | **1** |  |  |  |
| **4** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **5** | **HOTTE D’EXTRACTION** | **U** | **1** |  |  |  |
| **6** | **MIXEUR A PIED DEMONTABLE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **7** | **FOUR A MICRO ONDE.** | **U** | **1** |  |  |  |
| **8** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**   * **DIMENSIONS : 400X400 MM** | **U** | **8** |  |  |  |
| **9** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS**   * **DIMENSIONS : 800X400 MM** | **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.

**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 item ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*
* *Les colonnes <<****Désignations et caractéristiques*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas être touchées.*

| ***ITEM N°*** | ***DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*** | ***PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE*** | ***APPRECIATION DE***  ***L’ADMINISTRATION*** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **ARMOIRE NEGATIVE** **FROID VENTILE -18/-21°C**  **Marque :**  **Référence :**   * Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 * Volume entre 600 litres et 700 litres * Poignée non débordante. * Alimentation : 220 Volts + terre, 50 Hz * 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 Isolation interne des parois avec mousse de polyuréthane injectée – * Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 * 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 * Dégivrage automatique de l’évaporateur par gaz chaud sur les armoires négatives * Evaporation automatique des eaux de dégivrage * Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage * Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte * Fermeture à clef   livrées avec :   * 4 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **2** | **ARMOIRE POSITIVE** **FROID VENTILE +1/4°C**  **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 * 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 |  |  |
| **3** | **ARMOIRE POSITIVE** **FROID VENTILE +1/4°C**  **Marque :**  **Référence :**   * Revêtement extérieur et intérieur en inox AISI 304 * Poignée non débordante, * 22 niveaux GN 2/1, * Alimentation 220 Volts + Terre, 50 Hz * Volume entre 1200 et 1400 litres * Affichage de la température à l'extérieur, * alarme porte ouverte, * alarme hausse anormale de la température, * arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte * Claies, supports de claies et crémaillères amovibles en acier inoxydable AISI 304 * Interchangeabilité du sens d’ouverture de la porte * Portes et portillons ferrés par charnières en acier inoxydable * Fermeture à clé sur chaque porte d’armoire frigorifique * Voyant de mise sous tension * Régulation électronique * Evaporation automatique des eaux de dégivrage * Evaporateur traité anticorrosion situé en dehors du volume de stockage   livrée avec :  8 claies en acier inoxydable AISI 304 |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE POSITIVE**  **Marque  :**  **Référence :**   * Dimensions : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m * Cloisons isothermes toute hauteur * Alarme haute température * Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres) – Puissance 1,6 Kw minimum * Alimentation Mono 220 V+T , 50 Hz * Les chambres frigorifiques seront de type modulable. * Revêtement laminé alimentaire intérieur, extérieur - Couleur blanche * Isolation en mousse de polyuréthane haute densité sans ( 42Kg / m3) . sans CFC * Chambres froides positives, sans sol (panneaux de 60 mm épaisseur minimum) hauteur minimum intérieure 2,43 m. * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides * Enregistreur de température * Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l’intérieur des chambres froides, à l’entrée et à 20 cm du sol * Alarme haute température * Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l’implantation sera précisée lors de chaque opération. * 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 si nécessaire * Réseau PVC minimum   Fourni avec :   * Rayonnage à 4 nivaux en inox   + - * Profondeur : 500 mm       * Hauteur : 1,6 m minimum       * Longueur total : 4,4 ml minimum       * Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE**  **Marque  :**  **Référence :**   * Dimensions extérieurs : L = 2 x P = 2 x H = 2,2 m * Cloisons isothermes toute hauteur * Alarme haute température * Groupe installé à distance (chiffré à 10 mètres), puissance 2 Kw minimum * Alimentation Mono 220 V+T – 50 hz * Les chambres frigorifiques seront de type modulable. * 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) * Fermeture à clé et poignées dé condamnables de l’intérieur * Eclairage intérieur par interrupteur extérieur avec voyant * Contrôle de la température par thermomètre digital pour toutes les chambres froides * Enregistreur de température * Alarme sonore " personne enfermée " avec coup de poing à l’intérieur des chambres froides, à l’entrée et à 20 cm du sol * contacts secs pour report d’alarme par fiches embrochables * Fourniture et installation sur liaison en attente sur site inclus * Les unités de condensation à air seront positionnées dans un local technique dont l’implantation sera précisée lors de chaque opération. * Voyant de mise sous tension avec alarme visuelle et sonore en cas d’arrêt et de remontée de la température * Pas de rayonnage à prévoir * Dégivrage automatique * Les eaux de condensation des chambres froides sont évacuées vers le réseau d’eaux usées par siphonage   Fourni avec :   * Rayonnage à 4 nivaux en inox   + - * Profondeur : 500 mm       * Hauteur : 1,6 m minimum       * Longueur total : 4,4 ml minimum       * Disposé sur les cotés intérieurs de la chambre |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n°2 : Equipements Frigorifiques**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En DH /HTVA** | | **Prix Total**  **En DH/HTVA** |
| **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **ARMOIRE NEGATIVE FROID VENTILE -18/-21°C** | **U** | **1** |  |  |  |
| **2** | **ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C** | **U** | **1** |  |  |  |
| **3** | **ARMOIRE POSITIVE FROID VENTILE +1/4°C** | **U** | **1** |  |  |  |
| **4** | **CHAMBRE FROIDE POSITIVE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **5** | **CHAMBRE FROIDE NEGATIVE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **Montant Total en DH /HTVA** | | | | | |  |
| **TVA en %** | | | | | |  |
| **Montant 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.

**Lot N° 3 : Matériel de préparation de cuisine et de distribution self service**

* ***N.B :*** *les soumissionnaires**sont invités à remplir la case <<****Proposition du soumissionnaire*** *>> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*
* *Tout item ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*
* *Les colonnes <<****Désignations et caractéristiques*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas être touchées.*

| ***ITEM N°*** | ***DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*** | ***PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE*** | ***APPRECIATION DE***  ***L’ADMINISTRATION*** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **TABLE DE TRAVAIL MOBILE**   * 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 |  |  |
| **2** | **TABLE DE TRAVAIL AVEC BAC GAUCHE**   * Tout inox AISI 304 * épaisseur 15/10 minimum * Dimensions : 1400X700 hauteur 850 mm * Doublé par panneau hydrofuge stratifié de 19 mm d'épaisseur minimum et collé * Bac de de 400x400 mm avec bonde surverse crépine et siphon en alliage chromé avec culot démontable * Avec passage de robinetterie (EC/EF) * Bord tombé de 40mm minimum avec contrepli * Ceinture haute de 90mm * Piétement en inox avec vérin en ABS de réglage en hauteur   En dessous :   * une étagère basse |  |  |
| **3** | **PLONGE BATTERIE INOX 2 BACS AVEC EGOUTTOIR**     * Tout inox AISI 304 * épaisseur 15/10 minimum * Dimensions : 1600 x 700 mm hauteur 850 mm * 2 bacs de 500X600 * 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 coté des bords tombés et sur les extrémités des dosserets * Habillage inox cache bacs sur les 3 faces * Douchette avec flexible sur mélangeur monotrou * Bonde 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 * Vérins de mise à niveau en ABS   Fixation des appareils suspendus par système d'accrochage sur 3 niveaux (dosseret, ceinture haute, consoles) |  |  |
| **4** | **ECHELLE HAUTE GN 1/1 DE 20 NIVEAUX**   * Tout inox AISI 304 * 20 niveaux GN 1/1 * Butées avant arrière * 4 roulettes pivotantes avec pare chocs dont 2 à frein * Fixation des 4 roues sur les pieds avec serrage écrous et contre-écrous. * Ossature en acier inoxydable AISI 304 de section 25 x 25 mm minimum * Glissières inox soudées avec butée d'extrémité de glissières   Butoirs d'angle en caoutchouc |  |  |
| **5** | **LAVE-MAINS** **TOUT INOX SUSPENDU**   * Commande à poussoir * Clapet anti retour dosseret avant et arrière * Cuve inox AISI 304 avec habillage sur 3 faces * Commande de l'eau mitigée au genou sur panneau de façade articulé * Dosseret arrière inox avec distributeur de savon liquide * Mélangeur d'eau mitigée avec robinet à col de cygne   Livré avec :   * distributeur de serviettes papier, * distributeur de savon, * brosse à ongle * poubelle pour les serviettes |  |  |
| **6** | **POSTE MOBILE DE DESINFECTION**  Equipé de   * une lance de 15 m * Enrouleur * un pistolet antichoc * Distributeur de produit * panier pour bidon de 5 litres et sélecteur |  |  |
| **7** | **ECHELLE DE DEBARRASSAGE**   * En acier inox 18/10 * 12 niveaux de glissières au pas de 100 mm minimum * 4 roulettes pivotantes dont 2 à frein * Butoirs d'angle en caoutchouc- * 2 parois latérales habillées en mélaminé |  |  |
| **8** | **CHARIOT DE DEBARRASSAGE OU DE SERVICE**   * En acier inox 18/10 épaisseur 10/10 minimum * 3 niveaux 875X546X845 mm   .  4 roues pivotantes avec 2 autobloquants |  |  |
| **9** | **ARMOIRE DE RANGEMENT**   * en acier inox * Dimensions L : 1500 X P:700 X H : 1800 mm   sur roulettes |  |  |
| **10** | **ETAGERE MOBILE**   * en acier inox * Dimensions : 1000X500, hauteur : 1800 mm ± 10 % * 5 niveaux |  |  |
| **11** | **BILLOT**   * Sur pied inox AISI 304, * Billot en polypropylènes hauteur entre 120 et 150 mm, * Dimension totale L 500 x P 500 x h 850 mm |  |  |
| **12** | **MEUBLE CHAUD BAIN MARIE A EAU**  **Marque :**  **Référence :**  Acier utilisé sera inox de qualité alimentaire (dessus et cuive20/10 minimum  Dessus chauffant **4** GN 1/1 encastrée de profondeur maxi 150 mm  Rampe chauffante halogène  Dessous neutre Habillage façade et latéral en stratifié Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum  Plinthe en inox sur toute la longueur  Colonnette en inox de Ø 32 minimum  **Dim : 1600X800X900 mm minimum**  Alimentation triphasée : 400 v+N+T - 50 Hz  Puissance : 2,5Kw minimum + 1,5 Kw pour l'halogène  Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm  Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10 de mm  Jonctions entre meubles par joints néoprène indéformables et couvre joints inox côté public et côté service sur les façades ou Jonction par éléments mécaniques à intervalle de 50 mm, possédant une goulotte, ainsi qu’un cache vertical, côté convive  Meubles chauds équipés de commandes électromécaniques (thermostats) garantissant un réglage continu des températures  Affichage de la température avec protection sous capot étanche (HACCP)  Tableaux électriques internes aux meubles devant être étanches et comporter des composants électriques accessibles sur glissières inox (norme CE)  Meubles chauds comportant un dispositif de marche/arrêt avec voyant de mise sous tension sur chaque zone de chauffe  Construction entièrement en acier inoxydable, qualité alimentaire solidement ancré sur le châssis de chaque meuble (rampe continue avec angles soudés suivant implantation)  Entretoises, barres et consoles de qualité NF ou équivalent hygiène alimentaire 2  Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées  Habillage (selon plan) côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10  Modules porteurs pour montage encastré, avec fond équipé de panneaux frontaux à double relevage, prévus pour recevoir des bacs gastronormes GN1/1 profondeur 200 mm maximum  Eléments chauffants t (surface 250x 250 mm environ), boîtier de commande avec interrupteurs séparés marche/arrêt et dispositif de réglage électronique  1 prise de courant intégrée et protégée contre les projections d’eau  Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |
| **13** | **MEUBLE REFRIGERE AVEC VITRINES**  **Marque :**  **Référence :**  Acier inox de qualité alimentaire  Dessus cuve gastronome réfrigéré profondeur de 30 mm angles arrondis  Dessous réfrigéré 2 portes GN 2/1 à 5 niveaux équipé avec support de claies amovibles  Vitrines réfrigérées en glace sécurit avec pare-haleine  1porte coulissante glace sécurit à l'arrière 2 joues d'extrémité en glace sécurit  Eclairage néon incorporé  Rampe à plateaux en tube de Ø 32 minimum  Plinthe en inox sur toute la longueur  Habillage façade et latéral en stratifié  **Dim : 1600X800X1800mm minimum**  Alimentation : Mono 230 V+T  Puissance : **1.5** Kw minimum  Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable hauteur 850mm  **Dessus du meuble :**  Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)  Présentation Scotch Brite sur les dessus / Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm  **Cuve :**  Toute cuve sera chaudronnée et arrondie avec rayons de 10 mm minimum dans tous les angles.  Pour les cuves réfrigérées, les boucles des serpentins en cuivre frigorifique ne devront pas excéder 100 mm entre axes.  Evaporateur ventilé dans toutes les réserves (évaporateur transversal)  La réfrigération de la cuve sera en froid ventilé (+2°C) flux laminaire sur les longueurs avec évaporateur relevable par vérins pour faciliter le nettoyage.  Portes arrière coulissantes en glace " SECURIT " 6 mm  Côtés extérieurs en glace thermo panne (double vitrage)  Rideau textile PVC à enroulement automatique côté public  Isolation du caisson technique en mousse de polyuréthane  Eclairage étanche par tubes fluo extra plats encastrés et étanches  Construction entièrement en acier inoxydable, C.N. 18.10 solidement ancré sur le châssis de chaque meuble  Entretoises, barres et consoles de qualité hygiène alimentaire  Composition : trois profilés sur consoles avec embases rayonnées  Habillage côtés et façade en stratifié sur panneau phénolique épaisseur 10 mm avec protection de tous les angles (verticaux et horizontaux) en acier inox C.N. 18.10  Les eaux usées (bain-marie) et les eaux de dégivrage des meubles sont raccordées au réseau d'eaux usées.  Construction tout en acier inox 18.10  Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |
| **14** | **CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES**  **Marque :**  **Référence :**  inox AISI 304 assiette à niveau constant  alimentation : Mono 230 V+T , 50 Hz  Contenance 2 piles de 100 à 120 assiettes environ (Diam 220 mm)  Chauffage par résistances blindées T° 80 maxi - puissance : 1300 W environ  commande par boîtier étanche avec témoin M/A et protection électrique IP 459  Piétements réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304, hauteur 850mm  Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein sur pieds réglables en hauteur  Dessus de meuble en acier inoxydable C.N. 18.10 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble (réfrigéré, chaud ou neutre)  Présentation Scotch Bite sur le dessus  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur mini 10/10  de mm  Construction entièrement en acier inox 18.10  Couverture de protection  Système élévateur par ressorts ajustables aux poids  réels  **Dim : 600 x 800 x 900 mm environ** |  |  |
| **15** | **MEUBLE A PLATEAUX COUVERTS** **ET PAIN**  **Marque :**  **Référence :**  **Dim : 1300 x 800 x 1500 mm minimum**  Bas : plateaux  Acier utilisé sera inox AISI 304  Piétements en acier inoxydable AISI 304 hauteur 850mm  Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm  Bord avant arrondi et polis miroir sur le devant de chaque dessus de meuble  Habillages extérieurs (façades avant et arrière et portillons) en acier inoxydable C.N. 18.10, épaisseur mini 10/10 de mm  présentoir à couverts et à pain, à la partie supérieure 3 bacs en polycarbonate 2x3 GN 1/3 - 100pour les couverts+ en dessous 2 bac GN 2/1 200 pour le pain ; une surface permettant le stockage de 2 piles de plateaux GN 1/1 |  |  |
| **16** | **MEUBLE A VERRES MOBILE**  **Marque :**  **Référence :**  **Dim 700X800X1500 mm environ**  En casier  distributeur à verres 8 niveaux de  Meubles de distribution équipés avec roues pivotantes à platine Ø 125 mm inox dont 2 à frein  Dessus de meuble en acier inoxydable AISI 304 épaisseur mini 20/10 de mm  500 x 500 x 75 mm en fils inox fournis, soit une capacité de stockage de 350 verres environ  Plinthes inox fixées sur piètement |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n° 3: Matériel de préparation de cuisine et de distribution au self service**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En DH /HTVA** | | **Prix Total**  **En DH/HTVA** |
| **En**  **lettre** | **En**  **chiffre** |
| **1** | **Table de travail mobile** | **U** | **12** |  |  |  |
| **2** | **Table de travail avec bac gauche** | **U** | **3** |  |  |  |
| **3** | **Plonge batterie inox 2 bacs avec égouttoir** | **U** | **2** |  |  |  |
| **4** | **Echelle haute GN 1/1 de 20 niveaux** | **U** | **1** |  |  |  |
| **5** | **Lave-mains** **tout inox** **suspendu** | **U** | **1** |  |  |  |
| **6** | **Poste mobile de désinfection** | **U** | **1** |  |  |  |
| **7** | **Echelle de débarrassage** | **U** | **1** |  |  |  |
| **8** | **Chariot de débarrassage ou de service** | **U** | **1** |  |  |  |
| **9** | **Armoire de rangement** | **U** | **3** |  |  |  |
| **10** | **Etagère mobile** | **U** | **2** |  |  |  |
| **11** | **Billot** | **U** | **1** |  |  |  |
| **12** | **Meuble chaud bain maire à eau** | **U** | **1** |  |  |  |
| **13** | **Meuble réfrigéré avec vitrines** | **U** | **1** |  |  |  |
| **14** | **Chariot chauffe assiettes** | **U** | **1** |  |  |  |
| **15** | **Meuble à plateaux couverts et pain** | **U** | **1** |  |  |  |
| **16** | **Meuble à verres mobile** | **U** | **1** |  |  |  |
| **Montant Total en /HTVA:** | | | | | |  |
| **TVA en %** | | | | | |  |
| **Montant 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.

**Lot N° 4: Matériel de Laverie**

* ***N.B :*** *les soumissionnaires**sont invités à remplir la case <<****Proposition du soumissionnaire*** *>> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*
* *Tout item ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*
* *Les colonnes <<****Désignations et caractéristiques*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas être touchées.\**

| ***ITEM N°*** | ***DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*** | ***PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE*** | ***APPRECIATION DE***  ***L’ADMINISTRATION*** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT**   * **Marque :** * **Référence** * Dimensions des paniers utilisés : 500 x 500 mm * Hauteur du gabarit de passage des casiers : 440 mm minimum * pompe inox, * 3 cycles, * Surchauffeur puissance 9Kw minimum, * Table prélavage inox avec douchette longueur 1200 mm * Plan de sortie machine à laver 700 x 700 mm * Poste de prélavage automatique * Système de régulation thermostatique compte tenu de l'apport de l'eau primaire * Alimentation : triphasée 380 v + N + T - 50 Hz,   **Accessoires :**   * Dispositif d'injection des produits de lessive * 2 paniers à verre * 2 paniers pour couverts * 2 paniers à plateaux * adoucisseur   Prévoir un bornier dans l'armoire pour le raccordement du dispositif d'injection des produits de lessive |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE**  **- Marque :**  **- Référence :**  - Capacité panier de 500X500 minimum  - Hauteur de passage 300 mm minimum  - Lavage puissance 2 Kw minimum  - Rinçage : 2 Kw |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF**

**Lot n° 4: Matériel de laverie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En DH /HTVA** | | **Prix Total**  **En DH /HTVA** |
| **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **LAVE VAISSELLE A CAPOT** | **U** | **1** |  |  |  |
| **2** | **LAVE VERRE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **Montant Total en /HTVA:** | | | | | |  |
| **TVA en %** | | | | | |  |
| **Montant 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.

**Lot N° 5 : Matériel de la Buanderie**

* ***N.B :*** *les soumissionnaires**sont invités à remplir la case <<****Proposition du soumissionnaire*** *>> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.*
* *Tout item ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.*
* *Les colonnes <<****Désignations et caractéristiques*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas être touchées.\**

| ***ITEM N°*** | ***DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES*** | ***PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE*** | ***APPRECIATION DE***  ***L’ADMINISTRATION*** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **LAVEUSE ESSOREUSE**  Marque :  Référence :   * Chargement frontal * Capacité : 23 kg minimum ; * Vitesse d’essorage : 400 tr/min minimum ; * A socle fixe ; * Variateur de vitesse à fréquence * Programmateur ; * Chauffage électrique, puissance : 8 Kw minimum ; * Puissance : 15 Kw minimum ; * Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| **2** | **SECHOIR DE LINGE**  Marque :  Référence :   * Capacité : 8 à 10kg * Tambour acier inoxydable * Vitesse de rotation : 38 tr/min * Tambour en acier inox ; * Chauffage électrique puissance : 18 Kw minimum ; * Alimentation électrique triphasée 380 V + T + N - 50 Hz |  |  |
| **3** | **CHARIOT** **A 2 SACS DE LINGE SALE**   * Tube acier époxy * 2 porte sacs avec couvercle * 4 roues pivotantes |  |  |
| **4** | **CHARIOT A LINGE PROPRE**   * Dimensions l 600 X L 1400 X H 1200 mm minimum * En composite monobloc * 4 portes permettant un accès des 2 côtés * 2 roues fixes * 3 rayons de rangements espacés de 250 mm minimum * Fermeture aimantée |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N° 5 : Matériel de la Buanderie**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En DH /HTVA** | | **Prix Total**  **En DH /HTVA** |
| **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **LAVEUSE ESSOREUSE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **2** | **SECHOIR DE LINGE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **3** | **CHARIOT A 2 SACS DE LINGE SALE** | **U** | **2** |  |  |  |
| **4** | **CHARIOT A LINGE PROPRE** | **U** | **2** |  |  |  |
| **Montant Total en /HTVA:** | | | | | |  |
| **TVA en %** | | | | | |  |
| **Montant 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.

**Lot 6 : Fours mixtes à vapeur directe de 10 niveaux GN 1/1 électriques**

* *NB : les soumissionnaires sont invités à remplir la case (Proposition du soumissionnaire) en précisant les marques, les références et les caractéristiques techniques du matériel proposé.*
* *Tout item ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non conforme.*
* *Les colonnes (Appréciation de l'administration et désignations et caractéristiques techniques) ne doivent pas être touchées.*

| **ITEM N°** | **DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE** | **APPRECIATION DE**  **L’ADMINISTRATION** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE**  **Marque  :**  **Référence :**  **CARACTERISTIQUES**   * **10 Niveaux GN 1/1** * **Construction en acier inox.**   **• Chambre de cuisson en acier inox AISI 304,**  **emboutie, à bords complètement arrondis avec un ample rayon pour faciliter le nettoyage.**  **• Chambre parfaitement lisse, étanche et à soudures sans joints.**  **• Isolation thermique de la chambre de cuisson**  **• Porte à double vitre en verre trempé, à chambre à air, pour réduire le rayonnement de la chaleur vers l’opérateur.**  **• Poignée pour ouverture à droite ou à gauche.**  **• Joint de porte .**  **• Commandes manuelles**  **• Système d’évacuation rapide de l’humidité**  **• Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur).**  **• Humidificateur**  **• Éclairage de la chambre de cuisson.**  **• Refroidissement rapide à porte ouverte**  **Puissance électrique 16KW minimum**  **Porte plaques soit pour la gastronomie et la pâtisserie**  **Alimentation triphasée 380 v - 50 hz**  **CHAUFFAGE ELECTRIQUE**  **• Chauffage de la chambre de cuisson l’aide de résistances électriques blindées**  **MODES DE CUISSON**  **• Air pulsé avec température 30°C - 260°C ± 10 %**  **• Vapeur 30°C - 130°C minimum (basse température, atmosphérique, forcée)**  **• Mixte air pulsé vapeur avec température 30°C - 260°C ± 10 %**  **MODES DE FONCTIONNEMENT**  **• Manuel**  **• Programmable avec cuissons en séquence automatique jusqu’à 9 cycles minimum**  **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.**  **• Contact de porte magnétique.**  **• Contrôle automatique du niveau de l’eau dans la chaudière.**  **• Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes.**  **ACCESSOIRES STANDARD:**   * **sonde au cœur,** * **douchette,** * **système de lavage automatique** * **adoucisseur** * **Supports munis de pieds avec porte-plaques incorporé et équipé d’une étagère pour le détergent et l’adoucisseur.** * **hotte aspirante en acier inox, munie de moteur et condenseur à air pour éliminer les vapeurs** * **bidons de détergent de lavage (20 L)**   **FORMATION SUR LE FOUR MIXTE :**  **Durée : 1 journée**  **Programme :**  **Formation sur l’utilisation du four et de son entretien.** |  |  |

##### BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF

**Lot 6 : FOURS MIXTES A VAPEUR DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUES**

| **Item n°** | Désignation | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  En Hors TVA | | **Prix Total**  **En Chiffres**  **En H. TVA** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **En Lettres** | **En Chiffres** |
| **1** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE DE 10 NIVEAUX GN 1/1 ELECTRIQUE** | **U** | **1** |  |  |  |
| **Montant Total en H/TVA** | | | | | |  |
| **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.

**Lot N°7 : 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*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas êtres touchées.*

| **ITEM N°** | **DESIGNATIONS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** | **PROPOSITION DU SOUMISSIONNAIRE** | **APPRECIATION DE**  **L’ADMINISTRATION** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **BATTEUR MELANGEUR** **DE 5 LITRES**  **Marque :**  **Référence :**  cuve inox  Puissance : 250 w  Alimentation : 220 V + T - 50 Hz  Avec variateur de vitesse  Avec grille protection de cuve  Livré avec :   * fouet, * batteur plat * crochet |  |  |
| **2** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES**,  **Marque :**  **Référence :**  cuve en inox ;  capacité : 5 litres,  2 vitesses minimum  Alimentation : 220 V - 50 Hz  Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur  Livré avec équipement :   * 1 trancheur fin 2 lame * 1 trancheur fin 1 lame; * 1 râpe; * 1 trancheur à bâtonnet |  |  |
| **3** | **BALANCE ELECTRONIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  portée de 10 KG  précision à 2 grammes  fonctionnement sur secteur 220 v - 50 Hz  Livré avec :  - Adaptateur de tension (si nécessaire) |  |  |
| **4** | **BALANCE PESE CARCASSE**  **Marque :**  **Référence :**  Portée : 150 Kg.  Cadran affichage électronique ou à aiguille  Livré avec :   * Plateau * crochet de pesage. |  |  |
| **5** | **TRANCHEUR**  **Marque :**  **Référence :**  en alliage aluminium anodisé inoxydable,  transmission par pignon,  Alimentation 220 V - 50 Hz  capacité de coupe 250 mm,  lame acier chromé,  Réglage d'épaisseur,  chariot démontable  Livré avec :  démonte lame,  aiguiseur, |  |  |
| **6** | **BLENDER ELECTRIQUE**  **Marque :**  **Référence :**  **Corps** en acier chromé  Capacité : 1,5 litres minimum |  |  |
| **7** | **PRESSE AGRUME CUVE**  **Marque :**  **Référence :**   * en acier chromé * Alimentation : 220 V - 50 Hz * Production de 10 litres/heure. |  |  |
| **8** | **DIABLE**  à haut dossier  force 250 Kg  Roues à bandage caoutchouc  Hauteur 1300 mm  Largeur des bavettes 300 mm  Peinture époxy |  |  |
| **9** | **SOCLE ROULANT A ROUES NYLON ET CHAPE INOX**  Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **10** | **ESSOREUSE A SALADE MANUELLE**  **Marque :**  **Capacité : 20 l.** |  |  |
| **11** | **CHARIOT ROULANT INOX POUR BALANCE**  Avec 2 étagères en soubassement  Dimensions : 600 x 400 mm  Hauteur : 750 mm |  |  |
| **12** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES**  **Marque :**  **Référence :**  En inox  capacité tubercules 10 kgs  Evacuation frontale,  sur piètement inox  avec bac récupération épluchures,  fonction : épluchage oignons, essuyage tubercules et essorage salade.  Alimentation électrique 220 V - 50 Hz ,  Puissance 300 W  Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF**

**Lot N°7 : Petit Matériel de Cuisine**

| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En Hors TVA** | | **Prix Total En Hors TVA** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **Batteur mélangeur de 5 litres** | **U** | **1** |  |  |  |
| **2** | **Combiné cutter coupe légumes** | **U** | **1** |  |  |  |
| **3** | **Balance électronique** | **U** | **1** |  |  |  |
| **4** | **Balance pèse carcasse** | **U** | **1** |  |  |  |
| **5** | **Trancheur** | **U** | **1** |  |  |  |
| **6** | **Blender électrique** | **U** | **1** |  |  |  |
| **7** | **Presse agrume cuve** | **U** | **1** |  |  |  |
| **8** | **Diable** | **U** | **1** |  |  |  |
| **9** | **Socle roulant à roues nylon et chape inox** | **U** | **1** |  |  |  |
| **10** | **Essoreuse à salade manuelle** | **U** | **1** |  |  |  |
| **11** | **Chariot roulant inox pour balance** | **U** | **1** |  |  |  |
| **12** | **Eplucheuse à légumes** | **U** | **1** |  |  |  |
| **TOTAL En DH HTVA** | | | |  |  |  |
| **Taux TVA (En %)** | | | |  |  |  |
| **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.

**Lot 8 : Outillage de Cuisine et de Restauration**

* ***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*** *+* ***Appréciation de l’administration****>> ne doivent pas êtres touchées.*

| **Item N°** | **Désignation et Caractéristiques Techniques** | **Proposition du Soumissionnaire** | **Appréciation de l’Administration** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Bac gastronorme** inox GN 1/1. Hauteur 100 mm minimum  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **2** | **Bac gastronorme** inox GN 1/2. Hauteur 100 mm minimum  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **3** | **Bac gastronorme** inox GN 1/3. Hauteur 100 mm minimum  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **4** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/1 sans poignée  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **5** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/2 sans poignée  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **6** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/3 sans poignée  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **7** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/1  Marque : |  |  |
| **8** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/2  Marque : |  |  |
| **9** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/3  Marque : |  |  |
| **10** | **Calotte** inox Ø 320 mm ± 10 %  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **11** | **Cul de poule** inox Ø 240mm ± 10 %  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **12** | **Passoire conique**  Marque :  Qualité inox 18/10 |  |  |
| **13** | **Couteau d'office**  Marque :  **Largeur 7 cm** minimum  Lame courte et rigide en acier inoxydable  Manche riveté  mitre carrée. |  |  |
| **14** | **Couteau de cuisine**  Marque :  **largeur 15 cm minimum**  Lame courte et rigide en acier inoxydable  Manche riveté  mitre carrée. |  |  |
| **15** | **Couteau à désosser**  Marque :  **Largeur : 13 cm minimum**  Lame courte et rigide en acier inoxydable  Manche riveté  mitre carrée. |  |  |
| **16** | **Couteau à poisson**  Marque :  Lame en acier inoxydable |  |  |
| **17** | **Couteau batte**  Marque :  En acier inoxydable  Manche en POM |  |  |
| **18** | **Ciseaux à poisson**  Marque :  En acier inoxydable |  |  |
| **19** | **Ecailleur à poisson**  Marque :  En acier inoxydable |  |  |
| **20** | **Fourchette 2 dents**  Marque :  En acier inoxydable  Longueur de 270mm minimum ± 10 % |  |  |
| **21** | **Fourchette chef 2 dents**  Marque :  En acier inoxydable  longueur 180mm minimum ± 10 % |  |  |
| **22** | **Scie à viande**  Marque :  En acier inoxydable  longueur 180mm minimum |  |  |
| **23** | **Fusil mèche ronde**  Marque :  En acier inoxydable  Longueur Mèche de 30 cm minimum  Manche noir  mèche ronde |  |  |
| **24** | **Racloir à billot**  Marque : |  |  |
| **25** | **Coupe oeufs en quartiers**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **26** | **Coupe oeufs en rondelles**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **27** | **Dérouleur ficelle sur table**  Marque : |  |  |
| **28** | **Louche inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **29** | **Ecumoire inox monobloc Ø de 80mm ± 5 %**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **30** | **Araignée acier inoxydable**  Marque :  **Ø de 110 à 140 mm**  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **31** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **32** | **Entonnoir**  Marque :  - En acier inoxydable 18/10  - 2 diamètres de sortie utilisables avec embout Ø 3 mm et Ø 6 mm  - 1 diamètre de sortie utilisable sans embout Ø 9 mm  - Support d’entonnoir |  |  |
| **33** | **Brosse en inox**  Marque :  Manche en bois |  |  |
| **34** | **Moulin à légumes**  Marque :  En acier inoxydable 18/10  Fournis avec 3 grilles |  |  |
| **35** | **Mandoline**  Marque :  En acier inoxydable 18/10 |  |  |
| **36** | **Ouvre boîte**  Marque :  **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** |  |  |
| **37** | **Planche à découper**  Marque :  en polyéthylène 500 haute densité  blanc - Dimensions : 600 x 400 mm |  |  |
| **38** | **Râpe à muscade**  Marque :  En acier inoxydable |  |  |
| **39** | **Saupoudreuse**  Marque :  **Saupoudreuse à couvercle perforé**  **en acier inoxydable.**  **Couvercle à baïonnette.**  **Contenance : 0,25 litre** |  |  |
| **40** | **Seau plastique**  Marque :  matière PP  Avec couvercle  qualité alimentaire,  forme cylindrique  coloris : Blanc pour corps et couvercles  Avec anse  Capacités 10 L minimum |  |  |
| **41** | **Mesure litre**  Marque :  Doseur, verseur gradué en acier inoxydable.  Contenance: 100 cl |  |  |
| **42** | **Distributeur papier alu / film**  Marque : |  |  |
| **43** | **Plateau polypropylène NSF**  **Dimensions : 260x360 mm minimum** |  |  |
| **44** | **Carafe à eau base carrée**  Capacité : 1 litre |  |  |
| **45** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** |  |  |
| **46** | **Bol porcelaine blanche de type éco** Ø 130 mm ± 10 % |  |  |
| **47** | **Fourchette de table de type éco**  **En inox 18/10** |  |  |
| **48** | **Couteau de table monobloc de type éco**  **En inox 18/10** |  |  |
| **49** | **Cuillère de table de type éco**  **En inox 18/10** |  |  |
| **50** | **Cuillère à café de type éco**  **En inox 18/10** |  |  |
| **51** | **Verre trempé de type éco empilable**  **Capacité : 20 cl minimum** |  |  |
| **52** | **Saladier granité** |  |  |
| **53** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond,**  **longueur 1200 mm** ± 10 % |  |  |
| **54** | **Spatule** inox,  large coudée,  manche polypropylène noir surmoulé  Dimensions : 150x80 mm ± 10 % |  |  |
| **55** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large** Couleur blanche Ø de 240mm ± 5 % |  |  |
| **56** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **57** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** |  |  |
| **58** | **Verre à thé décor type Maroc**  **Capacité : 15 cl minimum** |  |  |
| **59** | **Ramasse couverts plastique** |  |  |
| **60** | **Plateau rond de service antidérapant**  Diamètre : 400 minimum |  |  |
| **61** | **Plateau ovale de service antidérapant** |  |  |
| **62** | **Plateau de service à anse rectangulaire** |  |  |
| **63** | **Moutardier** |  |  |
| **64** | **Huilier vinaigrier** |  |  |
| **65** | **Beurrier** |  |  |
| **66** | **Ramasse miette** |  |  |
| **67** | **Coupelle à sucre** |  |  |
| **68** | **Cendrier** |  |  |
| **69** | **Corbeille à pain** en ronde Ø 200mm minimum |  |  |
| **70** | **Ramequin** en porcelaine  Diamètre : 80 mm minimum |  |  |
| **71** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm ± 10 % |  |  |
| **72** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm ± 10 % |  |  |
| **73** | **Saucières**  En inox  Capacité 15 cl minimum |  |  |
| **74** | **Moulin à poivre**  **Marque :**  **Référence :**  en acrylique |  |  |
| **75** | **Moulin à sel**  **Marque :**  **Référence :**  en acrylique |  |  |
| **76** | **Vase** en verre de type académie hauteur 250mm |  |  |
| **77** | **Vase** en verre de table hauteur 140mm |  |  |
| **78** | **Protège menu** |  |  |
| **79** | **Chevalets de table** en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21 |  |  |
| **80** | **Verre gigogne 22 cl** |  |  |
| **81** | **Nappe en plastique :**  **- dim : 1500 x 100 mm environ** |  |  |
| **82** | **Serviette de cuisine :**   * **couleur blanche** * **Dim : 500 x 500 mm** |  |  |
| **83** | **Plaque à pâtisserie** tôle acier noir bord pincé 600X400mm |  |  |
| **84** | **Grille pâtisserie** inox de 530 x 325 mm |  |  |
| **85** | **Grille pâtisserie** inox 600 x 400 mm |  |  |
| **86** | **Couteau à génoise** |  |  |
| **87** | **Canneleurs** inox, gaucher |  |  |
| **88** | **Canneleurs** inox, droitier |  |  |
| **89** | **Spatule flexible** de 180mm± 10 % |  |  |
| **91** | **Rouleau à pâtisserie** nylon 500 Ø 45mm ± 5 % |  |  |
| **92** | **Cercle à tarte** en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum |  |  |
| **93** | **Cercle à entremets** inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum |  |  |
| **94** | **Cercle à vacherin** inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm minimum |  |  |
| **95** | **Cadre à opéra**  **En inox**  **Dimensions : 57x38x3,5** ± 10 % |  |  |
| **96** | **Moule à madeleine**  **Capacité : 12 madeleines** |  |  |
| **97** | **Moule à brioche** en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 % |  |  |
| **98** | **Moule à charlotte** |  |  |
| **99** | **Tourtière cannelée** fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 % |  |  |
| **100** | **Moule à savarin** |  |  |
| **101** | **Caisse à génoise**  en fer blanc  Dimensions : 400X300X35 mm ± 10 % |  |  |
| **102** | **Milasson** |  |  |
| **103** | **Savarin individuel débouché** |  |  |
| **104** | **Moule à petit four dôme à côtes** |  |  |
| **105** | **Panière à pain** |  |  |
| **106** | **Tamis** tout inox  Ø de 350 ± 10 %  N° de maille : 20 |  |  |
| **107** | **Pinceau plat** |  |  |
| **108** | **Spatule pâtissière**  longueur 240mm ± 10 % |  |  |
| **109** | **Rouleau pic-vite** |  |  |
| **110** | **Pince pâte** |  |  |
| **111** | **Roulette à pâte** |  |  |
| **112** | **Racle tout** nylon |  |  |
| **113** | **Coupe tout** |  |  |
| **114** | **Pelle** aluminium  longueur de 210mm ± 10 % |  |  |
| **115** | **Noyaux de cuisson**  **En aluminium pur A5**  **En kg.** |  |  |
| **116** | **Emporte pièce cannelée**  en nylon boite de 9 |  |  |
| **117** | **Emporte pièce unie**  en nylon boite de 8 |  |  |
| **118** | **Douille cannelée** en polycarbonate **8 dents** Ø 9mm |  |  |
| **119** | **Douille unie** en polycarbonate Ø 10mm |  |  |
| **120** | **Saupoudreuse à sucre** |  |  |
| **121** | **Boîte à épices** |  |  |
| **122** | **Tamis** inox  Diamètre : 310 mm - maille 30 mm ± 10 % |  |  |
| **123** | **Thermomètre confiseur** |  |  |
| **124** | **Sucrier doseur de sucre** |  |  |
| **125** | **Marmite traiteur en inox**  **Marque :**  triple fond (inox/alu/inox)  avec couvercle de :  - Ø : 27 cm environ  - hauteur : 27 cm environ  - capacité : 15 litres minimum |  |  |
| **126** | **Marmite traiteur en inox**  **Marque :**  triple fond (inox/alu/inox)  avec couvercle de :  - Ø : 35 cm environ  - hauteur : 35 cm environ  - capacité : 33 litres minimum |  |  |
| **127** | **Marmite traiteur en inox**  **Marque :**  triple fond (inox/alu/inox)  avec couvercle de :  - Ø : 50 cm environ  - hauteur : 50 cm environ  - capacité : 98 litres minimum |  |  |
| **128** | **Poêle** tôle bleue Ø 220 mm ± 10 %  **Marque :** |  |  |
| **129** | **Poêle** tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 %  **Marque :** |  |  |
| **130** | **Couscoussier Inox avec Couvercle**  **Marque :**  Capacité : 50 litres minimum  Hauteur : 40 cm environ  Diamètre : 40 cm environ  Casserole en inox  Diamètre : 28 cm environ  Hauteur : 14 cm environ  Capacité : 8 litres minimum |  |  |
| **131** | **Jeu de 5 casseroles en inox**  **Marque :**  **Diamètres : 14, 16, 18, 20 et 22 cm** |  |  |
| **132** | **Collecteur de déchets**  **Capacité :** 100 litres  avec couvercle polypropylène  et commande inox non manuelle  2 roues |  |  |
| **133** | **Thermos**  **Marque :**  En inox  Capacité : 1 litre minimum |  |  |
| **134** | **Théière inox**  **Marque :**  - capacité : 1 litre minimum |  |  |
| **135** | **Bouilloire en aluminium**  **Marque :**  **Référence :**  capacité : 4 l minimum |  |  |
| **136** | **Percolateur**  **Marque :**  **Référence**  En acier inoxydable  Capacité : 15 à 20 l  Fonctionnement automatique et maintien du café à la température de service  Avec indicateur de niveau  Puissance : 800 W minimum  Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX - DETAIL ESTIMATIF**

**Lot 8 : Outillage de Cuisine et de Restauration**

| **Item**  **N°** | **Désignation** | **Unité** | **Qté** | **Prix Unitaire**  **En Hors TVA** | | **Prix Total**  **En Hors TVA** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | **En lettre** | **En chiffre** |
| **1** | **Bac gastronorme** inox GN 1/1. | **U** | **5** |  |  |  |
| **2** | **Bac gastronorme** inox GN 1/2 | **U** | **5** |  |  |  |
| **3** | **Bac gastronorme** inox GN 1/3 | **U** | **5** |  |  |  |
| **4** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/1 sans poignée | **U** | **5** |  |  |  |
| **5** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/2 sans poignée | **U** | **5** |  |  |  |
| **6** | **Couvercle gastronorme** inox GN 1/3 sans poignée | **U** | **5** |  |  |  |
| **7** | **Egouttoir en** inox  **pour bac gastronorme** GN 1/1 | **U** | **2** |  |  |  |
| **8** | **Egouttoir en** inox **pour bac gastronorme** GN 1/2 | **U** | **2** |  |  |  |
| **9** | **Egouttoir** en inox  **pour bac gastronorme** GN 1/3 | **U** | **2** |  |  |  |
| **10** | **Calotte** inox Ø 320 mm **± 10 %** | **U** | **5** |  |  |  |
| **11** | **Cul de poule** inox Ø 240mm **± 10 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **12** | **Passoire conique** | **U** | **2** |  |  |  |
| **13** | **Couteau d'office** | **U** | **140** |  |  |  |
| **14** | **Couteau de cuisine** | **U** | **2** |  |  |  |
| **15** | **Couteau à désosser** | **U** | **2** |  |  |  |
| **16** | **Couteau à poisson** | **U** | **2** |  |  |  |
| **17** | **Couteau batte** | **U** | **2** |  |  |  |
| **18** | **Ciseaux à poisson** | **U** | **2** |  |  |  |
| **19** | **Ecailleur à poisson** | **U** | **2** |  |  |  |
| **20** | **Fourchette 2 dents** | **U** | **2** |  |  |  |
| **21** | Fourchette chef 2 dents | **U** | **2** |  |  |  |
| **22** | Scie à viande | **U** | **1** |  |  |  |
| **23** | **Fusil mèche ronde** | **U** | **1** |  |  |  |
| **24** | **Racloir à billot** | **U** | **2** |  |  |  |
| **25** | **Coupe oeufs en quartiers** | **U** | **2** |  |  |  |
| **26** | **Coupe oeufs en rondelles** | **U** | **2** |  |  |  |
| **27** | **Dérouleur ficelle sur table** | **U** | **2** |  |  |  |
| **28** | **Louche inox monobloc Ø 80mm ± 5 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **29** | **Ecumoire inox monobloc Ø 80mm ± 5 %** | **U** | **2** |  |  |  |
| **30** | **Araignée acier inoxydable** | **U** | **2** |  |  |  |
| **31** | **Fouet tout inox longueur de 200 à 250 mm** | **U** | **2** |  |  |  |
| **32** | **Entonnoir** | **U** | **2** |  |  |  |
| **33** | **Brosse en inox** | **U** | **5** |  |  |  |
| **34** | **Moulin à légumes** | **U** | **2** |  |  |  |
| **35** | **Mandoline** | **U** | **2** |  |  |  |
| **36** | **Ouvre boîte** | **U** | **2** |  |  |  |
| **37** | **Planche à découper** | **U** | **5** |  |  |  |
| **38** | **Râpe à muscade** | **U** | **2** |  |  |  |
| **39** | **Saupoudreuse** | **U** | **2** |  |  |  |
| **40** | **Seau plastique** | **U** | **4** |  |  |  |
| **41** | **Mesure litre** | **U** | **2** |  |  |  |
| **42** | **Distributeur papier alu / film** | **U** | **2** |  |  |  |
| **43** | **Plateau polypropylène NSF** | **U** | **2** |  |  |  |
| **44** | **Carafe à eau base carrée** | **U** | **20** |  |  |  |
| **45** | **Coupelle porcelaine blanche de type éco** | **U** | **50** |  |  |  |
| **46** | **Bol porcelaine blanche de type éco Ø 130mm ± 10 %** | **U** | **140** |  |  |  |
| **47** | **Fourchette de table de type éco** | **U** | **140** |  |  |  |
| **48** | **Couteau de table monobloc de type éco** | **U** | **140** |  |  |  |
| **49** | **Cuillère de table de type éco** | **U** | **140** |  |  |  |
| **50** | **Cuillère à café de type éco** | **U** | **140** |  |  |  |
| **51** | **Verre trempé de type éco empilable** | **U** | **140** |  |  |  |
| **52** | **Saladier granité** | **U** | **20** |  |  |  |
| **53** | **Pelle spatule en inox extra fort à bout rond** | **U** | **5** |  |  |  |
| **54** | **Spatule** inox | **U** | **5** |  |  |  |
| **55** | **Assiette plate en porcelaine grand feu inaltérable avec aile large** | **U** | **201** |  |  |  |
| **56** | **Tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **24** |  |  |  |
| **57** | **Sous tasse à café en porcelaine grand feu inaltérable** | **U** | **24** |  |  |  |
| **58** | **Verre à thé décor type Maroc** | **U** | **50** |  |  |  |
| **59** | **Ramasse couverts plastique** | **U** | **10** |  |  |  |
| **60** | **Plateau rond de service antidérapant** | **U** | **10** |  |  |  |
| **61** | **Plateau ovale de service antidérapant** | **U** | **10** |  |  |  |
| **62** | **Plateau de service à anse rectangulaire** | **U** | **140** |  |  |  |
| **63** | **Moutardier** | **U** | **20** |  |  |  |
| **64** | **Huilier vinaigrier** | **U** | **20** |  |  |  |
| **65** | **Beurrier** | **U** | **20** |  |  |  |
| **66** | **Ramasse miette** | **U** | **10** |  |  |  |
| **67** | **Coupelle à sucre** | **U** | **20** |  |  |  |
| **68** | **Cendrier** | **U** | **5** |  |  |  |
| **69** | **Corbeille à pain** | **U** | **20** |  |  |  |
| **70** | **Ramequin en porcelaine** | **U** | **50** |  |  |  |
| **71** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 270X175mm **± 10 %** | **U** | **5** |  |  |  |
| **72** | **Plat ovale** inox 18/10 Aile sans motif Dimension 340X220mm **± 10 %** | **U** | **5** |  |  |  |
| **73** | **Saucières** En inox | **U** | **10** |  |  |  |
| **74** | **Moulin à poivre** | **U** | **5** |  |  |  |
| **75** | **Moulin à sel** | **U** | **5** |  |  |  |
| **76** | **Vase** en verre de type académie hauteur 250mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **77** | **Vase** en verre de table hauteur 140mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **78** | **Protège menu** | **U** | **10** |  |  |  |
| **79** | **Chevalets de table** en aluminium anodisé fond doré écriture noire Numéroté de 1 à 21 | **U** | **20** |  |  |  |
| **80** | **Verre gironne 22 cl** | **U** | **140** |  |  |  |
| **81** | **Nappe plastique** | **U** | **40** |  |  |  |
| **82** | **Serviette de cuisine** | **U** | **50** |  |  |  |
| **83** | **Plaque à pâtisserie** tôle acier noir bord pincé 600X400mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **84** | **Grille pâtisserie** inox de 530 x 325 mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **85** | **Grille pâtisserie** inox 600 x 400 mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **86** | **Couteau à génoise** | **U** | **2** |  |  |  |
| **87** | **Canneleurs** inox, gaucher | **U** | **2** |  |  |  |
| **88** | **Canneleurs** inox, droitier | **U** | **2** |  |  |  |
| **89** | **Spatule flexible** de 180mm± 10 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **91** | **Rouleau à pâtisserie** nylon 500 Ø 45mm ± 5 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **92** | **Cercle à tarte** en fer blanc Ø de 80mm ± 5 % et une hauteur de 16mm minimum | **U** | **5** |  |  |  |
| **93** | **Cercle à entremets** inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 35 mm minimum | **U** | **5** |  |  |  |
| **94** | **Cercle à vacherin** inox Ø de 80 mm ± 5 % et une hauteur de 45 mm | **U** | **5** |  |  |  |
| **95** | **Cadre à opéra** **En inox** | **U** | **2** |  |  |  |
| **96** | **Moule à madeleine** | **U** | **2** |  |  |  |
| **97** | **Moule à brioche** en fer blanc Ø de 90 mm ± 5 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **98** | **Moule à charlotte** | **U** | **2** |  |  |  |
| **99** | **Tourtière cannelée** fond amovible en fer blanc Ø de 200 mm ± 10 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **100** | **Moule à savarin** | **U** | **3** |  |  |  |
| **101** | **Caisse à génoise** en fer blanc | **U** | **3** |  |  |  |
| **102** | **Milasson** | **U** | **2** |  |  |  |
| **103** | **Savarin individuel débouché** | **U** | **3** |  |  |  |
| **104** | **Moule à petit four dôme à côtes** | **U** | **10** |  |  |  |
| **105** | **Panière à pain** | **U** | **2** |  |  |  |
| **106** | **Tamis** tout inox | **U** | **2** |  |  |  |
| **107** | **Pinceau plat** | **U** | **2** |  |  |  |
| **108** | **Spatule pâtissière** | **U** | **2** |  |  |  |
| **109** | **Rouleau pic-vite** | **U** | **2** |  |  |  |
| **110** | **Pince pâte** | **U** | **2** |  |  |  |
| **111** | **Roulette à pâte** | **U** | **2** |  |  |  |
| **112** | **Racle tout** nylon | **U** | **2** |  |  |  |
| **113** | **Coupe tout** | **U** | **2** |  |  |  |
| **114** | **Pelle** aluminium | **U** | **2** |  |  |  |
| **115** | **Noyaux de cuisson en aluminium pur A5 En kg.** | **U** | **2** |  |  |  |
| **116** | **Emporte pièce cannelée** en nylon boite de 9 | **U** | **2** |  |  |  |
| **117** | **Emporte pièce unie** en nylon boite de 8 | **U** | **2** |  |  |  |
| **118** | **Douille cannelée** en polycarbonate **8 dents** Ø 9mm | **U** | **4** |  |  |  |
| **119** | **Douille unie** en polycarbonate Ø 10mm | **U** | **4** |  |  |  |
| **120** | **Saupoudreuse à sucre** | **U** | **4** |  |  |  |
| **121** | **Boîte à épices** | **U** | **4** |  |  |  |
| **122** | **Tamis** inox Diamètre : 310 mm maille 30 mm ± 10 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **123** | **Thermomètre confiseur** | **U** | **2** |  |  |  |
| **124** | **Sucrier doseur de sucre** | **U** | **2** |  |  |  |
| **125** | **Marmite traiteur** en inox Ø : 27 cm environ | **U** | **2** |  |  |  |
| **126** | **Marmite traiteur** en inox - Ø : 35 cm environ | **U** | **2** |  |  |  |
| **127** | **Marmite traiteur** en inox - Ø : 50 cm environ | **U** | **2** |  |  |  |
| **128** | **Poêle** tôle bleue Ø220 mm ± 10 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **129** | **Poêle** tôle bleue à crêpe Ø 240 mm ± 10 % | **U** | **2** |  |  |  |
| **130** | **Couscoussier Inox avec Couvercle** | **U** | **2** |  |  |  |
| **131** | **Jeu de 5 casseroles en inox** | **U** | **2** |  |  |  |
| **132** | **Collecteur de déchets** | **U** | **4** |  |  |  |
| **133** | **Thermos** | **U** | **5** |  |  |  |
| **134** | **Théière inox** | **U** | **10** |  |  |  |
| **135** | **Bouilloire en aluminium** | **U** | **2** |  |  |  |
| **136** | **Percolateur** | **U** | **2** |  |  |  |
| **TOTAL HTVA** | | | |  |  |  |
| **Taux TVA (En %)** | | | |  |  |  |
| **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.