**ROYAUME DU MAROC**

**MAITRE D’OUVRAGE**

**SOCIETE FONCIERE CMC S.A.**

**MAITRE D’OUVRAGE DELEGUE**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE**

**ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL**

**Dossier d’Appel d’offres**

**Ouvert sur offres de prix**

**N° 19 / 2023**

|  |
| --- |
| Objet de l’Appel d’offres :  Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés à la CMC RABAT répartie en lot unique :   * Lot unique : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine |

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

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

ACTE D'ENGAGEMENT

**A –** **Partie réservée à la Foncière CMC S.A**

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

**Objet du marché :** Acquisition, installation et mise en service des équipements de la cuisine pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés à la CMC RABAT répartie en lot unique :

**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)**

La Société Foncière CMC S.A. se libérera des sommes dues par elle 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 pédagogique du pôle Tourisme Hôtellerie Restauration destinés à la CMC RABAT répartie en lot unique :

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 Maître d'Ouvrage Délégué 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.*

**MODELE ATTESTATION DE REFERENCE**

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

**Logo Entreprise Date**

**ATTESTATION DE REFERENCE**

Je soussigné, [Nom et prénom], [qualité du signataire], atteste par la présente que la société [Nom de la société], a exécuté les prestations [Détailler les prestations], objet du marché n°……….., d’un montant de : ………………, sur un délai d’exécution de : …………

A la date du :…………

Les prestations mentionnées, ci-dessus, se sont déroulés dans de bonnes conditions et à notre entière satisfaction.

La présente attestation est établie pour servir et valoir ce que de droit.

Signature et cachet

Nom et prénom du signataire

Qualité du signataire.

**Annexe :**

**Spécifications techniques des fournitures proposées par les concurrents**

**Lot unique : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**

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

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

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item N°** | **Désignation et caractéristiques techniques** | **Proposition du soumissionnaire** | **Appréciation de l’administration** |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **Marque :** |  |
| **Marque :** | **Référence :** |  |
| **Référence :** | **Caractéristique proposée :** |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inoxydable |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 20/10 minimum |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| Brûleurs : |  |  |
| • Puissance totale des 4 brûleurs réglables : 35Kw minimum . |  |  |
| • Veilleuse d’allumage protégée |  |  |
| • Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur |  |  |
| • Brûleurs à feux vifs traitée « étanches » couronne en laiton (à très haut rendement) |  |  |
| • Grilles en fonte |  |  |
| Four à gaz : |  |  |
| • Puissance : 6 Kw minimum. |  |  |
| • Dimensions intérieures du four GN 2/1 |  |  |
| • Chambre de cuisson en acier inoxydable. |  |  |
| • Sol en fonte |  |  |
| • Porte en acier inoxydable de 40 mm d’épaisseur. |  |  |
| • Brûleur avec dispositif de sécurité de la flamme |  |  |
| • Thermostat réglable de 120 à 180 °C |  |  |
| • Equipé d’une grille GN 2/1 |  |  |
| Livré avec le . standard (supports, plaques & Grilles GN 2/1) |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
| • En acier inoxydable |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 20/10 minimum. |  |  |
|  | • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.. |  |  |
|  | • Visserie en acier inoxydable non apparente |  |  |
|  | • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
|  | • Raccordement (mise) à la terre |  |  |
|  | • Capacité utile : 60 Litres minimum . |  |  |
|  | • Gaz Propane |  |  |
|  | • Puissance : 11,20 KW minimum. |  |  |
|  | • Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes |  |  |
|  | • Veilleuse de sécurité |  |  |
|  | • Régulation thermostatique de sécurité sur fond de cuve |  |  |
|  | • Cuve inox avec fond bi métal : acier doux épaisseur 5mm + 2 mm d’acier inoxydable . |  |  |
|  | • Bec verseur |  |  |
|  | • Couvercle en acier inoxydable de 15/10ème 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, |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–1/2 LISSE ET 1/2 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série 900 |  |  |
| • En acier inoxydable |  |  |
| • Panneaux avant en inox épaisseur 15/10 minimum . |  |  |
| • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10.. |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.. |  |  |
|  | • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
|  | • Plaque lisse 1/2, nervure 1/2 en acier épaisseur 15 mm |  |  |
|  | • Puissance : 20 KW minimum. |  |  |
|  | • tiroir(s) de propreté amovible en acier inoxydable AISI 304 (capacité min 1.5 litres) |  |  |
|  | • Régulation thermostatique de 90° à 270°C avec sécurité de surchauffe |  |  |
|  | • Placard avec 2 portes |  |  |
|  | • Surface de cuisson avec trou d’évacuation 15 mm . |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série 900 |  |  |
| Construction : |  |  |
| • En acier inoxydable |  |  |
| • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.. |  |  |
| • Piètement en acier inox réglable en hauteur |  |  |
| • Friteuse gaz monoblocs à deux bacs |  |  |
| Caractéristique des bacs : |  |  |
| • Capacité (24+24) L minimum. |  |  |
| • Deux cuves à avec commandes séparées |  |  |
| • Couvercle amovible en acier inoxydable avec poignée de manutention |  |  |
| • Température réglable jusqu’à 190°C max |  |  |
| • Dispositif de sécurité des flammes |  |  |
| • Thermostat de protection contre la surchauffe |  |  |
| • Panier à frites avec poignée de manutention |  |  |
| • Robinet de vidange d’huile dans un bac de vidange en dessous de la cuve |  |  |
| • Puissance : 34 KW minimum . |  |  |
| • Placard avec 2 portes |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Série : 900 |  |  |
|  | • GN1 +1/3 |  |  |
|  | • En acier inoxydable |  |  |
|  | • Puissance : 2.2+2.2 Kw minimum . |  |  |
|  | • Hautes prestation garantes par le système de chauffage qui enveloppe à l’extérieur toute la surface de cuve |  |  |
|  | • Alimentation électrique 220V, 50 Hz |  |  |
|  | • Dimensions : 800X900, Hauteur : 850 mm minimum.. |  |  |
|  | • Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 15/10 minimum |  |  |
|  | • Panneaux avant et latéraux en inoxydable |  |  |
|  | • Cuve en acier inoxydable , facile à nettoyer |  |  |
|  | • Robinet de chargement de l’eau avec commande sur la planche de bord |  |  |
|  | • Robinet d’évacuation à bille positionné à l’intérieur du compartiment et contrôlé par une poignée athermique |  |  |
|  | • Placard avec 2 portes |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction conforme aux prospections générales et normes en vigueur |  |  |
| Placard servant pour la mise en place des détendeurs et vannes de gaz calibrés suivant les besoins |  |  |
| Habillage intérieur et pieds en inox AISI 304 |  |  |
| 2Portes ouvrantes à la française |  |  |
| Dimensions : 400x1800x900 |  |  |
| Avec Equipements des accessoires de gaz soit : |  |  |
|          Détente primaire : 1 prokit général de sécurité avec détendeur – vanne d’arrêt – voyant liquide – lyres de raccordement bouteilles – tube cuivre et accessoires de raccordement. |  |  |
|  | Détente secondaire : 1 rampe cuivre - 5 détendeurs – 6 vannes d’arrêt – 1 Détecteur de fuite – 1 Electrovanne – 5 flexibles de raccordement appareils – tube cuivre et accessoires de raccordement |  |  |
|  | Détecteur de fuite de gaz selon les normes en vigueur |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Description de la hotte |  |  |
| • Construction entièrement en acier inoxydable AISI 304 de 15/10è d'épaisseur . |  |  |
| • Sans aucune boulonnerie apparente sur la façade et les joues latérales |  |  |
| • Gaine porte filtres placés sur la partie haute formant caisson de reprise d'air y compris gouttière de récupération des graisses sur toute la longueur. |  |  |
| • filtres à choc de 500 x 500 x 20 mm en acier inoxydable, nombre en fonction de la longueur de la hotte |  |  |
| • Système d’éclairage de la hotte d’extraction |  |  |
| Description de Caisse d’extraction : |  |  |
| **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 : |  |  |
| 18 m linéaire de conduite diamètre 400 mm |  |  |
| - Coudes, couronnes de fixation nécessaires |  |  |
| - Système de fixation des hottes tenant compte des charges admissibles des plafonds |  |  |
| Travaux d’installation et de branchement électrique de l’éclairage et le caisson d’extraction avec commandes. |  |  |
| Y compris toutes suggestions selon les règles de l’art |  |  |
| Dimensions de la hotte L x l x h : 2800x2400x650 mm |  |  |
|  | Caisson d’extraction : AT 18/18 . |  |  |
|  | **Nbre de filtres 8** |  |  |
|  | **Nbre éclairage : 4** |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE MANUELLE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Construction en acier inoxydable |  |  |
| Dim : 600 x 550 x 590 mm . (+/-10%) |  |  |
| Puissance : 3 KW minimum., réglable |  |  |
| Le pont supérieur est mobile et glisse le long des glissières |  |  |
| Contrôle de la température par régulateur d'énergie. |  |  |
| Grille avec butée de sécurité pour éviter les chutes accidentelles |  |  |
| 2 zones de cuisson indépendantes gérées par 2 régulateurs d'énergie séparés |  |  |
| Bac de récupération amovible en acier inoxydable |  |  |
| Alimentation monophasée 220 V - 50 Hz |  |  |
| **9** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| CAILLEBOTIS EN INOX TUBE CARRRE |  |  |
| · Dimensions : 500X500 mm |  |  |
| · En inox AISI 304, |  |  |
| · avec grille de déchets |  |  |
| · sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
| **10** | **CANIVEAUDE SOL AVEC CAILLEBOTIS** |  |  |
| CAILLEBOTIS EN INOX TUBE CARRRE |  |  |
| · Dimensions : 1000X500 mm |  |  |
| · En inox AISI 304, |  |  |
| · avec grille de déchets |  |  |
| · sortie verticale avec bonde siphoïde |  |  |
|  | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** |  |  |
| **11** | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Longueur du tube de plongée : 500mm minimum |  |  |
|  | Bloc moteur à vitesse fixe |  |  |
|  | Puissance : 750 W minimum |  |  |
|  | Vitesse maximum 12 000 tr/min en plongée. |  |  |
|  | Le moteur est doté d'un système de refroidissement et protégé contre la surchauffe (en cas d'utilisation intensive prolongée). |  |  |
|  | Alimentation monophasée 220 V+T |  |  |
|  |  |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| **CARACTERISTIQUES** |  |  |
| 06 Niveaux GN 1/1 |  |  |
| Construction en acier inox. |  |  |
| • Interface digitale avec boutons rétroéclairés LED |  |  |
| • Générateur de vapeur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis |  |  |
| • Porte double vitrage avec isolation thermique |  |  |
| • Certification contre les projections d'eau, IPX5, pour un nettoyage facile. |  |  |
| •Commandes Digitale |  |  |
| •Système d’évacuation rapide de l’humidité |  |  |
| •Autoreverse (répartition de l’air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur). |  |  |
| •Éclairage de la chambre de cuisson. |  |  |
| •Refroidissement rapide à porte ouverte |  |  |
| •Puissance électrique 11 KW |  |  |
| •Mise en veille automatique pour diminuer les consommations d'énergies. |  |  |
| •Alimentation triphasée 380 v ou 400 V - 50 hz |  |  |
| MODES DE CUISSON |  |  |
| • Cycle de convection sec et chaud (25 ° C à 300 ° C): idéal pour une cuisson à faible humidité. |  |  |
|  | • Cycle mixte (25 ° C à 300 ° C) : combinaison de la chaleur par convection et de la vapeur pour obtenir un environnement de cuisson à humidité contrôlée, accélérant le processus de cuisson et réduisant la perte de masse. |  |  |
|  | • Cycle de vapeur basse température (25 ° C à 99 ° C): idéal pour le sous-vide, la remise en température et la cuisson délicate. Cycle vapeur (100 ° C): fruits de mer et légumes. Vapeur à haute température (25 ° C à 130 ° C). |  |  |
|  | ÉQUIPEMENTS DE SECURITE |  |  |
|  | •Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson. |  |  |
|  | •Sécurité contre la surpression et la dépression dans la chambre de cuisson. |  |  |
|  | •Relais thermique de sécurité du moteur. |  |  |
|  | •Système automatique de refroidissement des composants et du logement des commandes |  |  |
|  | **ACCESSOIRES STANDARDS:** |  |  |
|  | • Kit pour produits détergents (Lavage et rinçage). |  |  |
|  | •Sonde de température centrale à capteur unique |  |  |
|  | •Port USB pour télécharger les données HACCP |  |  |
|  | •système de nettoyage automatique et intégré avec détartrage intégré du générateur de vapeur. 5 cycles automatiques (doux, moyen, fort, extra fort, rinçage uniquement) |  |  |
|  | Supports munis de pieds avec porte-plaques GN 1/1 incorporé |  |  |
|  | Hotte aspirante Pour four, Avec un Système de ventilation complet qui élimine le besoin pour un conduit d'évacuation avec raccordement externe. |  |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| 02 groupes avec adoucisseur |  |  |
| Dimensions minimales : H x P x L :430 x 530x650 mm +/- 10% |  |  |
| Chaudière en cuivre capacité : 11 litres minimum |  |  |
| Capacité électrique : 2,9Kw . |  |  |
| Arrêt écoulement : automatique |  |  |
| Eau chaude : 1 sortie |  |  |
| Vapeur : 2 sorties |  |  |
| Accessoires : |  |  |
| -1 porte-filtre + filtre 1 tasse |  |  |
| -2 portes-filtre + filtres 2 tasses |  |  |
| -1 tuyau de purge pour évacuation |  |  |
| -1 tuyau de raccordement au réseau d'eau diamètre 3/8ème |  |  |
| -1 filtre aveugle (filtre plein) bouchon en caoutchouc pour nettoyer votre machine à café |  |  |
| **14** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Portée : 300 Kg. |  |  |
|  | Précision : inférieure à 100g |  |  |
|  | Ecran LCD rétroéclairé |  |  |
|  | Capteur ZEMIC en aluminium |  |  |
|  | Protection IP65 u (protection contre l’intrusion de poussière et d’eau). |  |  |
|  | Plateau et colonne en acier inoxydable, châssis en inox |  |  |
|  | Température de fonctionnement jusqu’au 40°C . |  |  |
|  | Autonomie de 65 heures . |  |  |
|  | Interface RS-232 (ou autre) cela permet de transférer les données du poids à un ordinateur |  |  |
| **15** | **TRANCHEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| De construction en aluminuium avec bâti en aluminium anodisé |  |  |
| Transmission par courroie |  |  |
| Alimentation 220 V - 50 Hz |  |  |
|  | Diamètre de la lame 250 mm, |  |  |
|  | Affûteur incorporé. |  |  |
|  | Couteau de fabrication en acier chromé dur |  |  |
|  | Réglage d'épaisseur, |  |  |
|  | Transmission par courroie |  |  |
| **16** | **BLENDER ELECTRIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Bol gradué : 1,25 L |  |  |
| 2 vitesses pour une maîtrise facile de votre préparation : 13000 tr/min et 16000 tr/min. |  |  |
| Couteaux résistants en acier inoxydable. |  |  |
| Pièces amovibles pour un nettoyage facile : bol, couvercle, écrou, joint, moyeu porte-couteaux. |  |  |
| Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage |  |  |
| Capacité : 1,5 litres . |  |  |
| **17** | **PRESSE AGRUME CUVE** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Construction Socle résistant en fonderie d'aluminium. |  |  |
|  | Cuve amovible incassable en polycarbonate alimentaire. |  |  |
|  | Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses. |  |  |
|  | Grille filtre à pépins amovible. |  |  |
|  | Presse agrume professionnel avec moteur asynchrone robuste et silencieux. |  |  |
|  | Vitesse : 1500 Tr/MN |  |  |
|  | Puissance : 130 Watts . |  |  |
|  | Dimensions : 230x300x350mm +/-10% |  |  |
| **18** | **EPLUCHEUSE ESSOREUSE A LEGUMES** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Fabrication entièrement en inox |  |  |
|  | Boîtier de commandes étanche (IP65) (Protégé contre les infiltrations de poussière limitées et Protégé contre les jets d’eau à basse pression) |  |  |
|  | Capacité tubercules 20 kgs +/-10% |  |  |
|  | Production horaire : 300 Kg/h |  |  |
|  | Minuterie (mini-maxi): 0 ‘ - 6 ‘ |  |  |
|  | Des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts. |  |  |
|  | Livré avec plateau et cylindre abrasifs |  |  |
|  | Table filtre montée pour éplucheuse, Construction inox avec tablette permettant de positionner un bac GN de récupération des légumes. |  |  |
|  | Bac amovible très résistant avec panier filtre en maille. |  |  |
|  | Alimentation électrique 380 V |  |  |
|  | Puissance 550 W . |  |  |
|  | Plateau émerisé pour pommes de terre |  |  |
| **19** | **MOULIN A CAFE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Contenance de la trémie : 02 Kg, |  |  |
| Puissance : 356 W |  |  |
| Corps en fonderie d’aluminium |  |  |
| Moulin silencieux (63dB). |  |  |
| Réglage facile de la dose, entre 6,5g et 9g, par un simple ajustement de la molette. |  |  |
| Doseur : à remplissage automatique |  |  |
| Monophasé : 220-240 V-50/60 Hz-360 W |  |  |
| **20** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | CUTTER |  |  |
|  | Cuve en inox |  |  |
|  | Capacité : 5,5 litres minimum |  |  |
|  | Bloc moteur à vitesse variable. |  |  |
|  | Puissance totale: 1500 W |  |  |
|  | Panneau de commande tactile plat, étanche .pour protection contre l’eau |  |  |
|  | Capacité de production  :100kg- 450 - kg/heure |  |  |
|  | Alimentation : 220 V - 50 Hz |  |  |
|  | Sécurité magnétique pour le bol et thermique pour le moteur |  |  |
|  | COUPE LEGUMES |  |  |
|  | Fonctionnement silencieux |  |  |
|  | Livré avec les lames ci-après et qui doivent être obligatoirement en inox : |  |  |
|  | 1 éminceur 3 mm |  |  |
|  | 1 trancheur 8 mm |  |  |
|  | 1 bâtonnet 4\*4 |  |  |
|  | 1 râpe 3 mm |  |  |
|  | 1 cube 10 mm |  |  |
| **21** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Diamètre plateau 24,5 cm minimum |  |  |
| Capacité 20 l minimum |  |  |
| Puissance 700 watts . |  |  |
| Programmateur mécanique |  |  |
| **22** | **PERCOLATEUR** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| En acier inoxydable |  |  |
| Capacité : 13 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 |  |  |
| **23** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Table de travail construction en acier inoxydable 18/10. |  |  |
|  | Système tendeur de lame |  |  |
|  | Démontage des racleurs sans outils pour un meilleur entretien |  |  |
|  | Moteur de 1000W ., |  |  |
|  | Hauteur de coupe : 200 mm minimum |  |  |
|  | Alimentation : 220 V – 50 Hz |  |  |
|  |  |  |  |
| **24** | **Poubelle roulante 120 litres** |  |  |
| À couvercle |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage |  |  |
| Avec bac en plastique 120 litres |  |  |
| **25** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** |  |  |
| De capacité minimal 1100 litres |  |  |
| La couleur selon le choix du maitre d'ouvrage |  |  |
| **26** | **Chauffe-plats - électrique 10 plaques :** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Puissance : 1.3Kw minimum |  |  |
| Dimensions : 400X215X475 MM +/-10% |  |  |
| Poids : 23 Kg |  |  |
| Ampère : 5.6 A |  |  |
| Volts : 220 – 240 V |  |  |
| Le chauffe-plat permet de maintenir à température des plats préparés (paëlla, choucroute, plats en sauce etc.)  servis chauds à table. |  |  |
| Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques de ce chauffe-plats ont une capacité d’accumulation optimale et conservent individuellement la chaleur des plats. |  |  |
| Le modèle doit être équipé de 10 plaques chauffantes d’une surface utile de 270 x 150 mm chacune. |  |  |
| Equipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices |  |  |
| **27** | **MACHINE CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Consommable : pastille |  |  |
|  | Poids : 15 kg |  |  |
|  | Réservoir d'eau : 6 litres minimum |  |  |
|  | Alarme de détartrage |  |  |
|  | Puissance nominale (en watts) : 2400 watts . |  |  |
|  | Système d'extraction à double tête pour préparer deux tasses simultanément |  |  |
|  | Dimensions (LxHxP) : 56 x 41,7 x 41,5 cm +/-10% |  |  |
|  | Plaque chauffe-tasses |  |  |
|  | Mode économie d'énergie |  |  |
|  | Insertion et éjection semi-automatique de la capsule |  |  |
|  | Avertissement électronique pour conteneur à capsules plein |  |  |
|  | Pression : 16-19 bars |  |  |
|  | Support de tasse pivotant |  |  |
|  | Capacité du conteneur de capsules usagées : 2 x 30 capsules usagées |  |  |
|  | Possibilité de programmer les tailles de tasse |  |  |
| **28** | **APPAREIL SOUS VIDE** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Type d'appareil : à cloche |  |  |
| Matière : acier inoxydable |  |  |
| Largeur de barre de soudure : 30 cm . |  |  |
| Largeur de sac utilisable : de 15 à 30 cm . |  |  |
| Alimentation : 220 V |  |  |
| Puissance : 400 W minimum |  |  |
| Options : Ecran LCD / filtre liquides extérieur |  |  |
| **29** | **MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston. |  |  |
| Tuyau en acier inox. |  |  |
| Entonnoirs multi Dimensions. |  |  |
| Capacité : 5 kg minimum |  |  |
| **30** | **CUISEUR A OEUFS 6 PANIERS** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | Puissance : 1200 W minimum |  |  |
|  | Alimentation : 220 V |  |  |
|  | Capacité : 6 paniers à œufs |  |  |
|  | Dimensions (HxLxP) : 255 x 215 x 430 mm +/-10% |  |  |
|  | Poids < 5 kg |  |  |
|  | Option : Robinet de vidange |  |  |
| **31** | **CUISEUR A RIZ 8L** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Puissance : 1.95 KW minimum |  |  |
| Alimentation : 220 V |  |  |
| Contenance : 8L minimum |  |  |
| Poids : 10 Kg |  |  |
|  | Dimensions (HxLxP) : 385X480X345 mm +/-10% |  |  |
|  | Permet de cuire et de maintenir au chaud près de 3,8 Kg de riz. |  |  |
|  | Conçu en acier inoxydable, |  |  |
|  | Equipé d'une casserole intérieure amovible, résistante à la chaleur avec revêtement anti-adhésif afin que le riz ne colle pas à la cuve. |  |  |
|  | **Livré avec :** |  |  |
|  | 1 gobelet mesureur |  |  |
|  | 1 cuillère à riz |  |  |
| **32** | **FUMOIR A VIANDE ET POISSON INOX POLYVALENT** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| Dimensions : **48.5x29x88.5** +/-10% |  |  |
| Hauteur utile**: 63 Cm** +/-10% |  |  |
| Poids Net : **15.5 Kg** |  |  |
| Fumoir rectangulaire tout inox polyvalent permettant de fumer divers poissons (truites, saumons, anguilles…) et de la charcuterie, même les gros jambons. |  |  |
| Les petits produits peuvent être fumés à plat, les plus grosses pièces à fumer comme les jambons ou les chapelets de saucisses fumées pourront être suspendus grâce aux crochets fournis. |  |  |
| Tiroir à braises en inox. Porte avant coulissante. |  |  |
| **Livré avec :** |  |  |
| 03 grilles en acier inoxydable pour le fumage à plat (magrets, petits poissons…) |  |  |
| 05 crochets en S de 6 cm, ainsi qu'un sachet de sciure de 1 kg. |  |  |
| **33** | **CENTRIFUGEUSE VERTICALE 150 W** |  |  |
| **Marque :** |  |  |
| **Référence :** |  |  |
| MOTEUR asynchrone |  |  |
| Débit :120L/H |  |  |
| Goulotte:Automatique Ø 79 mm |  |  |
| Cuve inox |  |  |
| Filtre inox |  |  |
| Disque râpeur inox |  |  |
| Hauteur utile sous bec verseur 155 mm |  |  |
| Service Verre, Pichet |  |  |
| Bac à résidus translucide:6,5L |  |  |
| Dimensions (LxPxH) en mm.:235 x 535 x 500 +/-10% |  |  |
| Puissance de 700watts minimum |  |  |
| Volts : 220 – 240 V |  |  |
|  |  |  |
| **34** | **PLAQUE À INDUCTION 3500W PORTABLE PROGRAMMABLE 1PLAQE AFFICHAGE NUMÉRIQUE** |  |  |
|  | **Marque :** |  |  |
|  | **Référence :** |  |  |
|  | **Alimentation : 400 à 3500 W, 230 V mono** |  |  |
|  | **Bâti entièrement en inox** |  |  |
|  | **Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie** |  |  |
|  | **13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C** |  |  |
|  | **13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W** |  |  |
|  | Puissance (en W) : 3500 W . |  |  |
|  | Nombre de feux : 1 |  |  |
|  | Dimensions : 360×450×100 |  |  |
|  | Ø de feux : 20 cm minimum a 26cm maximum |  |  |
|  | **Tension (en V) : 230 V** |  |  |

**BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF**

**Lot unique : Matériel de cuisson, Fours et Petit matériel de cuisine**

| **Items** | **Désignations et caractéristiques techniques** | **Unité** | **(1) QTE** | **(2) Prix unitaire HT/HDD/HTVA** | **(3) Prix total HT/HDD/HTVA (3) = (1) x (2)** | **(4) Droits de Douanes sur (3)** | **(5) Prix total Hors TVA  (5) =(3)+(4)** | **(6) TVA Appliquée sur (5)** | **(7) Montant TTC (7) = (5)+(6)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |
| **1** | **FOURNEAU SIMPLE SERVICE 4 FEUX A GAZ SUR FOUR A GAZ GN 2/1.** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **SAUTEUSE BASCULANTE GAZ PROPANE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **PLAQUE GRILLADE–2/3 LISSE ET 1/3 NERVURE, GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2PORTES** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **FRITEUSE 2 BACS A GAZ PROPANE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **BAIN MARIE AVEC COMMANDE SUR PLACARD A 2 PORTES** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | **PLACARDS A ROBINETTERIE GAZ PROPANE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | **HOTTE D’EXTRACTION CENTRALE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** | **SALAMANDRE ELECTRIQUE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 500X500 mm** | **U** | **12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | **CANIVEAU DE SOL AVEC CAILLEBOTIS 1000X500 mm** | **U** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **MIXEUR PLONGEANT DEMONTABLE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** | **FOUR MIXTE A VAPEUR DIRECTE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | **MACHINE A CAFE SEMI AUTOMATIQUE** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** | **BALANCE A PLATEAU RENFORCE** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** | **TRANCHEUR** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** | **BLENDER ELECTRIQUE** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** | **PRESSE AGRUME CUVE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** | **EPLUCHEUSE A LEGUMES** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** | **MOULIN A CAFE** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** | **COMBINE CUTTER COUPE LEGUMES A 5 DISQUES,** | **U** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | **FOUR MICRO-ONDES MECANIQUE** | **U** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** | **PERCOLATEUR** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** | **SCIE ELECTRIQUE DE BOUCHER.** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** | **POUBELLE ROULANTE 120 LITRES** | **U** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** | **POUBELLE ROULANTE EN PLASTIQUE** | **U** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** | **CHAUFFE PLATS ELECTRIQUES 10 PLAQUES** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | **MACHINE A CAFE A CAPSULES PROFESSIONNELLE** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** | **APPAREIL SOUS VIDE** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** | **MACHINE A SAUCISSE CONT 5KG HORIZONTAL** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** | **CUISEUR A ŒUFS 06 PANIERS** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** | **CUISEUR A RIZ 8 L** | **U** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |
| **32** | **Fumoir à viande et poisson inox polyvalent** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **33** | **CENTRIFUGEUSE VERICALE 150W** | **U** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |
| **34** | **PLAQUE A INDUCTION 3500 W PORTABLE** | **U** | **5** |  |  |  |  |  |  |  |
| **MONTANT TOTAL =** | | | | |  |  |  |  |  |  |

**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**